

Les nouveaux fours vapeur.

Série 400 et 200



GAGGENAU

L'art de la cuisson vapeur

Gaggenau a lancé le premier four vapeur il y a 21 ans et n'a eu de cesse depuis de perfectionner chacun de ses modèles.

Son expertise de la cuisson vapeur a également amené la marque à concevoir le seul système de nettoyage automatique existant sur le marché.

Gaggenau propose aujourd'hui un nouveau four vapeur encore plus performant. Avec un volume de 50 litres et une largeur de 60 cm, la cavité a connu une véritable métamorphose. Rares sont désormais les plats ou aliments qui n'y trouvent pas leur place.





Un chef-d'œuvre en cuisine

Vingt années de perfectionnement et d'innovation ont permis à Gaggenau de concevoir cette nouvelle gamme de fours vapeur indispensable à toute cuisine moderne. Jamais la cuisine à la vapeur n'aura été aussi facile et savoureuse. Disponibles avec raccordement direct ou réservoir d'eau, nos fours repoussent ainsi les limites de la création culinaire.

- Une plus grande capacité, 1/3 de surface en plus avec un volume de 50 litres
- 43 Programmes automatiques, 5 niveaux d'humidité
- Gril grande surface sous verre pour un nettoyage facile
- Cuisson simultanée sur 2 et 3 niveaux
- Mode de cuisson sous vide et basse température au degré près.
- Système de nettoyage tout automatique
- Sonde thermométrique 3 points de mesure
- Vapeur générée en dehors de la cavité : meilleurs résultats de cuisson et pas de formation de calcaire dans la cavité
- Moteur à induction très silencieux
- Réservoirs redesignés, plus larges et plus accessibles
- Pas d'excès de vapeur à l'ouverture de la porte





Système de nettoyage tout automatique

Le confort absolu de la vapeur

Avec sa cartouche nettoyante, le système de nettoyage automatique, disponible à présent dans les deux séries, détartre et nettoie minutieusement l'intérieur de votre four.

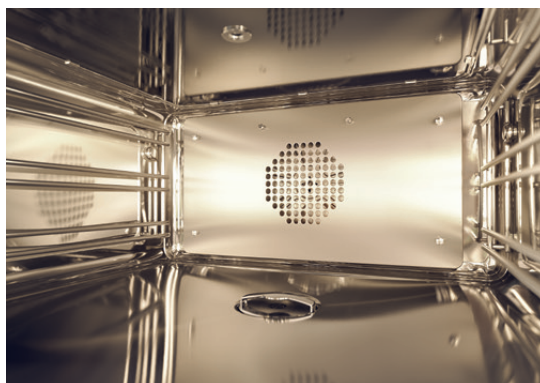
Les nouveaux réservoirs d'eau fraîche et d'eau usée sont plus grands et plus facilement accessibles et sont équipés de capteurs intelligents qui informent l'utilisateur de la nécessité de les remplir ou de les vider.

Produite en dehors de la cavité, la vapeur ne laisse pas la moindre trace de calcaire. En outre, nos nouveaux moteurs induction maintiendront le taux d'humidité, la ventilation et la chaleur qui vous conviennent tout en alliant silence, efficacité et précision.

Des lampes LED invisibles baignent les plats d'une douce lumière blanche, tandis que le revêtement mat de la paroi arrière écarte tout risque d'éblouissement sur les modèles de la Série 400. Autre détail ingénieux : pour éviter qu'un véritable nuage ne s'échappe du four, tout excédent de vapeur est immédiatement condensé.



Réservoirs



Eclairage anti-éblouissement



La promesse de l'excellence culinaire





Tiroir sous vide Série 400

La maîtrise de la cuisson vapeur

Avec le tiroir sous vide, disponible dans les Séries 400 et 200, vous compterez bientôt une corde de plus à votre arc. Avec différents niveaux d'aspiration, plusieurs tailles de sac et une fonctionnalité d'aspiration à l'extérieur du compartiment, il permet de préserver les saveurs, de réduire les temps de marinade et de conserver aliments ou bouteilles de vin ouvertes.

