

**GAGGENAU**

La collection

2022-2023





Une cuisine pour  
agrémenter votre vie.

A modern kitchen and dining area. In the foreground, a dark grey island with a black countertop is visible. Behind it, a dining table with four brown chairs is set. The background features a kitchen with stainless steel cabinets and a range hood. The ceiling has a dark, slatted design with recessed lighting. The floor is made of dark wood planks.

Bienvenue dans  
l'univers Gaggenau.



Intérieur conçu par William LU, Artelligent Design, Taïwan

# Sommaire



64



118



8



10

36

**Notre histoire** 2

**Fours** 14

Série 400 18  
Série 200 34  
EB 333 40

**Tables de cuisson et appareils d'aspiration** 42

Série 400 46  
Série 200 72

**Appareils de froid** 96

Série 400 100  
Série 200 106

**Caves à vin** 114

Série 400 118  
Série 200 122

**Lave-vaisselle** 124

Série 400 128  
Série 200 134

**Lave-linge et sèche-linge** 138

**Vue d'ensemble des appareils** 140

**Home Connect** 166

**Showrooms** 168



# 16 générations d'héritage

En 1683, Ludwig Wilhelm von Baden, qui était alors l'un des aristocrates les plus puissants d'Europe, bâtit une forge dédiée à la production de clous en Forêt Noire, près du hameau de Gaggenau.

Aujourd'hui, les coups de marteau de cette époque résonnent encore dans notre quotidien. Notre héritage insuffle l'exception dans chacun des appareils que nous fabriquons ainsi que dans l'expérience qui les accompagne.

# 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 combiné vapeur à usage domestique

**2011**

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

**2015**

Premier système de nettoyage automatique pour les fours combinés vapeur

**2016**

Renaissance d'une icône avec le nouveau four EB 333

**2020**

Nouveaux modèles de nos illustres fours combinés vapeur

**2021**

Inauguration des réfrigérateurs Vario série 200



L'iconique EB 333

# La différence...

## **Une fabrication artisanale**

Même après plus de 300 ans d'existence, notre production demeure majoritairement artisanale. Du façonnage de la feuille d'acier initiale à l'assemblage de l'interface tactile au sein de notre salle blanche, les mains expertes d'un artisan interviennent à chaque étape de la création de nos produits.

## **La cuisine professionnelle comme modèle**

Nous prenons comme modèle la cuisine professionnelle, où tout est pensé pour que le chef puisse exceller dans son art. Les innovations au service du chef sont ainsi privilégiées, et le fonctionnel doit régner en maître.

## **La qualité avant tout**

Des matériaux que nous utilisons aux ouvriers qualifiés que nous employons en passant par les contrôles qualité minutieux que nous nous imposons, tout est mis en œuvre pour atteindre l'excellence.

Découvrez sur notre site internet ce qui nous distingue en matière d'artisanat, d'héritage et de performance.

# L'expression du design

## Parfaits seuls, exceptionnels ensemble

La cuisine moderne fait de la préparation des repas un véritable moment de détente. Les appareils Gaggenau sont une formidable source d'inspiration culinaire et attirent tous les regards par leur présence sculpturale, servant à la fois la fonction et la forme. Fruit d'une sélection de matériaux authentiques, chaque série de la gamme Gaggenau révèle des qualités visuelles qui laissent clairement transparaître l'espace, qu'il soit ouvert sur la pièce de vie ou fermé pour favoriser la créativité culinaire.

Conçus pour se marier à la perfection, les appareils Gaggenau sont complémentaires les uns des autres tant fonctionnellement qu'esthétiquement, instaurant une harmonie visuelle dans la pièce et dans tout le reste de l'habitation.







Xavier Mañosa, accompagné d'un membre de son équipe du studio Apparatu

Salumi Bettella



Eliás López Montero



Apparatu



## Respected by Gaggenau

### Faire toute la différence

L'initiative « Respecté par Gaggenau » traduit notre volonté de soutenir ceux qui, comme nous, privilégient la qualité, qu'ils soient chefs, viticulteurs ou designers. Elle nous conduit à travers le monde à la découverte d'agriculteurs, de producteurs et d'artisans extraordinaires qui donnent le meilleur d'eux-mêmes et s'érigent en véritables modèles. Ces hommes et ces femmes partagent l'engagement de Gaggenau à faire toute la différence en excellant dans leur domaine.

Nos trois lauréats ont été choisis parmi 60 formidables candidats. La ferme familiale Salumi Bettella d'Italie a triomphé dans la catégorie Culinaire pour son amour des porcs, sa succulente viande séchée et sa charcuterie italienne. Le vigneron espagnol Eliás López Montero redore à lui seul le blason du vin de La Mancha grâce à des techniques et des cépages traditionnels. Apparatu, également en Espagne, a impressionné les juges par ses créations en céramique particulièrement inventives.

**Pour en savoir plus sur notre initiative « Respecté par Gaggenau », visitez notre site internet.**

# L'expérience des showrooms

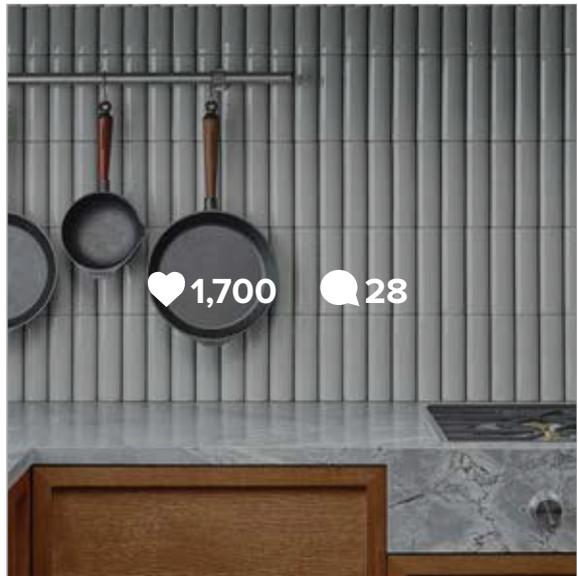
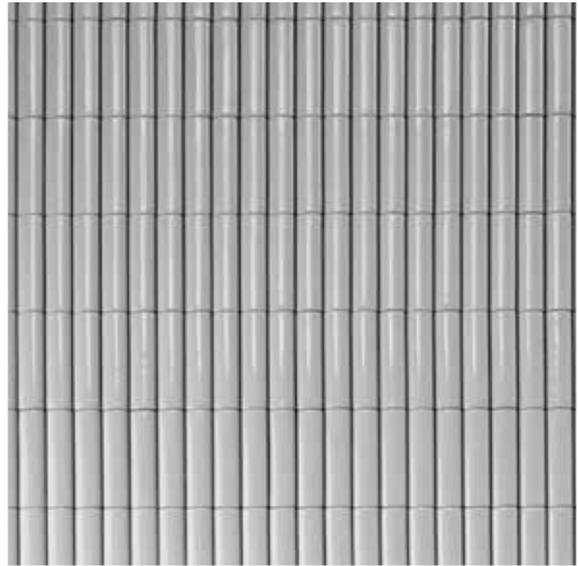
## Une invitation au voyage

Venez voir, toucher, entendre, sentir et apprécier la différence Gaggenau. Nous vous invitons à évoluer dans les espaces, manipuler les boutons de commande, explorer l'intérieur des fours, échanger avec nos experts, ouvrir les réfrigérateurs, goûter notre espresso et vous inscrire à nos dégustations et événements culturels.

**Localisez notre showroom sur notre site internet ou à la section Showrooms, page 168.**







© Kvänum





## Pour nous suivre sur les réseaux...

Scannez le QR Code ou rendez-vous sur notre site [gaggenau.com](https://www.gaggenau.com).



 [Gaggenauofficial](https://www.instagram.com/gaggenauofficial)



 [gaggenau\\_](https://www.pinterest.com/gaggenau_)



 [showcase/gaggenau/](https://www.linkedin.com/showcase/gaggenau/)



 [gaggenauofficial](https://www.youtube.com/gaggenauofficial)



# Fours

L'expression de l'excellence culinaire  
et le meilleur allié au quotidien :  
le four Gaggenau.

---

Série 400  
Série 200  
EB 333

Fours série 400 : la promesse  
de l'excellence culinaire.





# Fours série 400

## La cuisine des grands chefs

Four, four combi-vapeur ou four micro-ondes combiné : chaque modèle Gaggenau allie plaisir de la préparation, bonheur de la dégustation et charme de l'esthétique. Fabriqués en partie à la main avec les matériaux les plus nobles, nos appareils ne manquent pas d'atouts : température de cuisson jusqu'à 300 °C, catalyseur de fumée pour éliminer vapeurs grasses et odeurs. Inspirés par les exigences des professionnels, nos modèles sont conçus pour les cuisines individuelles. Ils s'adaptent à chaque intérieur pour que chacun puisse donner libre cours à sa passion culinaire.

La série se décline en deux coloris à l'esthétique emblématique : la version porte plein verre sur inox et la version Gaggenau Anthracite, plus foncée.





Four, machine expresso tout automatique, four combi-vapeur, tiroir culinaire & chauffant série 400



Fours combi-vapeur, fours, tiroirs chauffants série 400



## La définition du luxe

### Une chaleur intense, une isolation exceptionnelle

La qualité professionnelle de nos fours série 400 permet de réaliser avec sérénité et succès les préparations culinaires les plus exigeantes.

Outre leur extrême résistance et leur rondeur emblématique, les boutons rotatifs en inox se distinguent par leur maniement intuitif. À la moindre pression sur l'écran TFT, la porte sans poignée au profil caractéristique s'ouvre à 180°. Composée de 4 vitres, elle est maintenue en permanence à température ambiante, même lors du programme de nettoyage par pyrolyse à 485 °C, et a été conçue pour ne pas dénaturer la couleur des plats. Tandis que le tournebroche, compatible avec la plupart des 17 modes de cuisson, permet de rôtir à la perfection poulets et autres aliments, la sonde thermométrique à 3 points de mesure indique au degré près la température à cœur de chaque plat. Pendant la préparation en cuisine, les programmes automatiques sont d'une aide précieuse. Le reste du temps, il est aisé de contrôler et de surveiller le four à distance grâce à la fonctionnalité Home Connect. Dans tous les sens du terme, nos fours vont de l'avant.



Four combi-vapeur (largeur : 76 cm), four et tiroir chauffant série 400



Système de nettoyage automatique

## L'art de la cuisson vapeur

### Un chef-d'œuvre en cuisine

Deux décennies après avoir introduit la cuisson vapeur dans les fours, nous ne cessons de perfectionner chacun de nos modèles. Nos fours combi-vapeur, disponibles avec raccordement direct ou réservoir d'eau, possèdent une cavité volumineuse, repoussant ainsi les limites de la création culinaire.

Programmes automatiques personnalisables, 5 niveaux d'humidité, gril grande surface sous verre et température pouvant atteindre 230 °C : nos fours subliment la cuisson vapeur. Mais ils permettent aussi de braiser, rôtir, dorer, griller, gratiner, régénérer, cuire sous vide et même d'extraire du jus. De plus, le système de nettoyage automatique, avec son alimentation en eau spécifique, fait briller nos fours d'une remarquable propreté.



Réservoirs d'eau



Tiroir sous vide série 400

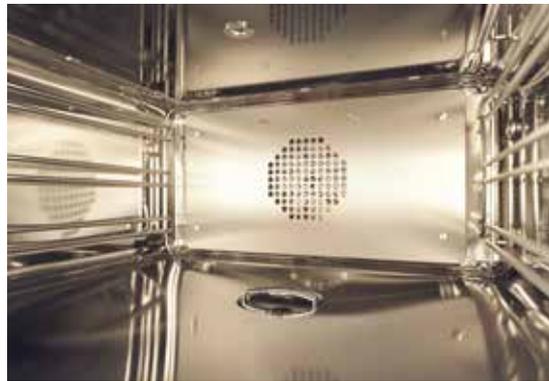
## Le plaisir de la cuisson vapeur

### Un véritable tableau culinaire

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

### Le mariage entre vapeur et sous vide

Assorti aux autres éléments de cuisine, installé sous le four ou le plan de travail, le tiroir sous vide pourrait presque devenir l'outil de cuisson du quotidien. Avec plusieurs niveaux d'aspiration et plusieurs tailles de sac, il permet de préserver les saveurs et de conserver facilement ingrédients et marinades. Grâce à la fonctionnalité d'aspiration à l'extérieur du compartiment, les bouteilles de vin entamées peuvent être dégustées le soir suivant.



Éclairage anti-éblouissement



Four combi-vapeur série 400 (largeur : 60 cm)

Pierre à pain et à pizzas





Sonde thermométrique à trois points de mesure

## Les accessoires indispensables



Faitout Gastro Norm

### Le four : le souci du détail

Bien loin de servir uniquement de thermomètre pour la viande, le poisson ou le pain, la sonde thermométrique indique la température à cœur des aliments. Le four régule alors la température et ajuste continuellement l'indication du temps de cuisson restant.

Pour atteindre l'excellence, il faut le bon accessoire : seule la chaleur intense de notre pierre à pain et à pizzas, associée à la résistance de chauffe additionnelle, permet d'obtenir un croustillant parfait pour les tartes flambées, les pizzas et le pain.

De même, faitouts Gastro Norm, rails télescopiques, plaques de cuisson et pelles à pizza ouvrent le champ des possibles, laissant libre cours à la créativité culinaire.

**À découvrir : nos vidéos sur les fours série 400, disponibles sur notre site internet et sur notre chaîne YouTube.**

Machine espresso tout automatique série 400



## L'expertise du café

### Le café comme vous l'aimez

L'eau est maintenue à la température souhaitée tout au long du processus d'extraction, libérant l'arôme du café sans amertume. Le poids du réservoir à lait, qui est isolé, est automatiquement contrôlé. Vous êtes alerté dès que la quantité de lait (ou substitut de lait) est insuffisante ou qu'il s'avère nécessaire d'en vérifier la fraîcheur.

La machine propose de nombreuses boissons, dont 12 types de cafés et jusqu'à 8 préparations personnalisées. Vous pouvez ajuster le volume, la température, l'intensité, la proportion de lait ainsi que le nombre de tasses afin de réaliser un café exactement comme vous l'aimez.

### Des tasses chaudes et bien plus encore...

Les nouveaux tiroirs culinaires & chauffants déclinés en 2 tailles, se révèlent incroyablement polyvalents, vous permettant de cuire à basse température, de faire lever les pâtes, de décongeler les aliments, de dorer vos plats, de faire fondre délicatement le chocolat voire de fermenter les yaourts, pour un résultat parfait et professionnel. Ces tiroirs peuvent également et tout simplement chauffer les tasses à café ainsi que les assiettes. Vous découvrirez toutes leurs fonctionnalités à la page suivante.

Tiroir culinaire & chauffant série 400





Four, machine expresso tout automatique, four combi-vapeur, tiroir culinaire & chauffant série 400



## Les nouveaux tiroirs culinaires & chauffants

Cuire à basse température, chauffer, sécher, réchauffer.

Le tiroir culinaire & chauffant est parfaitement adapté à la cuisson basse température. Une répartition uniforme de la chaleur jusqu'à 80°C permet également de faire lever les pâtes, sécher des herbes aromatiques ou des fruits, décongeler, faire fondre du chocolat ou fermenter des yaourts.

### Des modes de cuisson polyvalents

Les tiroirs sont équipés de touches tactiles sur leur bandeau de commande. Le réglage de la température s'effectue par paliers de 10 °C. 4 programmes de cuisson aux températures prédéfinies ou réglables permettent de réaliser une cuisson à basse température, lever les pâtes, décongeler les aliments, dorer, faire fondre délicatement le chocolat, fermenter les yaourts pour un résultat parfait et professionnel. Ces tiroirs peuvent également et tout simplement chauffer les tasses à café ainsi que les assiettes.

### Home Connect

L'appli Home Connect assure la programmation de fin de cuisson, permet d'ajouter un réglage favori au bandeau de commande du tiroir et d'accéder à des programmes exclusifs ainsi qu'à des recettes savoureuses.

### Une intégration parfaite

Les tiroirs peuvent s'installer et se combiner avec les fours et autres appareils de la gamme de façon très esthétique. Le modèle tout intégrable peut également être installé seul dans la finition de votre choix et placé sous le plan de travail.

### Une taille adaptée

Disponibles en 2 hauteurs : 140 mm et 290 mm.





Finca de Timmy Coles-Liddle, Ibiza, Espagne

Intégrés à fleur ou de façon classique et disponibles en trois coloris, les fours de la série 200 s'adaptent à tous les intérieurs.





Four, machine expresso tout automatique,  
four combi-vapeur, tiroir culinaire & chauffant série 200



# Fours série 200

## Une affaire de goût

Les fours série 200 se distinguent par une esthétique épurée et un profil discret, subtilement relevés par des poignées assorties aux réfrigérateurs. Leurs mots d'ordre ? Simplicité et excellence. Ils voient naître chaque jour les plus belles prouesses culinaires. L'écran TFT, muni de boutons de commande en inox aussi élégants que résistants, permet de choisir entre 13 modes de cuisson différents, d'augmenter la température jusqu'à 300 °C ou encore de lancer la fonction pierre à pain et à pizzas, qui imite à la perfection le traditionnel feu de bois. Avec Home Connect, contrôle et diagnostic à distance adaptent chaque four à la vie moderne.

Tous les fours, fours combi-vapeur et fours micro-ondes combinés série 200 sont disponibles en 3 coloris : Gaggenau Anthracite, Gaggenau Metallic et Gaggenau Silver.



Four, machine expresso tout automatique,  
four combi-vapeur, tiroir culinaire & chauffant série 200



Four combi-vapeur série 200

## La vapeur maîtrisée

### Le progrès au service de la cuisson vapeur

Vingt ans après avoir révolutionné les cuisines individuelles, nos fours combi-vapeur se réinventent. À la pointe de la technologie culinaire, ils permettent désormais de cuire à la vapeur, braiser, rôtir, griller, gratiner et cuire sous vide.

Raccordement direct à l'eau et système de nettoyage automatique ou larges réservoirs d'eau facilement accessibles : les modèles de la série 200 sont disponibles avec ces 2 options. Tous dotés d'une cavité plus volumineuse et éclairée avec soin, nos fours proposent des programmes automatiques personnalisables et 5 niveaux d'humidité.

### Le tiroir sous vide : l'exigence de la qualité

Accessoire indispensable à votre four combi-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. 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.

Four, machine expresso tout automatique avec tiroir culinaire & chauffant série 200



Machine espresso tout automatique avec tiroir  
culinaire & chauffant série 200

## L'expertise du café

### Devenez un véritable barista

Concoctez jusqu'à 12 types de cafés et mémorisez 8 préparations personnalisées en choisissant leur intensité, leur température, la proportion de lait et de café ainsi que le nombre de tasses. Vous pouvez également réaliser facilement d'autres boissons chaudes à base d'eau ou de lait. Et grâce à la balance sur laquelle repose le réservoir à lait, la machine vous avertit dès que le niveau de liquide est insuffisant pour la boisson sélectionnée.

L'eau est maintenue à une température constante tout au long de la préparation du café afin d'en libérer l'arôme sans amertume.

### Ultra-polyvalent

Les tiroirs culinaires & chauffants, de hauteur 14 cm ou 29 cm, se révèlent incroyablement polyvalents, vous permettant de cuire à basse température, de faire lever les pâtes, de décongeler les aliments, de dorer vos plats, de faire fondre délicatement le chocolat voire de fermenter les yaourts, pour un résultat parfait et professionnel. Home Connect vient étoffer les possibilités du tiroir en proposant des recettes spécialement adaptées à l'appareil, davantage de programmes et une fonction minuterie. Ce tiroir peut également tout simplement chauffer les tasses à café ainsi que les assiettes.

Machine espresso tout automatique avec tiroir  
culinaire & chauffant série 200

Visitez notre site internet pour en savoir plus sur la machine à café série 200.



Four EB 333 de 90 cm de large

# Four EB 333

## Une icône dans votre cuisine

Cette icône culinaire séduit depuis plus de 30 ans. L'intégralité de la façade avant, d'une largeur de 90 cm, est occupée par la porte, d'un poids de 20 kg. Celle-ci, composée de 5 vitres, reste froide en permanence, même lorsque la température intérieure du four atteint 300 °C. Élaborée à partir d'une seule feuille d'inox de 3 mm d'épaisseur, la porte se ferme en douceur et s'ouvre facilement. Ses vitres sont conçues pour isoler sans dénaturer la couleur des plats. Quant au tournebroche, il permet de cuire 3 poulets en même temps.

Pour un grand chef, le four EB 333 est un véritable objet de désir, dont la fabrication requiert un tel savoir-faire qu'il ne s'en produit que quelques unités par jour, une singularité que vous saurez apprécier en profitant de votre appareil année après année.

Découvrez sur notre site internet et sur notre chaîne YouTube la vidéo et les interviews consacrées au four EB 333.



# Tables de cuisson et appareils d'aspiration

Pensés pour favoriser l'efficacité, le silence et l'esthétisme, les tables de cuisson et appareils d'aspiration Gaggenau évoquent les cuisines professionnelles dont ils s'inspirent.

---

Série 400  
Vario série 400  
Série 200  
Vario série 200





Les tables de cuisson et appareils d'aspiration série 400 témoignent des valeurs de la marque en associant matériaux d'exception, conception innovante et assemblage artisanal.

# Tables de cuisson et appareils d'aspiration série 400

## Cuisiner, aérer, recevoir

La cuisine étant devenue un véritable lieu de vie, l'esthétique des tables de cuisson et l'élimination de la vapeur et des graisses y sont primordiales. Tables de cuisson et appareils d'aspiration sont indissociables.

Conçues pour les cuisines spacieuses, les tables de cuisson série 400 impressionnent à la fois par leurs performances et leurs dimensions : zone de cuisson induction de 90 cm ou gaz jusqu'à un mètre, de quoi libérer toute sa créativité. Et grâce à notre concept modulaire Vario, elles peuvent même se combiner pour former un seul espace de cuisson induction/gaz pouvant accueillir des appareils spécifiques, tels qu'un Teppan Yaki ou un gril, et un aérateur afin de décupler vos possibilités.

Pour offrir une aspiration puissante sans affirmer leur présence, nos appareils d'aspiration sont dotés de moteurs silencieux. Vous avez l'embaras du choix : hotte de plan de travail escamotable, aérateur de plan de cuisson minimaliste, hotte de plafond modulaire Vario ou hotte murale. Tous nos appareils sont conçus pour être associés à votre table de cuisson série 400.

▮ Découvrez la série 400 sur notre site [gaggenau.com](https://www.gaggenau.com).