Le mode de cuisson sous vide et basse température du four vapeur vous permettra ensuite de cuire vos préparations au degré près.

La sonde thermométrique à trois points de mesure permet de régler la température au degré près, ajustant à chaque seconde le temps de cuisson restant.

Tandis que les programmes automatiques vous seront d'une aide précieuse pour réaliser toutes vos recettes, l'écran tactile TFT, qui permet d'adapter intuitivement la cuisson à vos préférences, vous laissera une liberté absolue pour chacun de vos plats.



Sonde thermométrique 3 points



Fonction de cuisson sous vide au degré près







Fours, fours vapeur et tiroirs série 200

L'expérience de la liberté

Chaque modèle de fours combinés vapeur Gaggenau allie plaisir de la préparation, bonheur de la dégustation et charme de l'esthétique.

Raccordement direct ou réservoir d'eau ?

Le choix de votre modèle ne dépend plus de cette question : les Séries 400 et 200 sont disponibles avec ces deux options.

La question se résume donc à celle, certes délicate, de l'esthétique. Entre le profil discret de la Série 200 et le design épuré de la Série 400, quel chef-d'œuvre choisirez-vous pour votre cuisine ?

Accessoire indispensable à votre four vapeur, le tiroir sous vide peut être installé sous le plan de travail ou le four. Assorti à ce dernier ou aux meubles de cuisine, il s'intègre parfaitement dans la pièce.

Fours combinés vapeur Série 400



Four combi-vapeur Série 400
Enceinte de cuisson grande largeur
Raccordement direct à l'arrivée et à l'évacuation d'eau
Système de nettoyage tout automatique
Programmes automatiques

Références

BS 484/485

7.110 €* (5.925,00 € HT)

Largeur

76 cm

- Sonde thermométrique avec estimation du temps de cuisson
- 2 sources d'éclairage LED
- Génération externe de la vapeur
- Cuisson vapeur sans pression
- Chaleur tournante de 30 °C à 230 °C avec réglage de l'humidité de 0%, 30%, 60%, 80%, 100%, combinable au choix
- Cuisson Sous-vide avec réglage précis de la température au degré près
- Gril grande surface protégé par verre vitrocéramique, combinable avec l'air ventilé jusqu'à 230°C et la vapeur
- Ventilateur de chaleur tournante rotatif dans les deux sens pour une répartition idéale de la chaleur
- Home Connect
- Porte sans poignée / ouverture automatique
- Ecran TFT sensitif
- Appareil sans bandeau de commande avec module de commande sur la porte vitrée
- Réglage électronique de la température de 30 °C à 230 °C
- Volume utile 50 litres

Modes de cuisson

Chaleur tournante + 100% d'humidité.
Chaleur tournante + 80% d'humidité.
Chaleur tournante + 60% d'humidité.
Chaleur tournante + 30% d'humidité.
Chaleur tournante + 0% d'humidité.
Cuisson basse température.
Cuisson Sous Vide.
Gril position 1 + Humidité.
Gril position 2 + Humidité.
Gril + Air ventilé.
Fermentation.
Décongélation.
Régénération.

Bandeau de commande

Ouverture automatique de la porte.
Commande par boutons rotatifs et écran TFT sensitif.
Affichage texte clair.
Mémorisation de recettes personnelles (incluant la sonde thermométrique).
Personnalisation des programmes automatiques.
Touche info avec conseils d'utilisation.
Porte à ouverture latérale 180°.

Nettoyage

Programme de nettoyage tout automatique.
Programme de détartrage pour le générateur de vapeur.
Programme de séchage.
Séchage automatique de l'enceinte de cuisson à la fin du processus de cuisson.
Filtre tamis amovible.
Mode Démo pour programme de nettoyage.



Four combi-vapeur Série 400
Enceinte de cuisson grande largeur
Raccordement direct à l'arrivée et à l'évacuation d'eau
Système de nettoyage tout automatique
Programmes automatiques

Références

BS 470/471/474/475

6.550 €* (5.458,33 € HT)

Largeur

60 cm

- Sonde thermométrique avec estimation du temps de cuisson
- 2 sources d'éclairage LED
- Génération externe de la vapeur
- Cuisson vapeur sans pression
- Chaleur tournante de 30 °C à 230°C avec réglage de l'humidité de 0%, 30%, 60%, 80%, 100%, combinable au choix
- Cuisson Sous-vide avec réglage précis de la température au degré près
- Gril grande surface protégé par verre vitrocéramique, combinable avec l'air ventilé jusqu'à 230°C et la vapeur
- Ventilateur de chaleur tournante rotatif dans les deux sens pour une répartition idéale de la chaleur
- Home Connect
- Porte sans poignée / ouverture automatique
- Ecran TFT sensitif
- Appareil sans bandeau de commande avec module de commande sur la porte vitrée
- Réglage électronique de la température de 30 °C à 230 °C
- Volume utile 50 litres

Modes de cuisson

Chaleur tournante + 100% d'humidité.
Chaleur tournante + 80% d'humidité.
Chaleur tournante + 60% d'humidité.
Chaleur tournante + 30% d'humidité.
Chaleur tournante + 0% d'humidité.
Cuisson basse température.
Cuisson Sous Vide.
Gril position 1 + Humidité.
Gril position 2 + Humidité.
Gril + Air ventilé.
Fermentation.
Décongélation.
Régénération.

Bandeau de commande

Ouverture automatique de la porte.
Commande par boutons rotatifs et écran TFT sensitif.
Affichage texte clair.
Mémorisation de recettes personnelles (incluant la sonde thermométrique).
Personnalisation des programmes automatiques.
Touche info avec conseils d'utilisation.
Porte à ouverture latérale 180°.

Nettoyage

Programme de nettoyage tout automatique.
Programme de détartrage pour le générateur de vapeur.
Programme de séchage.
Séchage automatique de l'enceinte de cuisson à la fin du processus de cuisson.
Filtre tamis amovible.
Mode Démo pour programme de nettoyage.



Four combi-vapeur Série 400
Enceinte de cuisson grande largeur
Réservoirs pour eau fraîche et eau usée
Système de nettoyage tout automatique
Programmes automatiques

Références

BS 450/451/454/455

5.980 €* (4.983,33 € HT)

Largeur

60 cm

- Sonde thermométrique avec estimation du temps de cuisson
- 2 sources d'éclairage LED
- Génération externe de la vapeur
- Cuisson vapeur sans pression
- Chaleur tournante de 30 °C à 230°C avec réglage de l'humidité de 0%, 30%, 60%, 80%, 100%, combinable au choix
- Cuisson Sous-vide avec réglage précis de la température au degré près
- Gril grande surface protégé par verre vitrocéramique, combinable avec l'air ventilé jusqu'à 230°C et la vapeur
- Ventilateur de chaleur tournante rotatif dans les deux sens pour une répartition idéale de la chaleur
- Home Connect
- Porte sans poignée / ouverture automatique
- Ecran TFT sensitif
- Appareil sans bandeau de commande avec module de commande sur la porte vitrée
- Réglage électronique de la température de 30 °C à 230 °C
- Volume utile 50 litres

Modes de cuisson

Chaleur tournante + 100% d'humidité.
Chaleur tournante + 80% d'humidité.
Chaleur tournante + 60% d'humidité.
Chaleur tournante + 30% d'humidité.
Chaleur tournante + 0% d'humidité.
Cuisson basse température.
Cuisson Sous Vide.
Gril position 1 + Humidité.
Gril position 2 + Humidité.
Gril + Air ventilé.
Fermentation.
Décongélation.
Régénération.

Bandeau de commande

Ouverture automatique de la porte.
Commande par boutons rotatifs et écran TFT sensitif.
Affichage texte clair.
Mémorisation de recettes personnelles (incluant la sonde thermométrique).
Personnalisation des programmes automatiques.
Touche info avec conseils d'utilisation.
Porte à ouverture latérale 180°.

Nettoyage

Programme de nettoyage tout automatique.
Programme de détartrage pour le générateur de vapeur.
Programme de séchage.
Séchage automatique de l'enceinte de cuisson à la fin du processus de cuisson.
Filtre tamis amovible.
Réservoir d'eau, lavable au lave-vaisselle.
Mode Démo pour programme de nettoyage.