Table de cuisson induction Full Zone, hotte de plan de travail et Teppan Yaki série 400



Table de cuisson induction Full Zone série 400



Table de cuisson induction Full Zone série 400

## La table de cuisson induction Full Zone

### Pour ceux dont l'imagination n'a pas de limites

Installées à fleur de plan de travail (avec ou sans cadre inox) ou bien de façon classique (cadre inox), les tables de cuisson induction Full Zone offrent 80 et 90 cm d'espace dédié à votre créativité. D'une utilisation intuitive, mais dotées de fonctions professionnelles, les tables Full Zone sont une ode au minimalisme. Aussi remarquables seules qu'en association avec nos tables de cuisson modulaires Vario, elles sont synonymes de liberté et de flexibilité puisqu'elles peuvent accueillir 6 ustensiles de cuisson en même temps. Poêles et casseroles peuvent être librement déplacées sur toute la surface de la table : la température et la minuterie sont transférées automatiquement. Vous avez également la possibilité d'ajouter l'accessoire Teppan Yaki ou d'utiliser la fonction Cuisson Professionnelle, qui permet de déplacer les ustensiles entre différentes zones de chauffe pré-réglées sans avoir à manipuler les commandes.

Le vaste écran tactile TFT vous donne accès aux 17 niveaux de puissance, aux options de minuterie et même aux paramètres d'aspiration compatibles, en toute simplicité grâce à ses fonctionnalités Home Connect.

Découvrez la table de cuisson induction Full Zone sur notre site [gaggenau.com](http://gaggenau.com).

Boutons de commande noirs avec éclairage intégré



## Commandes et installation

### Une maîtrise parfaite en toute discrétion

Les robustes boutons de commande (en inox massif ou noirs), à éclairage intégré de la série 400 indiquent les zones de cuisson en cours d'utilisation ou de refroidissement et peuvent être facilement installés en façade ou en surface, à portée de main mais sans distraire l'attention, comme dans une cuisine professionnelle. La table de cuisson induction Full Zone série 400 propose également un vaste écran tactile pour parcourir ses options.

### Le choix de l'installation

De nombreuses tables de cuisson peuvent être installées à fleur de plan de travail ou de façon classique, avec un cadre inox apparent de 3 mm d'épaisseur. Le choix vous appartient.



Installation sur le plan de travail avec cadre inox apparent



Installation à fleur de plan de travail

■ Découvrez-en plus sur notre site [gaggenau.com](https://www.gaggenau.com).



Boutons de commande en inox massif

Boutons de commandes noirs avec anneau lumineux



## Flex Induction avec aérateur de plan de cuisson

### La table de cuisson qui assainit l'air

Cette table de cuisson série 400, d'une largeur de 90 cm, intègre un puissant aérateur situé entre les deux zones de cuisson flexibles, qui vous permet d'utiliser poêles, Woks et casseroles sans vous soucier des odeurs et de la vapeur.

Comme avec tous les modèles Flex Induction, vous pouvez combiner 2 zones de cuisson pour accueillir des récipients de grandes dimensions, des accessoires tels que Teppan Yaki ou plaque à griller.

Votre choix initial doit cependant se porter sur les boutons de commande éclairés souhaités : en inox ou noirs ?

Découvrez la table de cuisson Flex Induction avec aérateur sur notre site [gaggenau.com](https://www.gaggenau.com).



Table de cuisson Flex Induction avec système de ventilation intégré série 400

## Table de cuisson Flex Induction

### Une profonde inspiration

Les modèles de tables de cuisson induction sont dotés d'un marquage des zones de cuisson très discret. Ils proposent une surface de cuisson plus importante et sont disponibles avec ou sans cadre.

Régnez en maître sur votre cuisine en utilisant tous les moyens mis à votre disposition : 12 niveaux de puissance, fonction Booster, fonction de maintien au chaud, Frying Sensor et activation automatique d'un appareil d'aspiration compatible par sensor.

**Découvrez la table de cuisson Flex Induction série 400 sur notre site [gaggenau.com](http://gaggenau.com).**





Table de cuisson Flex Induction série 400



Hotte de plan de travail, table de cuisson induction Full Zone et Teppan Yaki série 400



## Un air pur, à la source

### Une aspiration en toute discrétion

La hotte de plan de travail qui émerge élégamment de l'îlot, derrière la table de cuisson, élimine la vapeur et les odeurs de cuisson tout en éclairant la table. Une fois sa mission terminée, elle s'escamote dans le plan de travail.

L'aérateur de plan de cuisson attire fumées et vapeur vers le bas, les aspirant à leur source avant qu'elles n'imprègnent l'air ambiant. Équipé d'un moteur silencieux et d'un conduit gain de place, il se révèle d'une redoutable efficacité pour sa petite taille.

Ces 2 systèmes d'aspiration doivent être combinés à un moteur séparé, à choisir selon la configuration du plan de cuisson.



Vario Aérateur Série 400



Hotte de plafond Vario série 400

## Ventilation Série 400

### Évacuation ou recyclage

La hotte de plafond Vario constitue une solution modulaire moderne et intégrée, à fleur de plafond. Son cadre épuré dissimule un éclairage à intensité variable, des filtres et un conduit, associé à des moteurs BLDC à induction déportés (à choisir selon la configuration de l'installation), gage d'une aspiration silencieuse.

Vous pouvez également opter pour notre hotte murale en inox, d'une largeur de 120 cm. L'élimination de la vapeur est assurée par 3 niveaux de puissance, une fonction intensive et automatique, ainsi que de grands filtres à chicanes inclinés.

Tous les modèles se distinguent par leurs performances, tant en mode évacuation que recyclage.

**Découvrez les appareils d'aspiration série 400 sur notre site [gaggenau.com](http://gaggenau.com).**



Table de cuisson gaz série 400



## Tout feu tout flamme

### Une chaleur douce ou intense parfaitement maîtrisée

Fabriquée de manière artisanale à partir de matériaux de haute qualité – inox, fonte et laiton –, cette table de cuisson s'adresse aux chefs imaginatifs qui ont besoin d'espace pour tous leurs ustensiles. D'une largeur d'un mètre à fleur de plan de travail, elle peut même être soudée à un plan de travail en inox de 3 mm d'épaisseur. Sous les grilles en fonte se trouve un grand brûleur central pour Wok ou poêle à paella, autour duquel sont disposés 2 brûleurs puissants et 2 brûleurs standards, tous en laiton.

Le contrôle entièrement électronique de la puissance garantit des flammes constantes et une précision de réglage inégalée, qu'il s'agisse de faire mijoter des plats à feu doux ou de cuisiner au Wok à feu vif. Et lorsqu'on a entre les mains 18 000 watts de puissance, la maîtrise est essentielle.

Découvrez la table de cuisson gaz série 400 sur notre site [gaggenau.com](http://gaggenau.com).



Les tables de cuisson Vario et hottes série 400 se mettent au service des cuisiniers créatifs et s'associent pour les inspirer.



# Tables de cuisson et aérateurs de plan de cuisson Vario série 400

## Au service de votre créativité

La gamme de tables de cuisson modulaires Vario vous invite à imaginer un plan de travail sur mesure répondant à vos inspirations. Vous pouvez choisir votre combinaison de Vario idéale : Flex induction (avec ou sans cadre inox), Wok induction (avec ou sans cadre inox), double feux gaz, Teppan Yaki ou bien Gril, en y installant éventuellement les nouveaux aérateurs de plan de travail pour éliminer la vapeur à la source. Leur installation est possible aussi bien à fleur de plan que de façon classique (uniquement à fleur de plan pour les inductions sans cadre inox). Les boutons de commande éclairés, noirs ou en inox, de qualité professionnelle, et le cadre en inox de 3 mm d'épaisseur renforcent l'esthétique de l'ensemble.

Protégez votre espace créatif de la vapeur en le dotant d'un système d'évacuation au niveau de la table de cuisson avec un aérateur de plan de cuisson, une hotte murale ou une hotte de plafond modulaire.

Découvrez les appareils Vario série 400 sur notre site [gaggenau.com](https://www.gaggenau.com).





Configuration Vario : induction, grill électrique, Teppan Yaki, gaz et aérateurs de plan de cuisson série 400



Configuration Vario : table de cuisson gaz, table de cuisson Flex Induction, Teppan Yaki et aérateurs de plan de cuisson série 400

Configuration Vario : table de cuisson Flex Induction, aérateur de plan de cuisson, Teppan Yaki série 400



## Tables de cuisson et aérateurs de plan de cuisson Vario série 400

### Induction ou gaz ? Plus besoin de choisir

Toutes les configurations Vario peuvent être installées à fleur de plan de travail : des aérateurs de 15 cm à l'ensemble des dominos de 38 cm, en passant par les tables induction de 60, 80 ou 90 cm (cette dernière comportant cinq zones de cuisson dont une à 3 anneaux pour Wok ou faitout, les autres étant combinables).

Les brûleurs gaz mettent à votre disposition jusqu'à 6 000 watts de puissance brute. La régulation électronique précise de la flamme – du mijotage à la pleine puissance – assure le rallumage automatique du feu en cas d'extinction. Le brûleur de 38 cm pour Wok ou poêle à paella comporte plusieurs couronnes de flammes. Vous pouvez aussi opter pour un plan de cuisson de 90 cm regroupant 5 brûleurs en laiton.

**Découvrez les configurations Vario sur notre site [gaggenau.com](http://gaggenau.com).**

Configuration Vario Série 400: Wok induction, aérateur de plan de cuisson, Flex Induction - boutons de commande noirs éclairés



## Un espace culinaire sur mesure

### Des appareils spécialisés

Le Teppan Yaki et le gril électrique disposent chacun de 2 zones de cuisson pour cuire des aliments tout en permettant de garder simultanément une autre préparation au chaud. Sur le gril, vous pouvez même remplacer l'une des grilles par une plaque en fonte pour encore plus de polyvalence.

Inventé en 1976, notre aérateur de plan de cuisson, associé à un moteur séparé, assure le nettoyage de l'air en silence, sans se faire remarquer. Reprenant les boutons de commande noirs ou en inox de nos tables de cuisson, il se fond dans le décor tout en éliminant la vapeur et les odeurs à leur source, avant même qu'elles ne vous incommodent.

**Découvrez les configurations Vario sur notre site [gaggenau.com](https://www.gaggenau.com).**



Configuration Vario : gaz Wok, gaz, Teppan Yaki,  
Gril électrique et Flex Induction série 400





Tables de cuisson et appareils d'aspiration série 200 : une source d'inspiration pour votre cuisine.

# Tables de cuisson et appareils d'aspiration série 200

## Des exigences professionnelles pour les cuisines privées

Les éléments de commande intelligemment placés sur nos tables de cuisson série 200 permettent aux cuisiniers gourmets de créer des plats sophistiqués dans un espace réduit tout en bénéficiant d'une aspiration adaptée. Combinez les tables afin de concrétiser toutes vos envies culinaires grâce au concept modulaire de notre gamme Vario série 200.

Disponibles dans des dimensions allant de 28 cm à 90 cm, les modèles se déclinent en versions gaz, Flex Induction, Teppan Yaki, Gril et vitrocéramique, installées à fleur de plan de travail (sans cadre) ou de façon classique (avec cadre) selon modèle, et associées à un aérateur de plan de cuisson, une hotte de plafond ou encore un groupe filtrant. Toutes nos tables de cuisson ont été conçues pour offrir des performances exceptionnelles et une qualité professionnelle.

▮ Découvrez la série 200 sur notre site [gaggenau.com](https://www.gaggenau.com).





Table de cuisson Flex Induction avec système de ventilation intégré série 200

## Hotte de plan de travail série 200

### Et tout devient clair

Toute configuration de cuisine ouverte, où la cuisine et l'espace de vie ne font qu'un, réclame un système d'évacuation performant mais vous n'avez pas forcément envie qu'un appareil d'aspiration massif nuise à l'esthétique de votre lieu de détente.

Intégrée à fleur de plan de travail, la hotte AL 200 (coloris Gaggenau Black) borde l'arrière de votre table induction, se fondant en un seul et même appareil. Invisible lorsqu'elle est escamotée, elle demeure très discrète une fois déployée grâce à son verre transparent. En purifiant l'air et en laissant la table de cuisson apparente, elle éclaire toute la pièce.

D'une largeur de 80 ou 90 cm, cette hotte à fleur de plan de travail se marie à merveille avec nos grandes tables de cuisson Flex Induction ou Full Zone Induction sans cadre. Exploitant la technologie innovante Guided Air, elle élimine de façon optimale les vapeurs et les odeurs émanant de la table de cuisson. Cette dernière peut être connectée à la hotte via le système Home Connect et réguler automatiquement sa puissance d'aspiration. La fonction temporisation détecte et élimine la vapeur, même après cuisson, vous permettant de vous concentrer sur vos plats.

**Découvrez la hotte de plan de travail série 200 sur notre site [gaggenau.com](https://www.gaggenau.com).**





Table de cuisson induction Full Zone série 400 et hotte de plan de travail série 200



## Commandes et installation

### Une maîtrise parfaite

La série 200 propose 2 types de commandes. Les boutons de commande à éclairage orange de la gamme Vario sont directement intégrés à la table de cuisson. Leur subtil éclairage vous indique si l'appareil est allumé, en cours de chauffe, à température ou en train de refroidir.

La plupart des tables de cuisson Flex Induction sont dotées de la commande Twist-Pad à bouton magnétique inox ou noir que vous pouvez retirer pour nettoyer la table ou conférer une esthétique plus minimaliste à votre cuisine. L'affichage bicolore garantit un repérage clair des zones de cuisson en cours d'utilisation et des niveaux de chauffe de la table. Si la table de cuisson est dotée de Home Connect, elle peut également commander un appareil d'aspiration compatible.

Toutes les tables de cuisson Flex Induction peuvent être installées avec ou sans cadre.

| Découvrez-en plus sur notre site [gaggenau.com](https://www.gaggenau.com).



Bandeau de commande noir et boutons éclairés

## Tables de cuisson Flex Induction avec système de ventilation intégré

### Tout-en-un

Les tables de cuisson Flex Induction avec système de ventilation intégré séduisent par leur flexibilité automatisée. D'une impressionnante largeur de 80 cm, elles offrent 4 zones de cuisson combinables en 2 grandes zones. Le Sensor de cuisson et le Frying Sensor assurent un contrôle précis de la température à l'intérieur des casseroles et des poêles. Tout est contrôlé via le bouton magnétique amovible de la commande Twist-Pad, noir pour la version sans cadre ou en inox pour la version avec cadre.

Quant au système de ventilation intégré, il s'adapte, en mode automatique, à la qualité de l'air et évacue odeurs et vapeur à la source.

**Découvrez les tables de cuisson Flex  
Induction avec système de ventilation  
intégré sur notre site [gaggenau.com](https://www.gaggenau.com).**





Table de cuisson Flex Induction avec système de ventilation intégré série 200



Table de cuisson Flex Induction avec hotte de plan de travail série 200

## Tables de cuisson Flex Induction

### Une créativité débridée

La technologie de l'induction offre une surface entièrement dégagée, à fleur de plan de travail. Le marquage des zones de cuisson est très discret et la plupart des tables sont dotées d'une commande Twist-Pad à bouton magnétique amovible qu'il suffit de ranger après utilisation.

Les tables de cuisson Flex Induction s'adressent aux cuisiniers qui aspirent à exprimer leur créativité en s'affranchissant des contraintes de zones de cuisson aux dimensions standards. Pour utiliser des ustensiles de grandes dimensions ou des accessoires tels qu'un gril ou un Teppan Yaki, il suffit de toucher un bouton et de combiner 2 zones de cuisson.

Les ustensiles peuvent en outre être déplacés librement sur l'ensemble de la nouvelle surface : la température de cuisson définie est conservée. L'activation de la fonction Cuisson Professionnelle vous permet par ailleurs de cuisiner comme un pro grâce à des zones de chauffe pré-réglées (puissance douce, moyenne et vive).

Concernant l'induction, 6 dimensions sont disponibles pour la série 200. Quels que soient vos besoins ou vos préférences en matière de nombre de zones de cuisson, de polyvalence, d'options, de ventilation et d'installation – avec ou sans cadre, à fleur de plan de travail ou de façon classique avec cadre apparent –, il existe une table induction faite pour vous.



Avec cadre



Sans cadre



## Hottes de plafond

### L'aspiration par le haut

À fleur de plafond, la hotte à aspiration périphérique Light Bronze fonctionne en mode évacuation ou recyclage. Toutes les hottes de plafond sont très simples à piloter via une télécommande, une table de cuisson compatible ou Home Connect et peuvent également opérer en mode automatique.

La hotte suspendue télescopique, à la finition Gaggenau Black, sait se faire oublier lorsque vous ne l'utilisez pas. Elle peut même être intégrée dans un éventuel faux plafond. Le moment venu, vous pouvez l'approcher au plus près de la table de cuisson pour mieux cibler l'aspiration et l'éclairage tout en simplifiant l'accès aux filtres.

**Découvrez les hottes de plafond série 200 sur notre site [gaggenau.com](https://www.gaggenau.com).**



Hotte de plafond réglable en hauteur série 200



## Mission aspiration !

### La pièce maîtresse de la cuisine

La hotte îlot impressionne par sa prestance. Son corps en inox et verre Gaggenau Anthracite renferme un filtre placé en retrait lavable au lave-vaisselle qui élimine efficacement les vapeurs grasses, un ventilateur silencieux ainsi qu'un éclairage à intensité variable. Il vous suffit d'activer son mode automatique pour pouvoir vous concentrer pleinement sur la cuisson de vos plats. Une hotte murale d'une largeur de 90 cm est également disponible.

### Une véritable œuvre d'art

Le panneau incliné des hottes murales est disponible en verre Gaggenau Anthracite, assorti au design des fours. D'une largeur de 90 cm, il est conçu de manière à ne pas vous gêner pendant que vous cuisinez. Les hottes murales peuvent opérer en mode évacuation ou recyclage. Intégrant des filtres lavables au lave-vaisselle, elles sont conçues pour capturer un maximum de vapeur à puissance et niveau sonore réduits. Elles peuvent être à commande manuelle, pilotées à partir de la table de cuisson Gaggenau compatible ou fonctionner de manière autonome, en s'adaptant à la quantité de fumée détectée. Leur éclairage peut également être modulé au gré des besoins.

**Découvrez les appareils d'aspiration série 200 sur notre site [gaggenau.com](https://www.gaggenau.com).**



Hotte murale inclinée série 200



Groupe filtrant série 200



Hotte tiroir série 200

## Des appareils d'aspiration invisibles

### Effacité et discrétion

Avec son bandeau d'une largeur de 60 ou 90 cm, la hotte tiroir constitue une solution gain de place intelligente offrant un éclairage à intensité variable, 3 niveaux de puissance, une fonction automatique et un panneau de verre. Invisible et silencieuse, elle se déploie facilement dès que vous avez besoin d'elle.

Hautement performant, le groupe filtrant s'intègre lui aussi en toute discrétion dans les meubles hauts de votre cuisine pour offrir un design totalement épuré. Son moteur silencieux peut être entièrement dissimulé dans un meuble. Quant à sa surface en verre, facile à nettoyer, et à son éclairage à intensité variable, ils sont associés à un cadre en inox particulièrement esthétique.

**Découvrez les appareils d'aspiration série 200 sur notre site [gaggenau.com](http://gaggenau.com).**

## Tables de cuisson gaz

### Un must

Nos 4 tables de cuisson gaz série 200 se distinguent par leur esthétique et leur taille, de 60 cm pour le modèle 4 brûleurs à 90 cm pour celui à cinq brûleurs en laiton ou noirs. Leurs boutons de commande en inox ou noirs selon les modèles vous offrent le choix entre 9 niveaux de chauffe à régulation mécanique

Ces tables sont simples à utiliser et ouvrent la voie à une cuisine créative digne des professionnels.

**Découvrez les tables de cuisson gaz série 200 sur notre site [gaggenau.com](http://gaggenau.com).**







Série 200 : pour les gourmets  
qui s'érigent en chefs



# Tables de cuisson et hottes Vario série 200

## Pour les élans culinaires les plus ambitieux

Avec la gamme de dominos Vario 200, créer une cuisine sur mesure n'est plus un rêve.

Esthétiques et extensibles à l'infini, les tables de cuisson Vario série 200 se caractérisent par leur bandeau de commande en aluminium anodisé noir et éclairé.

Grâce à la régulation mécanique de la puissance, les 9 niveaux de chauffe assurent des résultats homogènes.

## Aspiration, recyclage et évacuation

Depuis 1976, notre aérateur de plan de cuisson assure la filtration de l'air en silence, sans se faire remarquer. Notre modèle de 15 cm de large propose un mode évacuation ou recyclage (selon le moteur associé choisi), ainsi qu'un mode de régulation automatique de la puissance d'aspiration en fonction des vapeurs et odeurs. Notre gamme d'appareils d'aspiration série 200 se décline également en hottes – murales, îlots, de plafond ou tiroirs – et groupes filtrants, quasi-invisibles. Vous y trouverez forcément une solution adaptée à votre cuisine.



Table de cuisson Vario Flex Induction et aérateur de plan de cuisson série 200

Découvrez les configurations Vario sur notre site [gaggenau.com](https://www.gaggenau.com).



Configuration Vario : table de cuisson gaz, table de cuisson Flex Induction, Teppan Yaki et aérateurs de plan de cuisson série 200



Configuration Vario : Teppan Yaki, Flex Induction, gril électrique  
et aérateurs de plan de cuisson série 200



## Une zone de cuisson à l'image de votre cuisine

### Une cuisson directe

Si vous avez un penchant pour la cuisson sans poêles ni casseroles, combinez un Vario induction ou gaz avec notre Teppan Yaki en inox et notre gril électrique à 2 zones de commande séparées. Capable d'atteindre une température extrême de 240 °C, le Teppan Yaki se révèle tout aussi adapté à une cuisson douce. Vous ne pourrez bientôt plus vous en passer !

### Un air propre

L'aérateur de plan de cuisson (associé à un moteur séparé à choisir selon la configuration) est doté d'une large ouverture de 15 cm, facile à nettoyer et permettant une très bonne aspiration de l'air, d'une double surface de filtration performante et d'un conduit compact, pour une totale discrétion. La fonction automatique associée à un sensor de qualité de l'air permet une élimination ultra-silencieuse des fumées, des odeurs et de la vapeur sans votre intervention. Vous pouvez ainsi vous concentrer pleinement sur la cuisson de vos plats.

Découvrez les configurations Vario sur notre site [gaggenau.com](https://www.gaggenau.com).

A close-up photograph of a dark grey oven rack. A clear glass bottle is placed on the rack. The brand name "GAGGENAU" is printed in white on the front edge of the rack. The background is blurred, showing the interior of the oven with other racks and a glowing light source.

GAGGENAU

# Appareils de froid

Une fraîcheur longue durée pour  
présenter les aliments sous leur  
meilleur jour.

---

Vario série 400  
Vario série 200  
Série 200



Le froid comme  
élément architectural.



# Appareils de froid Vario série 400

## Une modularité à la discrétion remarquable

Totalement intégrables, les réfrigérateurs, congélateurs, combinés réfrigérateur-congélateur et caves à vin climatisées Vario série 400 peuvent être associés à loisir pour former une élégante façade en inox dédiée au froid, avec ou sans poignée. En version sans poignée, les appareils disparaissent derrière vos meubles de cuisine.

Les appareils de froid Vario série 400 associent admirablement design et réfrigération.

Une pression sur l'imposante porte suffit à déclencher son ouverture, dévoilant un intérieur habillé d'inox de qualité professionnelle, complété d'éléments modernes en aluminium anthracite et de tablettes en verre à peine perceptibles. À votre approche, le distributeur de glace et d'eau fraîche s'illumine, vous invitant à l'utiliser.