Tiroir Sous Vide Série 400

Références

DV 461 100 (Sérigraphie Anthracite)

DV 461 110 (Plein verre sur inox)

3.000 €** (2.500,00 € HT)

Largeur

60 cm

- Intégrable dans une niche de meuble hauteur 14 cm
- Compartiment Sous Vide hygiénique en inox, hauteur utile maximale de 80 mm
- 3 niveaux d'aspiration dans le compartiment, max. 99%
- 3 niveaux d'aspiration hors compartiment, max. 90%
- Détection automatique de la connexion pour la mise Sous Vide dans un contenant externe
- Tiroir sans poignée
- Fermeture douce

Utilisations

Mise Sous Vide pour cuisson Sous Vide.

Mise Sous Vide pour mariner rapidement et aromatiser.

Mise Sous Vide pour prolonger la durée de conservation.

Mise Sous Vide dans contenants externes.

Mise Sous Vide de liquides dans bouteilles à l'extérieur du compartiment.

Bandeau de commande

Commandes par touches sensibles.

Poignée encastrée en bas de la façade du tiroir.

Caractéristiques

Volume utile 7 litres.

Charge maximale 10 kg.

Taille maximale du sac de mise sous vide:

l 240 mm x L 350 mm.

3 niveaux de thermo-soudure pour différentes épaisseurs de sacs.

Barre de thermo-soudure, anti-adhérente, amovible.

Couvercle en verre de sécurité, ouverture automatique après mise sous vide.

Rehausseur pour mise sous vide, 44 mm, intégrable.

Espace utile dans compartiment,

l 210 mm x L 275 mm.

Membrane pour éviter le reflux des liquides en cas de mise sous vide dans un contenant externe.

Programme de séchage pour la pompe aspirante.

Fonction alarme.

**** Prix valable à compter du 1^{er} Avril 2020**



Tiroir Sous Vide tout intégrable

Référence

DV 061 100

2.710 €* (2.258,33 € HT)

Largeur

60 cm

- Tout intégrable dans une niche de meuble hauteur 14 cm
- Habillage nécessaire avec façade de meuble et poignée apparente ou intégrée
- Compartiment Sous Vide hygiénique en inox, hauteur utile maximale de 80 mm
- 3 niveaux d'aspiration dans le compartiment, max. 99%
- 3 niveaux d'aspiration hors compartiment, max. 90%
- Détection automatique de la connexion pour la mise Sous Vide dans un contenant externe
- Fermeture douces

Utilisations

Mise Sous Vide pour cuisson Sous Vide.

Mise Sous Vide pour mariner rapidement et aromatiser.

Mise Sous Vide pour prolonger la durée de conservation.

Mise Sous Vide dans contenants externes.

Mise Sous Vide de liquides dans bouteilles à l'extérieur du compartiment.

Bandeau de commande

Commandes par touches sensibles.

Caractéristiques

Volume utile 7 litres.

Charge maximale 10 kg.

Taille maximale du sac de mise sous vide:

l 240 mm x L 350 mm.

3 niveaux de thermo-soudure pour différentes épaisseurs de sacs.

Barre de thermo-soudure, anti-adhérente, amovible.

Couvercle en verre de sécurité, ouverture automatique après mise sous vide.

Rehausseur pour mise sous vide, 44 mm, intégrable.

Espace utile dans compartiment,

l 210 mm x L 275 mm.

Membrane pour éviter le reflux des liquides en cas de mise sous vide dans un contenant externe.

Programme de séchage pour la pompe aspirante.

Fonction alarme.