L'esthétique minimaliste de l'intérieur des appareils est accentuée par l'éclairage blanc chaud diffusé par les spots anti-éblouissement.





Réfrigérateur et congélateur Vario série 400

Congélateur et réfrigérateur Vario série 400





Tiroir de congélateur totalement extractible et éclairage à LED blanc chaud anti-éblouissement

## Un accès sans effort à tous les aliments

### Ouverture assistée

2 options assurent l'ouverture sans effort des portes les plus lourdes, par traction sur la poignée ou, pour les versions sans poignée, d'une simple pression sur la façade.

La réfrigération s'effectue naturellement au degré près et les conditions de conservation s'avèrent idéales dans le tiroir fraîcheur, dont la température avoisine 0 °C, préservant viande et poisson plus longtemps.

L'écran tactile TFT est identique à celui de nos fours, simplifiant ainsi la navigation. La température peut également être réglée à distance via Home Connect.

Pour une parfaite harmonie visuelle, le système de rails flexibles extrêmement discret permet d'aligner la hauteur des clayettes et des robustes compartiments de rangement en aluminium de la contre-porte du réfrigérateur et du congélateur.



Compartiments de contre-porte en aluminium anodisé anthracite

**À découvrir : notre vidéo sur les appareils de froid Vario série 400, disponible sur notre site internet.**





Les appareils de froid série 200 subliment les cuisines par leurs lignes épurées.



Congélateur et réfrigérateur Vario série 200



# Appareils de froid Vario série 200

## Une expérience du froid qui réchauffe l'ambiance

Tout espace de vie ouvert et connecté dispose en son cœur d'une cuisine moderne, d'où naissent créations culinaires et ambiances conviviales. Le design des cuisines se veut désormais plus accueillant car plus personnel et moins purement fonctionnel.

Les réfrigérateurs, congélateurs et combinés réfrigérateur-congélateur Vario série 200 s'inscrivent dans cette philosophie d'aménagement en alliant performances optimales et élégance raffinée. Ces appareils se fondent dans votre intérieur lorsqu'ils sont fermés et vous baignent d'une douce lumière chaude lorsqu'ils sont ouverts. Ils révèlent ainsi les touches bronze clair des compartiments de rangement de la porte, du module de réglage et la texture naturelle des porte-bouteilles en érable.

Combiné réfrigérateur-congélateur Vario série 200





Bouton de réglage du niveau d'humidité

## Le raffinement à l'état pur

### Un habillage d'exception

Les réfrigérateurs Vario série 200 se logent dans une niche de 178 cm et s'intègrent à tous les intérieurs.

Le bouton de réglage du niveau d'humidité garantit la préservation plus longue de la fraîcheur des fruits, des légumes, de la viande et du poisson et leur conservation dans des conditions optimales.

La façade dépolie des grands tiroirs fraîcheur leur confère un aspect toujours soigné. Capables d'accueillir des bouteilles de tailles variées, y compris des magnums, les 2 porte-bouteilles en érable peuvent être fixés entre eux par un aimant. Le grain du bois apporte une touche naturelle à l'ensemble. Chaque étagère du réfrigérateur peut recevoir jusqu'à 5 porte-bouteilles en largeur ou 3 en profondeur.

La porte se referme délicatement grâce au système Softclose.



Porte-bouteille

Éclairage du congélateur



## Le nec plus ultra en matière de design

Compartiment de porte



### Un intérieur raffiné

Grâce à leur design intérieur aux finitions soignées, les appareils Vario série 200 vous offrent des instants sensoriels d'exception. L'expérience débute dès leur ouverture. Une légère pression sur la porte suffit mais, pour vous simplifier la vie encore davantage, vous pouvez demander à votre assistant vocal d'ouvrir votre réfrigérateur pour vous.

La lumière intérieure douce et chaude présente les aliments sous leur meilleur jour en soulignant la richesse de leurs couleurs.

Les élégants compartiments de porte aux touches bronze clair et à la finition satinée sont assortis aux profilés des clayettes en verre et au bouton de réglage du niveau d'humidité.

Même séparés, le réfrigérateur et le congélateur se complètent à merveille, offrant le même éclairage chaleureux et les mêmes finitions harmonieuses pour les tiroirs dépolis et les tablettes.

**Découvrez les appareils Vario série 200 sur notre site [gaggenau.com](https://www.gaggenau.com).**



Réfrigérateur et congélateur Vario série 200

# Appareils de froid série 200

## Intégrables...

Notre gamme se décline en une multitude de solutions, du combiné side-by-side de 289 litres aux appareils standards ne réclamant qu'une niche de 60 cm. Vastes ou compacts, nos appareils de froid série 200 subliment toutes les cuisines par leurs lignes épurées. Zones climatiques distinctes, tiroirs fraîcheur, compartiments de congélation 4 étoiles, tablettes réglables... Le choix vous appartient !

## ... ou pose-libre

Doté de la fonction Home Connect, le combiné side-by-side pose libre de 91 cm de large affiche un volume de 573 litres. Ses impressionnantes portes en inox anthracite foncé dissimulent un distributeur d'eau filtrée, une paroi arrière en inox et 2 tiroirs « fraîcheur » dont la température intérieure est proche de 0 °C.

Vous pouvez aussi régler le taux d'humidité de ces 2 tiroirs, gage d'une conservation idéale. Le compartiment congélateur prévient toute formation de givre, assure une congélation rapide et intègre une fabrique de glace.



Combiné side-by-side pose-libre série 200

Découvrez la série 200 sur notre site [gaggenau.com](http://gaggenau.com).



Combiné réfrigérateur-congélateur série 200

GAGGENAU



# Caves à vin climatisées

Protéger, présenter,  
préparer à la dégustation.

---

Vario série 400  
Série 200





En maintenant vos bouteilles à une température précise, la cave à vin climatisée les met en valeur tout en participant au prestige de votre cuisine.

# Caves à vin climatisées Vario série 400

## Protéger et servir

Votre vin mérite d'être conservé, protégé, présenté et préparé pour la dégustation. Ces différentes fonctions sont toutes assurées par votre cave à vin climatisée au fil des années, comme le ferait une cave à vin traditionnelle.

Derrière ses portes à cadre en inox ou du même matériau que vos meubles de cuisine, avec ou sans poignée, se trouve un véritable sanctuaire. La plage de réglage des différentes zones de climatisation, qui peuvent être au nombre de 3, s'étend de 5 à 20 °C, reproduisant l'environnement de conservation à long terme d'une cave traditionnelle tout en garantissant une température de dégustation idéale.

Les 5 scénarios d'éclairage prédéfinis, les présentoirs en chêne et les clayettes totalement extractibles exposent vos précieuses bouteilles sous leur meilleur jour. Celles-ci sont néanmoins parfaitement à l'abri puisque le taux d'humidité est maintenu constant. De plus, les bruits sont atténués, les vibrations, éliminées, les odeurs, filtrées au moyen de charbon actif, les UV, arrêtés par les portes vitrées traitées à cet effet. Mais cette protection maximale n'empêche pas votre cave de s'ouvrir d'une simple pression de la main.

**Visionnez notre vidéo consacrée à la viticulture et découvrez tous nos modèles de caves sur notre site internet.**









Un véritable écri  
pour vos bouteilles d'exception.

# Caves à vin climatisées série 200

## Une cave entièrement intégrée...

Vous avez le choix entre 2 modèles tout intégrables de 178 et 123 cm, d'une capacité de 80 et 48 bouteilles, respectivement. Dotés de 2 zones de climatisation et d'un éclairage de présentation, ils peuvent être habillés avec un cadre inox ou reprendre l'habillage de vos meubles de cuisine pour se fondre dans le décor.

## ... ou placée sous le plan de travail

Vous pouvez loger sous-plan jusqu'à 34 bouteilles dans deux zones de climatisation. Sans compromis si ce n'est sur son encombrement, cette cave à vin climatisée offre des clayettes coulissantes en hêtre et aluminium, un éclairage LED, un réglage du taux d'humidité, la fermeture amortie des portes afin de ne pas perturber la sédimentation, ainsi que des portes verrouillables à encadrement en inox évitant toute tentation.

**Découvrez notre gamme complète de caves à vin climatisées série 200 sur notre site internet.**



Cave à vin climatisée sous-plan série 200



Cave à vin climatisée série 200



# Lave-vaisselle

Le nettoyage intelligent,  
tout en beauté.

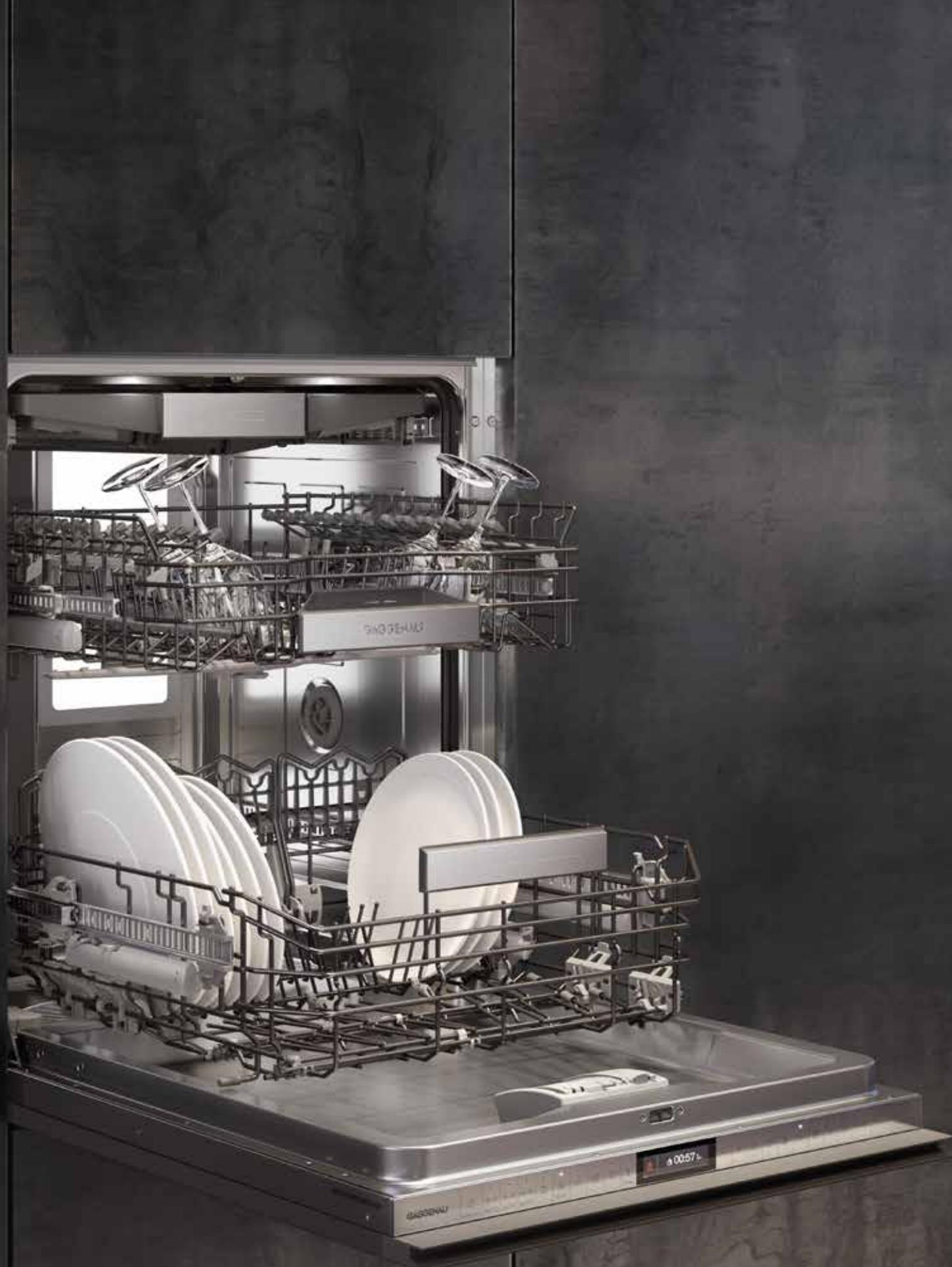
---

Série 400  
Série 200



Quand efficacité rime  
avec délicatesse.





Lave-vaisselle série 400



# Lave-vaisselle série 400

## Protection maximale des articles fragiles

Nos lave-vaisselle série 400 vont dépasser toutes vos attentes. Leur support pour verres à pied et leur panier pour couverts en argent protègent vos articles fragiles, tandis que la technologie Zéolite assure un séchage délicat de vos ustensiles et que leur accessoire spécial, le troisième panier, accueille en toute sécurité les petits bols et les tasses.

Ces lave-vaisselle veillent sur vos biens les plus précieux.

## Ils cèdent à toutes vos envies

Ces lave-vaisselle vous permettent de personnaliser 8 programmes et 4 options, de raccourcir leur temps de cycle et de réduire temporairement leur niveau de bruit, par exemple pendant un dîner. Les réglages s'effectuent facilement et à distance grâce l'application Home Connect.

Cette application vous propose une multitude d'options et de réglages et vous suggère le programme idéal selon le type de vaisselle et son degré de saleté. Nos lave-vaisselle vous obéissent au doigt et à l'œil en adaptant intelligemment leur cycle de lavage à vos préférences.

## Une lumière qui vient de l'intérieur

### Une brillante expérience

Il vous suffit d'ouvrir la porte de votre lave-vaisselle pour que son intérieur s'éclaire d'une lumière exclusive douce et flatteuse. Muni de charnières flexibles, votre appareil vous informe de son fonctionnement par un subtil éclairage blanc chaud situé dans le coin supérieur gauche. Sur les modèles dépourvus de charnières flexibles, le temps restant du programme est projeté au sol.

### Tout en délicatesse

Les rails à coulissement facile vous confèrent une résistance minimale, permettant d'insérer et d'extraire les paniers en douceur, tandis que leur fermeture amortie protège votre vaisselle. Ce soin dans la conception se révèle aussi dans le souci du détail que l'on retrouve dans les paniers. Leurs étagères rabattables et les embouts en silicone préservent les verres fragiles tout en offrant une surface antidérapante supplémentaire pour accueillir des tasses. L'option Intensif Plus divise le panier inférieur en 4 zones de lavage et permet d'adapter la quantité d'eau pulvérisée dans chaque zone en ciblant les plats qui nécessitent un lavage plus intensif. Dans le panier supérieur, une zone peut être dédiée à la propulsion de jets d'eau directement sur les verres, pour un nettoyage plus efficace et plus délicat.

▮ Découvrez la série 400 sur notre site [gaggenau.com](https://www.gaggenau.com).





Lave-vaisselle série 400  
à l'intérieur habilement éclairé





Série 200 : un lave-vaisselle pour chaque occasion.

# Lave-vaisselle série 200

## Le luxe de pouvoir choisir

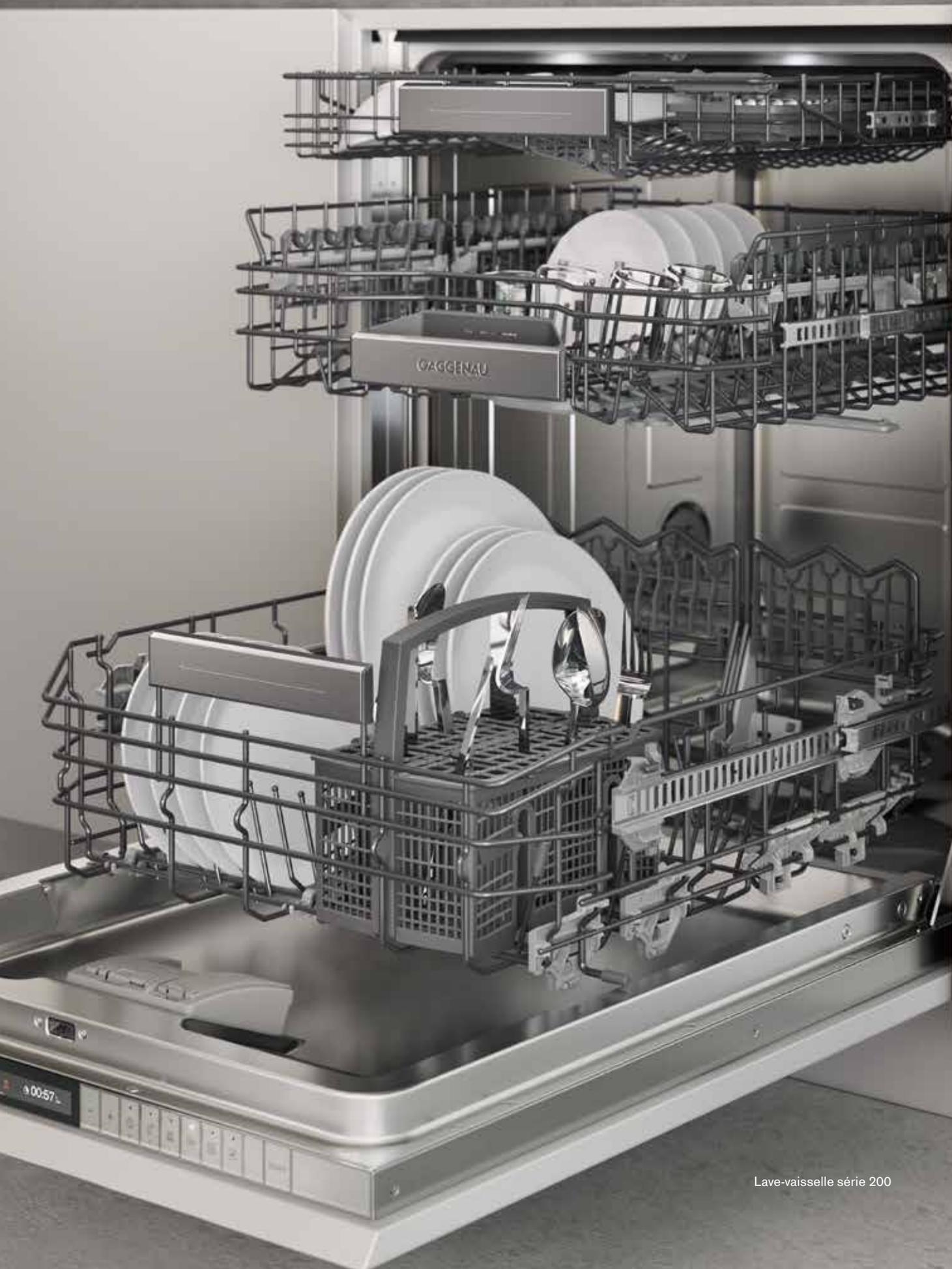
Les lave-vaisselle série 200 proposent une multitude d'options : avec ou sans poignée pour des questions esthétiques, subtil témoin de fonctionnement Info Light latéral ou projection au sol du temps restant du programme, zone de nettoyage renforcé dirigeant précisément des jets d'eau pour des tasses et verres impeccables, technologie Zéolite de séchage délicat, largeur de 60 ou 45 cm... Vous avez toutes les cartes en main pour concevoir un lave-vaisselle Gaggenau série 200 parfait.

## Mais ce n'est pas tout...

Vous pouvez également optimiser les performances de votre lave-vaisselle et personnaliser les programmes : accélérer le cycle en marche et réduire temporairement le bruit lorsque vous recevez des invités.

Demandez à l'application Home Connect de vous suggérer le programme le mieux adapté. Il vous est également possible d'évaluer les résultats du lavage pour que le lave-vaisselle intelligent améliore l'efficacité du programme.







Zone de nettoyage renforcé et rails à coulissement facile, pour des résultats parfaits et un coulissement des paniers sans effort



Troisième panier, en partie haute, pouvant accueillir en toute sécurité des bols et des tasses



## Lave-vaisselle série 200

### La différence Gaggenau

Les lave-vaisselle Gaggenau série 200 se distinguent par leur souci du détail. Le nouveau système flexible de paniers sécurise le placement des verres grâce aux étagères rabattables avec embouts en silicone, qui peuvent également libérer de la place pour offrir une étagère antidérapante supplémentaire. Selon le modèle, le coulissement facile des rails et des roulettes garantit un glissement contrôlé et sans effort des tiroirs et des paniers.

Un troisième tiroir, en haut, offre un espace supplémentaire pour le lavage en toute sécurité des tasses et des bols. Et pour un séchage plus doux et plus efficace, vous pouvez paramétrer la porte pour qu'elle s'ouvre automatiquement en fin de cycle. Tout est fait pour protéger magnifiquement le contenu de l'appareil.

Le souci du détail poussé à l'extrême pour votre confort.

| Découvrez la série 200 sur notre site [gaggenau.com](http://gaggenau.com).

# Lave-linge et sèche-linge

## Prenez soin de vos vêtements

Le lave-linge et le sèche-linge à pompe à chaleur Gaggenau sont le choix des amateurs d'une buanderie parfaitement agencée.

Offrant des résultats exceptionnels, ils affichent de grands tambours bien éclairés et de larges hublots qui facilitent leur chargement et leur déchargement.

Le lave-linge bénéficie d'un système de dosage intelligent et le sèche-linge, d'un échangeur de chaleur à condenseur autonettoyant, qui limite les efforts manuels.

Tous deux proposent des programmes automatiques et communiquent entre eux, le sèche-linge définissant le programme adapté à la charge du lave-linge. Pour des vêtements impeccables, en toute simplicité.

▮ Découvrez-en plus sur notre site internet.