Fours combinés vapeur Série 200



Four combi-vapeur Série 200
Enceinte de cuisson grande largeur
Raccordement direct à l'arrivée et à l'évacuation d'eau
Système de nettoyage tout automatique
Programmes automatiques

Références

BSP 270/271

5.980 €* (4.983,33 € HT)

Largeur

60 cm

- Sonde thermométrique avec estimation du temps de cuisson
- Installation à fleur
- Source d'éclairage LED
- Génération externe de la vapeur
- Cuisson vapeur sans pression
- Chaleur tournante de 30 °C à 230 °C avec réglage de l'humidité de 0%, 30%, 60%, 80%, 100%, combinable au choix
- Cuisson Sous-vide avec réglage précis de la température au degré près
- Gril grande surface combinable avec l'air ventilé jusqu'à 230 °C et la vapeur
- Ventilateur de chaleur tournante rotatif dans les deux sens pour une répartition idéale de la chaleur
- Home Connect
- Ecran TFT sensitif
- Appareil sans bandeau de commande avec module de commande sur la porte vitrée
- Réglage électronique de la température de 30 °C à 230 °C
- Volume utile 50 litres

Modes de cuisson

Chaleur tournante + 100% humidité.
Chaleur tournante + 80% humidité.
Chaleur tournante + 60% humidité.
Chaleur tournante + 30% humidité.
Chaleur tournante + 0% humidité.
Cuisson basse température.
Cuisson Sous Vide.
Gril position 1 + Humidité.
Gril position 2 + Humidité.
Gril + Air ventilé.
Fermentation.
Décongélation.
Régénération.

Bandeau de commande

Commande par boutons rotatifs et écran TFT sensitif.
Affichage texte clair.
Mémorisation de recettes personnelles (incluant la sonde thermométrique).
Personnalisation des programmes automatiques.
Touche info avec conseils d'utilisation.
Porte à ouverture latérale 110°.

Nettoyage

Fonction aide au nettoyage.
Programme de détartrage pour le générateur de vapeur.
Fonction Séchage.
Séchage automatique de l'enceinte de cuisson à la fin du processus de cuisson.
Filtre à graisse, lavable au lave-vaisselle.
Filtre tamis amovible.
Mode Démo pour programme de nettoyage.



Four combi-vapeur Série 200
Enceinte de cuisson grande largeur
Raccordement direct à l'arrivée et à l'évacuation d'eau
Programmes automatiques

Références

BSP 260/261

5.420 €* (4.516,67 € HT)

Largeur

60 cm

- Sonde thermométrique avec estimation du temps de cuisson
- Installation à fleur
- Source d'éclairage LED
- Génération externe de la vapeur
- Cuisson vapeur sans pression
- Chaleur tournante de 30 °C à 230 °C avec réglage de l'humidité de 0%, 30%, 60%, 80%, 100%, combinable au choix
- Cuisson Sous-vide avec réglage précis de la température au degré près
- Gril grande surface combinable avec l'air ventilé jusqu'à 230 °C et la vapeur
- Ventilateur de chaleur tournante rotatif dans les deux sens pour une répartition idéale de la chaleur
- Home Connect
- Ecran TFT sensitif
- Appareil sans bandeau de commande avec module de commande sur la porte vitrée
- Réglage électronique de la température de 30 °C à 230 °C
- Volume utile 50 litres

Modes de cuisson

Chaleur tournante + 100% humidité.
Chaleur tournante + 80% humidité.
Chaleur tournante + 60% humidité.
Chaleur tournante + 30% humidité.
Chaleur tournante + 0% humidité.
Cuisson basse température.
Cuisson Sous Vide.
Gril position 1 + Humidité.
Gril position 2 + Humidité.
Gril + Air ventilé.
Fermentation.
Décongélation.
Régénération.

Bandeau de commande

Commande par boutons rotatifs et écran TFT sensitif.
Affichage texte clair.
Mémorisation de recettes personnelles (incluant la sonde thermométrique).
Personnalisation des programmes automatiques.
Touche info avec conseils d'utilisation.
Porte à ouverture latérale 110°.

Nettoyage

Fonction aide au nettoyage.
Programme de détartrage pour le générateur de vapeur.
Fonction Séchage.
Séchage automatique de l'enceinte de cuisson à la fin du processus de cuisson.
Filtre à graisse, lavable au lave-vaisselle.
Filtre tamis amovible.