Lave-linge et sèche-linge à pompe à chaleur  
pose-libre série 200 superposables



# Aperçu des appareils

---

Fours

Tables de cuisson

Ventilation

Appareils de froid

Caves à vin climatisées

Lave-vaisselle

Lave-linge

Sèche-linge

# Fours série 400



**Four**

**BO 480/481** 🏠



Largeur : 76 cm  
Autonettoyage par pyrolyse  
17 modes de cuisson  
Programmes automatiques  
Sonde thermométrique à 3 points de mesure, tournebroche et fonction pierre à pain et à pizzas  
Volume net : 110 l



**Four**

**BO 470/471** 🏠



Largeur : 60 cm  
Autonettoyage par pyrolyse  
17 modes de cuisson  
Programmes automatiques  
Sonde thermométrique à 3 points de mesure, tournebroche et fonction pierre à pain et à pizzas  
Volume net : 76 l



**Four**

**BO 450/451** 🏠



Largeur : 60 cm  
Autonettoyage par pyrolyse  
13 modes de cuisson  
Programmes automatiques  
Sonde thermométrique à 3 points de mesure et fonction pierre à pain et à pizzas  
Volume net : 76 l



**Four**

**BO 420/421** 🏠



Largeur : 60 cm  
Autonettoyage par pyrolyse  
9 modes de cuisson  
Programmes automatiques  
Fonction pierre à pain et à pizzas  
Volume net : 76 l



**Four combi-vapeur**

**BS 484/485** 🏠



Largeur : 76 cm  
Raccordement direct à l'arrivée et à l'évacuation d'eau  
Système de nettoyage tout automatique  
Cuisson sous vide, gril, chaleur tournante combinable avec différents niveaux d'humidité  
Programmes automatiques  
Sonde thermométrique à 3 points de mesure  
Volume net : 50 l



**Four combi-vapeur**

**BS 470/471/474/475** 🏠



Largeur : 60 cm  
Raccordement direct à l'arrivée et à l'évacuation d'eau  
Système de nettoyage tout automatique  
Cuisson sous vide, gril, chaleur tournante combinable avec différents niveaux d'humidité  
Programmes automatiques  
Sonde thermométrique à 3 points de mesure  
Volume net : 50 l



**Four combi-vapeur**

**BS 450/451/454/455** 🏠



Largeur : 60 cm  
Réservoirs d'eau amovibles (capacité : 1,7 l)  
Système de nettoyage tout automatique  
Cuisson sous vide, gril, chaleur tournante combinable avec différents niveaux d'humidité  
Programmes automatiques  
Sonde thermométrique à 3 points de mesure  
Volume net : 50 l



**Double four**

**BX 480/481**



Largeur : 76 cm  
Autonettoyage par pyrolyse  
17 modes de cuisson  
Sonde thermométrique à 3 points de mesure, tournebroche et fonction pierre à pain et à pizzas  
Volume net : 2 x 110 l



**Four micro-ondes combiné**

**BM 484/485**

Largeur : 76 cm  
Fonctions micro-ondes seul ou en combinaison avec le gril et le four  
Volume net : 36 l



**Four micro-ondes combiné**

**BM 450/451/454/455** ■

Largeur : 60 cm  
Fonctions micro-ondes seul ou en combinaison avec le gril et le four  
Volume net : 36 l



**Machine expresso tout automatique**

**CM 450** 🏠

Largeur : 60 cm  
Possibilité de personnaliser et de mémoriser les boissons



**Tiroir chauffant**

**WS 482**

Largeur : 76 cm ; hauteur : 21 cm  
Capacité : vaisselle pour 10 personnes  
Volume net : 38 l



**Tiroir culinaire & chauffant**

**WS 461/061\*\***

Largeur : 60 cm, hauteur 14 cm  
Capacité : vaisselle pour 6 personnes  
Cuisson basse température, fermentation de la pâte, déshydratation des herbes aromatiques, fonte du chocolat et décongélation  
Volume net : 20 l



**Tiroir culinaire & chauffant**

**WS 462**

Largeur : 60 cm, hauteur 29 cm  
Capacité : vaisselle pour 12 personnes  
Cuisson basse température, fermentation de la pâte, déshydratation des herbes aromatiques, fonte du chocolat et décongélation  
Volume net : 54 l



**Tiroir sous vide**

**DV 461/061\*\***

Largeur : 60 cm ; hauteur : 14 cm  
3 niveaux d'aspiration dans le compartiment et hors du compartiment  
Encastrable  
Charge maximale : 10 kg  
Volume net : 8 l

# Aperçu des modes de cuisson des fours série 400

## Fours

Modèles	BX 480/BX 481 BO 480/BO 481 BO 470/BO 471 BO 450/BO 451 BO 420/BO 421		
	17	13	9
Modes de cuisson			
Chaleur tournante	•	•	•
Chaleur tournante Eco	•	•	•
Chaleur de voûte + chaleur de sole	•	•	•
Chaleur de voûte	•	•	•
Chaleur de sole	•	•	•
Chaleur tournante + chaleur de sole	•	•	•
Chaleur de voûte + 1/3 chaleur de sole	•		
1/3 Chaleur de voûte + chaleur de sole	•		
Chaleur tournante + 1/3 chaleur de sole	•		
Gril grande surface + chaleur ventilée	•	•	•
Gril grande surface	•	•	•
Gril compact	•	•	
Fonction pierre à pain et à pizzas	•	•	•
Fonction faitout	•	•	
Étuve	•	•	
Décongeler	•	•	
Maintenir au chaud	•		

## Fours combi-vapeur

Modèles	BS 484/BS 485 BS 470/BS 471 BS 474/BS 475 BS 450/BS 451 BS 454/BS 455	
	13	
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 grande surface position 1 + Humidité	•	
Gril grande surface position 2 + Humidité	•	
Gril grande surface + chaleur ventilée	•	
Fermentation	•	
Décongeler	•	
Régénérer	•	

## Coloris disponibles

Tous les modèles de la série 400 sont disponibles dans les coloris suivants :



Porte plein verre  
Gaggenau Anthracite  
(sauf BO 480/481 -  
BO 450/451 - BX 480/481 -  
BS 484/485 - BM 484/485  
et WS 482)



Porte plein verre  
sur inox

- Disponible avec module de commande haut ou bas
- 🏠 Home Connect
- \* Classe d'efficacité énergétique pour une échelle allant de A+++ à D
- \*\* Compatible avec les séries 400 et 200

Tous les modèles de la série 400 sont disponibles avec charnière gauche ou droite, mis à part la machine expresso, le tiroir chauffant, le tiroir culinaire & chauffant ainsi que le tiroir sous vide.

# Fours série 200



Four

**BOP 250/251**

Largeur : 60 cm  
Autonettoyage par pyrolyse  
13 modes de cuisson  
Programmes automatiques  
Sonde thermométrique à 3 points de mesure et fonction pierre à pain et à pizzas  
Volume net : 76 l



Four

**BOP 220/221**

Largeur : 60 cm  
Autonettoyage par pyrolyse  
9 modes de cuisson  
Fonction pierre à pain et à pizzas  
Volume net : 76 l



Four

**BOP 210/211**

Largeur : 60 cm  
Émail bleu Gaggenau  
9 modes de cuisson  
Fonction pierre à pain et à pizzas  
Volume net : 76 l



Four combi-vapeur

**BSP 270/271**

Largeur : 60 cm  
Raccordement direct à l'arrivée et à l'évacuation d'eau  
Système de nettoyage tout automatique  
Cuisson sous vide, gril, chaleur tournante combinable avec différents niveaux d'humidité  
Programmes automatiques  
Sonde thermométrique à 3 points de mesure  
Volume net : 50 l



Four combi-vapeur

**BSP 260/261**

Largeur : 60 cm  
Raccordement direct à l'arrivée et à l'évacuation d'eau  
Cuisson sous vide, gril, chaleur tournante combinable avec différents niveaux d'humidité  
Programmes automatiques  
Sonde thermométrique à 3 points de mesure  
Volume net : 50 l



Four combi-vapeur

**BSP 250/251**

Largeur : 60 cm  
Réservoir d'eau amovible (capacité : 1,7 l)  
Cuisson sous vide, gril, chaleur tournante combinable avec différents niveaux d'humidité  
Programmes automatiques  
Sonde thermométrique à 3 points de mesure  
Volume net : 50 l



Four vapeur

**BSP 220/221**

Largeur : 60 cm  
Réservoir d'eau amovible (capacité : 1,7 l)  
Cuisson sous vide  
Cuisson vapeur sans pression  
Volume net : 58 l



Four micro-ondes combiné

**BMP 250/251**

Largeur : 60 cm  
Fonctions micro-ondes seul ou en combinaison avec le gril et le four  
Volume net : 36 l



Four micro-ondes

**BMP 224/225**

Largeur : 60 cm  
Micro-ondes et gril  
Volume net : 21 l



Machine expresso tout automatique

**CMP 250**

Largeur : 60 cm  
Possibilité de personnaliser les boissons



Tiroir culinaire & chauffant

**WSP 221**

Largeur : 60 cm, hauteur 14 cm  
Capacité: vaisselle pour 6 personnes  
Cuisson basse température, fermentation de la pâte, déshydratation des herbes aromatiques, fonte du chocolat et décongélation  
Volume net : 20 l



Tiroir culinaire & chauffant

**WSP 222**

Largeur: 60 cm, hauteur 29 cm  
Capacité: vaisselle pour 12 personnes  
Cuisson basse température, fermentation de la pâte, déshydratation des herbes aromatiques, fonte du chocolat et décongélation  
Volume net: 54 l



Tiroir sous vide

**DVP 221**

Largeur : 60 cm ; hauteur : 14 cm  
3 niveaux d'aspiration dans le compartiment et hors du compartiment  
Charge maximale : 10 kg  
Volume net : 8 l

## Aperçu des modes de cuisson des fours série 200

### Fours

Modèles	BOP 220/221	
	BOP 250/251	BOP 210/211
Modèles	13	9
Modos de cuisson	13	9
Chaleur tournante	•	•
Chaleur tournante Eco	•	•
Chaleur de voûte + chaleur de sole	•	•
Chaleur de voûte	•	•
Chaleur de sole	•	•
Chaleur tournante + chaleur de sole	•	•
Chaleur de voûte + 1/3 chaleur de sole		
1/3 Chaleur de voûte + chaleur de sole		
Chaleur tournante + 1/3 chaleur de sole		
Gril grande surface + chaleur ventilée	•	•
Gril grande surface	•	•
Gril compact	•	
Fonction pierre à pain et à pizzas	•	•
Fonction faitout	•	
Étuve	•	
Décongeler	•	
Maintenir au chaud		

### Fours combi-vapeur et fours vapeur

Modèles	BSP 270/271	
	BSP 260/261	BSP 250/251
Modèles	13	6
Modos de cuisson	13	6
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	•	
100 % d'humidité		•
Cuisson basse température	•	
Cuisson vapeur basse température		•
Cuisson sous vide	•	•
Gril grande surface position 1 + Humidité	•	
Gril grande surface position 2 + Humidité	•	
Gril grande surface + chaleur ventilée	•	
Fermentation	•	•
Décongeler	•	•
Régénérer	•	•

### Coloris disponibles

Tous les modèles de la série 200 sont disponibles dans les coloris suivants :



Gaggenau Anthracite



Gaggenau Metallic



Gaggenau Silver

■ Disponible avec module de commande haut ou bas

🏠 Home Connect

\* Classe d'efficacité énergétique pour une échelle allant de A+++ à D

\*\* Compatible avec les séries 400 et 200

Tous les modèles de la série 200 sont disponibles avec charnière gauche ou droite, mis à part la machine expresso, le tiroir chauffant, le tiroir culinaire & chauffant ainsi que le tiroir sous vide.