Four combi-vapeur Série 200
Enceinte de cuisson grande largeur
Réservoirs pour eau fraîche et eau usée
Programmes automatiques

Références

BSP 250/251

4.850 €* (4.041,67 € HT)

Largeur

60 cm

- Sonde thermométrique avec estimation du temps de cuisson
- Installation à fleur
- Source d'éclairage LED
- Génération externe de la vapeur
- Cuisson vapeur sans pression
- Chaleur tournante de 30 °C à 230 °C avec réglage de l'humidité de 0%, 30%, 60%, 80%, 100%, combinable au choix
- Cuisson Sous-vide avec réglage précis de la température au degré près
- Gril grande surface combinable avec l'air ventilé jusqu'à 230 °C et la vapeur
- Ventilateur de chaleur tournante rotatif dans les deux sens pour une répartition idéale de la chaleur
- Home Connect
- Ecran TFT sensitif
- Appareil sans bandeau de commande avec module de commande sur la porte vitrée
- Réglage électronique de la température de 30 °C à 230 °C
- Volume utile 50 litres

Modes de cuisson

Chaleur tournante + 100% humidité.
Chaleur tournante + 80% humidité.
Chaleur tournante + 60% humidité.
Chaleur tournante + 30% humidité.
Chaleur tournante + 0% humidité.
Cuisson basse température.
Cuisson Sous Vide.
Gril position 1 + Humidité.
Gril position 2 + Humidité.
Gril + Air ventilé.
Fermentation.
Décongélation.
Régénération.

Bandeau de commande

Commande par boutons rotatifs et écran TFT sensitif.
Affichage texte clair.
Mémorisation de recettes personnelles (incluant la sonde thermométrique).
Personnalisation des programmes automatiques.
Touche info avec conseils d'utilisation.
Porte à ouverture latérale 110°.

Nettoyage

Fonction aide au nettoyage.
Programme de détartrage pour le générateur de vapeur.
Fonction Séchage.
Séchage automatique de l'enceinte de cuisson à la fin du processus de cuisson.
Réservoir d'eau, lavable au lave-vaisselle.
Filtre à graisse, lavable au lave-vaisselle.
Filtre tamis amovible.



Four vapeur Série 200
Enceinte de cuisson grande largeur
Réservoir d'eau fraîche

Références

BSP 220/221

3.730 €* (3.108,33 € HT)

Largeur

60 cm

- Installation à fleur
- Home Connect
- Ecran TFT sensitif
- Source d'éclairage LED
- Génération externe de la vapeur
- Cuisson vapeur sans pression avec 100% d'humidité, température de 30 °C à 100 °C
- Cuisson Sous-vide avec réglage précis de la température au degré près
- Appareil sans bandeau de commande avec module de commande sur la porte vitrée
- Réglage électronique de la température de 30 °C à 100 °C
- Volume utile 58 litres

Modes de cuisson

100% d'humidité.
 Cuisson Sous Vide.
 Fermentation.
 Décongélation.
 Régénération.
 Vapeur basse température.

Bandeau de commande

Commande par boutons rotatifs et écran TFT sensitif.
 Affichage texte clair.
 Personnalisation des programmes automatiques.
 Touche info avec conseils d'utilisation.
 Porte à ouverture latérale 110°.

Nettoyage

Fonction aide au nettoyage.
 Programme de détartrage pour le générateur de vapeur.



Tiroir Sous Vide Série 200

Références

DVP 221 100 (Sérigraphie Anthracite)

DVP 221 110 (Sérigraphie Metallic)

DVP 221 130 (Sérigraphie Silver)

2.870 €* (2.391,67 € HT)

Largeur

60 cm

- Intégrable dans une niche de meuble hauteur 14 cm
- Installation à fleur
- Tiroir sans poignée
- Compartiment Sous Vide Hygiénique en inox, hauteur utile maximale de 80 mm
- 3 niveaux d'aspiration dans le compartiment, max. 99%
- 3 niveaux d'aspiration hors compartiment, max. 90%
- Détection automatique de la connexion pour la mise Sous Vide dans un contenant externe
- Système d'ouverture Push-Pull

Utilisations

Mise Sous Vide pour cuisson Sous Vide.
 Mise Sous Vide pour mariner rapidement et aromatiser
 Mise Sous Vide pour prolonger la durée de conservation.
 Mise Sous Vide dans contenants externes.
 Mise Sous Vide de liquides dans bouteilles à l'extérieur du compartiment.

Bandeau de commande

Commandes par touches sensibles.

Caractéristiques

Volume utile 7 litres.
 Charge maximale 10 kg.
 Taille maximale du sac de mise sous vide: l 240 mm x L 350 mm.
 3 niveaux de thermo-soudure pour différentes épaisseurs de sacs.
 Barre de thermo-soudure, anti-adhérente, amovible.
 Couvercle en verre de sécurité, ouverture automatique après mise sous vide.
 Rehausseur pour mise sous vide, 44 mm, intégrable.
 Espace utile dans compartiment, l 210 mm x L 275 mm.
 Membrane pour éviter le reflux des liquides en cas de mise sous vide dans un contenant externe.
 Programme de séchage pour la pompe aspirante.
 Fonction alarme.

**** Prix valable à compter du 1^{er} Avril 2020**



Tiroir Sous Vide tout intégrable

Référence

DV 061 100

2.710 €* (2.258,33 € HT)

Largeur

60 cm

- Tout intégrable dans une niche de meuble hauteur 14 cm
- Habillage nécessaire avec façade de meuble et poignée apparente ou intégrée
- Compartiment Sous Vide hygiénique en inox, hauteur utile maximale de 80 mm
- 3 niveaux d'aspiration dans le compartiment, max. 99%
- 3 niveaux d'aspiration hors compartiment, max. 90%
- Détection automatique de la connexion pour la mise Sous Vide dans un contenant externe
- Fermeture douces

Utilisations

Mise Sous Vide pour cuisson Sous Vide.
 Mise Sous Vide pour mariner rapidement et aromatiser.
 Mise Sous Vide pour prolonger la durée de conservation.
 Mise Sous Vide dans contenants externes.
 Mise Sous Vide de liquides dans bouteilles à l'extérieur du compartiment.

Bandeau de commande

Commandes par touches sensibles.

Caractéristiques

Volume utile 7 litres.
 Charge maximale 10 kg.
 Taille maximale du sac de mise sous vide: l 240 mm x L 350 mm.
 3 niveaux de thermo-soudure pour différentes épaisseurs de sacs.
 Barre de thermo-soudure, anti-adhérente, amovible.
 Couvercle en verre de sécurité, ouverture automatique après mise sous vide.
 Rehausseur pour mise sous vide, 44 mm, intégrable.
 Espace utile dans compartiment, l 210 mm x L 275 mm.
 Membrane pour éviter le reflux des liquides en cas de mise sous vide dans un contenant externe.
 Programme de séchage pour la pompe aspirante.
 Fonction alarme.

* Les prix indiqués ici sont les prix publics indicatifs définis par le fabricant à la date d'impression (les prix figurant en orange se comprennent en Euros toutes taxes comprises (TVA 20%), les prix en noir se comprennent hors taxes). En conformité avec la réglementation en vigueur, il appartient à chaque revendeur de fixer librement ses prix de vente auxquels s'ajoute l'Eco-participation (décret n°2005/829 du 20 juillet 2005 et 2014/928 du 19 août 2014).

Eco-participation à partir du 01/04/2018 :

- Four : 8,33 € HT / 10,00 € TTC
- Tiroir de mise sous vide : 4,17 € HT / 5,00 € TTC

Pour toute exportation hors Union Européenne, l'approbation technique de libération des Produits a été donnée pour la France métropolitaine et l'ensemble des DROM-COM à l'exception des pays suivants : Polynésie, Saint Barthélémy, St Martin, Saint Pierre et Miquelon et Wallis et Futuna.

Photographies, descriptions et schémas indicatifs et non contractuels. La responsabilité de BSH ne pourra non plus être engagée en cas d'indisponibilité / arrêt de fabrication d'un modèle présenté dans le présent document. Les produits présentés dans ce catalogue constituent une partie seulement de la totalité des produits commercialisés par BSH France. Les photos sont non contractuelles et toute erreur typographique sur les prix ou références produits n'engagera pas la responsabilité de la Société qui se réserve le droit d'appliquer le prix réel. Ce catalogue est dédié à une utilisation professionnelle.

Fours combi-vapeur Série 400

	Porte plein verre sur inox	Sérigraphie Anthracite	Charnières à droite
BS484112	●		●
BS485112	●		
BS470112	●		●
BS471112	●		
BS474112	●		●
BS475112	●		
BS470102		●	●
BS471102		●	
BS474102		●	●
BS475102		●	
BS450111	●		●
BS451111	●		
BS454111	●		●
BS455111	●		
BS450101		●	●
BS451101		●	
BS454101		●	●
BS455101		●	

Fours vapeur et combi-vapeur Série 200

	Sérigraphie Anthracite	Sérigraphie Metallic	Sérigraphie Silver
BSP270101	●		
BSP270111		●	
BSP270131			●
BSP271101	●		
BSP271111		●	
BSP271131			●
BSP260101	●		
BSP260111		●	
BSP260131			●
BSP261101	●		
BSP261111		●	
BSP261131			●
BSP250101	●		
BSP250111		●	
BSP250131			●
BSP251101	●		
BSP251111		●	
BSP251131			●
BSP220101	●		
BSP220111		●	
BSP220131			●
BSP221101	●		
BSP221111		●	
BSP221131			●

Charnières à gauche	Module de commande bas	Module de commande haut
	●	
●	●	
		●
●		●
	●	
●	●	
		●
●		●
	●	
●	●	
		●
●		●
	●	
●	●	
		●
●		●
	●	
●	●	

Charnières à droite	Charnières à gauche	Module de commande haut
●		●
●		●
●		●
	●	●
	●	●
	●	●
●		●
●		●
●		●
	●	●
	●	●
	●	●
●		●
●		●
●		●
	●	●
	●	●
	●	●
●		●
●		●
●		●
	●	●
	●	●
	●	●

Les innovations qui ont
révolutionné la cuisine



1683

Production de clous dans une forge au cœur du village de Gaggenau, à l'orée de la Forêt Noire

1880

Après le succès des panneaux publicitaires émaillés, conception des premières cuisinières à charbon et au gaz

1931

Premiers fours électriques

1956

Premier four encastré à hauteur des yeux, première cuisinière séparée du four et première hotte

1972

Invention du système modulaire Vario

1976

Premier aérateur de plan de cuisson

1982

Première hotte tiroir

1986

Lancement de notre modèle emblématique, le four EB 300, de 90 cm de large

1999

Premier four vapeur à usage domestique

2011

Première plaque à induction Full Zone dotée d'une interface intuitive

2012

Inauguration de notre salle blanche, dédiée à la fabrication des écrans TFT

2015

Premier système de nettoyage automatique pour les fours combinés vapeur

2016

Gaggenau fête ses 333 ans

2016

Renaissance d'une icône avec le nouveau four EB 333

2017

Rédition des appareils de froid Vario série 400

2020

Nouvelle génération de fours combinés vapeur



Gaggenau, la différence.

Service consommateurs Gaggenau :

Conseils personnalisés, recherche d'un revendeur, mise en service et prestation professionnelle d'entretien.

Tél. +33 (0)1 49 48 32 83

Lundi au vendredi : 9h-12h et 14h-17h30

serviceconsommateur.fr@gaggenau.com

BSH Electroménager

Service Consommateurs Gaggenau

CS 90045

93582 Saint Ouen Cedex

Commandez directement accessoires et consommables, 24h/24, 7j/7,

via la «Boutique» de notre site gaggenau.com/fr/services/boutique-en-ligne

Rejoignez-nous sur mygaggenau.fr

Cours de cuisine, événements culinaires, recettes de chefs.

Showroom Paris

7 rue de Tilsitt, 75017 Paris

Téléphone 01 58 05 20 20

Interventions à domicile :

Par téléphone : 01 40 10 42 12

accessible 24h/24, 7j/7

(prix d'un appel local, hors jours fériés)

En ligne :

gaggenau.com/fr/services/service-consommateur

Retrouvez nos publications sur :

Instagram

Pinterest

Vimeo

www.gaggenau.com

GAGGENAU