# Four EB 333



Four

EB 333 

A 

Largeur : 90 cm  
Autonettoyage par pyrolyse  
17 modes de cuisson  
Sonde thermométrique à 3 points  
de mesure, tournebroche et  
fonction pierre à pain et à pizzas  
Programmes automatiques  
Volume net : 83 l

## Aperçu des modes de cuisson

### EB 333

Modes de cuisson	17
Chaleur tournante	•
Chaleur tournante Eco	•
Chaleur de voûte + chaleur de sole	•
Chaleur de voûte	•
Chaleur de sole	•
Chaleur tournante + chaleur de sole	•
Chaleur de voûte + 1/3 chaleur de sole	•
1/3 Chaleur de voûte + chaleur de sole	•
Chaleur tournante + 1/3 chaleur de sole	•
Gril grande surface + chaleur ventilée	•
Gril grande surface	•
Gril compact	•
Fonction pierre à pain et à pizzas	•
Fonction faitout	•
Étuve	•
Décongeler	•
Maintenir au chaud	•

 Home Connect

\* Classe d'efficacité énergétique  
pour une échelle allant de A+++  
à D

## Accessoires



Sonde thermométrique



Tournebroche



Pierre à pain et à pizzas



Pelle à pizza

Par 2



Boutons rotatifs noirs

Pour four EB 333



Rail télescopique



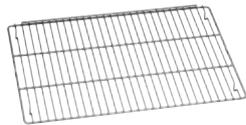
Lèche-frite

Émaillée



Plaque à pâtisserie

Émaillée



Grille

Chromée



Lèche-frite en verre



Plat de cuisson vapeur

Inox  
Perforé / non perforé  
Pour four combi-vapeur

Plat de cuisson vapeur

Anti-adhérent  
Perforé / non perforé  
Pour four combi-vapeurGrille support pour faitout  
Gastro Norm

Faitout Gastro Norm

Petit récipient Gastro  
NormInox, GN 1/3  
Perforé / non perforéGrand récipient Gastro  
NormInox, GN 2/3  
Perforé / non perforé

Grille

Pour four combi-vapeur



Rails télescopiques 3 niveaux

Pour four combi-vapeur

# Tables de cuisson Vario série 400



**Table de cuisson induction Full Zone**

**CX 492 ■ ■**

Largeur : 90 cm  
Une seule grande surface de cuisson  
Écran tactile TFT  
Positionnement libre des casseroles  
Installation à fleur de plan de travail ou cadre apparent sur le plan de travail



**Table de cuisson induction Full Zone**

**CX 482 ■ ■**

Largeur : 80 cm  
Une seule grande surface de cuisson  
Écran tactile TFT  
Positionnement libre des casseroles  
Installation à fleur de plan de travail ou cadre apparent sur le plan de travail



**Table de cuisson Vario Flex Induction**

**VI 492 ▲ ■ ■**

Largeur : 90 cm  
5 zones de cuisson  
Sans cadre : installation à fleur de plan de travail  
Cadre inox : installation à fleur de plan de travail ou cadre apparent sur le plan de travail  
Boutons de commande en façade (inox ou noirs) à commander séparément



**Table de cuisson Vario Flex Induction**

**VI 482 ▲ ■ ■**

Largeur : 80 cm  
4 zones de cuisson  
Sans cadre : installation à fleur de plan de travail  
Cadre inox : installation à fleur de plan de travail ou cadre apparent sur le plan de travail  
Boutons de commande en façade (inox ou noirs) à commander séparément



**Table de cuisson Vario Flex Induction**

**VI 462 ▲ ■ ■**

Largeur : 60 cm  
4 zones de cuisson  
Sans cadre : installation à fleur de plan de travail  
Cadre inox : installation à fleur de plan de travail ou cadre apparent sur le plan de travail  
Boutons de commande en façade (inox ou noirs) à commander séparément



**Table de cuisson Vario Flex Induction**

**VI 422 ▲ ■ ■**

Largeur : 38 cm  
2 zones de cuisson  
Sans cadre : installation à fleur de plan de travail  
Cadre inox : installation à fleur de plan de travail ou cadre apparent sur le plan de travail  
Boutons de commande en façade (inox ou noirs) à commander séparément



**Table de cuisson Vario induction**

**VI 414 ▲ ■ ■**

Largeur : 38 cm  
1 zone de cuisson  
Idéale pour la poêle wok, avec accessoire adaptateur  
Sans cadre : installation à fleur de plan de travail  
Cadre inox : installation à fleur de plan de travail ou cadre apparent sur le plan de travail  
Boutons de commande en façade (inox ou noirs) à commander séparément



**Table de cuisson Vario gaz**

**VG 491 ■**

Largeur : 90 cm  
5 brûleurs  
1 brûleur wok  
Régulation tout électronique de la puissance  
Installation à fleur de plan de travail ou cadre apparent sur le plan de travail  
Boutons de commande en façade (inox ou noirs) à commander séparément



**Vario gaz**



**Vario gaz wok**



**Vario Teppan Yaki**



**Vario gril électrique**

**VG 425 ■**

Largeur : 38 cm  
2 brûleurs  
Régulation tout électronique de la puissance  
Installation à fleur de plan de travail ou cadre apparent sur le plan de travail  
Boutons de commande en façade (inox ou noirs) à commander séparément

**VG 415 ■**

Largeur : 38 cm  
1 brûleur wok  
Régulation tout électronique de la puissance  
Installation à fleur de plan de travail ou cadre apparent sur le plan de travail  
Boutons de commande en façade (inox ou noirs) à commander séparément

**VP 414 ■**

Largeur : 38 cm  
Cuisson directe sur la surface en acier chromé  
Contrôle exact de la température jusqu'à 240 °C  
Installation à fleur de plan de travail ou cadre apparent sur le plan de travail  
Boutons de commande en façade (inox ou noirs) à commander séparément

**VR 414 ■**

Largeur : 38 cm  
2 zones  
Grille en fonte, pierres de lave  
Installation à fleur de plan de travail ou cadre apparent sur le plan de travail  
Boutons de commande en façade (inox ou noirs) à commander séparément



**Hotte de plan de travail**

**AL 400 ■**

**A**  
Largeur : 120 / 90 cm  
Inox  
Hotte télescopique qui, à l'arrêt, se dissimule entièrement dans le plan de travail  
Installation à fleur de plan de travail ou cadre apparent sur le plan de travail  
Moteur à commander séparément  
Classe d'efficacité énergétique pour AL400192: A en configuration avec le moteur déporté AR400142\*  
Pas de classe d'efficacité énergétique pour le modèle AL400122 - en mode recyclage uniquement



**Aérateur de plan de cuisson Vario**

**VL 414 ■ ■**

**A+**  
Largeur : 15 cm  
Inox  
Aspiration optimale directement sur le plan de travail  
Installation à fleur de plan de travail ou cadre apparent sur le plan de travail  
Boutons de commande en façade (inox ou noirs) à commander séparément  
Moteur à commander séparément  
Classe d'efficacité énergétique : A+ en configuration avec le moteur déporté AR403122\*



**Table de cuisson induction Full Zone**

**CX 492 ■ ▲**

Largeur : 90 cm  
 Une seule grande surface de cuisson  
 Écran tactile TFT  
 Positionnement libre des casseroles  
 Installation à fleur de plan de travail ou cadre apparent sur le plan de travail



**Table de cuisson induction Full Zone**

**CX 492 ▲ ▲**

Largeur : 90 cm  
 Une seule grande surface de cuisson  
 Écran tactile TFT  
 Positionnement libre des casseroles  
 Installation à fleur de plan de travail



**Table de cuisson induction Full Zone**

**CX 482 ■ ▲**

Largeur : 80 cm  
 Une seule grande surface de cuisson  
 Écran tactile TFT  
 Positionnement libre des casseroles  
 Installation à fleur de plan de travail ou cadre apparent sur le plan de travail



**Table de cuisson induction Full Zone**

**CX 482 ▲ ▲**

Largeur : 80 cm  
 Une seule grande surface de cuisson  
 Écran tactile TFT  
 Positionnement libre des casseroles  
 Installation à fleur de plan de travail



**Table de cuisson Flex Induction avec système de ventilation intégré**

**CV 492 ▲ ▲**

**A**  
 Largeur : 90 cm  
 4 zones de cuisson  
 Avec système de ventilation intégré  
 Installation à fleur de plan de travail  
 Boutons de commande en façade (inox ou noirs) à commander séparément



**Table de cuisson gaz**

**CG 492**

Largeur : 100 cm  
 5 brûleurs  
 1 brûleur wok  
 Régulation tout électronique de la puissance  
 Installation à fleur de plan de travail  
 Boutons de commande inox en façade

## Options de conception

- ▲ Sans cadre
- Cadre inox
- ▲ Home Connect

\* Classe d'efficacité énergétique pour une échelle allant de A+++ à D

# Tables de cuisson Vario série 200



**Table de cuisson Vario Flex Induction**

**VI 262 ●**

Largeur : 60 cm  
4 zones de cuisson  
Bandeau de commande noir,  
boutons noirs avec anneau  
lumineux



**Vario Flex Induction**

**VI 242 ●**

Largeur : 40 cm  
2 zones de cuisson  
Bandeau de commande noir,  
boutons noirs avec anneau  
lumineux



**Vario Flex Induction**

**VI 232 ●**

Largeur : 28 cm  
2 zones de cuisson  
Bandeau de commande noir,  
boutons noirs avec anneau  
lumineux



**Table de cuisson Vario gaz**

**VG 264 ●**

Largeur : 60 cm  
4 brûleurs  
Bandeau de commande noir,  
boutons noirs avec anneau  
lumineux



**Vario gaz**

**VG 232 ●**

Largeur : 28 cm  
2 brûleurs  
Bandeau de commande noir,  
boutons noirs avec anneau  
lumineux



**Vario gaz wok**

**VG 231 ●**

Largeur : 28 cm  
1 brûleur wok  
Bandeau de commande noir,  
bouton noir avec anneau lumineux



**Vario Teppan Yaki**

**VP 230 ●**

Largeur : 28 cm  
Cuisson directement sur la surface  
inox  
Contrôle précis de la température  
jusqu'à 240 °C  
Bandeau de commande noir,  
bouton noir avec anneau lumineux



**Vario grill électrique**

**VR 230 ●**

Largeur : 28 cm  
2 zones à réglage séparé  
Grille en fonte, pierres de lave  
Bandeau de commande noir,  
boutons noirs avec anneau  
lumineux



**Aérateur de plan de cuisson  
Vario**

**VL 200 ●**

**A** \*  
Largeur : 15 cm  
Système d'aspiration très efficace  
Bandeau de commande noir,  
bouton noir avec anneau lumineux  
Moteur à commander séparément  
Classe d'efficacité énergétique  
pour VL200120 : A en configuration  
avec le moteur déporté AR403122\*

## Tables de cuisson série 200



Table de cuisson Flex Induction

CI 292 ▲ ■ 🏠

Largeur : 90 cm  
5 zones de cuisson  
Sans cadre, installation à fleur de plan de travail  
Avec cadre, installation sur le plan de travail  
Commande Twist-Pad avec bouton magnétique amovible



Table de cuisson Flex Induction

CI 283 ▲ ■ 🏠

Largeur : 80 cm  
5 zones de cuisson  
Sans cadre, installation à fleur de plan de travail  
Avec cadre, installation sur le plan de travail  
Commande Twist-Pad avec bouton magnétique amovible



Table de cuisson Flex Induction

CI 282 ▲ ■ 🏠

Largeur : 80 cm  
4 zones de cuisson  
Sans cadre, installation à fleur de plan de travail  
Avec cadre, installation sur le plan de travail  
Commande Twist-Pad avec bouton magnétique amovible



Table de cuisson Flex Induction

CI 272 ▲ ■ 🏠

Largeur : 70 cm  
4 zones de cuisson  
Sans cadre, installation à fleur de plan de travail  
Avec cadre, installation sur le plan de travail  
Commande Twist-Pad avec bouton magnétique amovible



Table de cuisson Flex Induction

CI 262 ▲ ■ 🏠

Largeur : 60 cm  
4 zones de cuisson  
Sans cadre, installation à fleur de plan de travail  
Avec cadre, installation sur le plan de travail  
Commande Twist-Pad avec bouton magnétique amovible



Table de cuisson induction

CI 261 ■

Largeur : 60 cm  
4 zones de cuisson  
Avec cadre, installation sur le plan de travail  
Commande par touches sensibles



Table de cuisson Flex Induction avec système de ventilation intégré

CV 282 ▲ ■ 🏠

**A** \*  
Largeur : 80 cm  
4 zones de cuisson  
Avec système de ventilation intégré  
Sans cadre, installation à fleur de plan de travail  
Avec cadre, installation sur le plan de travail  
Commande Twist-Pad avec bouton magnétique amovible



Table de cuisson vitrocéramique

CE 291 ▲ ■

Largeur : 90 cm  
5 zones de cuisson  
Sans cadre, installation à fleur de plan de travail  
Avec cadre, installation sur le plan de travail  
Commande par touches sensibles



Table de cuisson vitrocéramique

CE 261 ■

Largeur : 60 cm  
4 zones de cuisson  
Avec cadre, installation sur le plan de travail  
Commande par touches sensibles



Table de cuisson Vario gaz

VG 295

Largeur : 90 cm  
5 brûleurs  
1 brûleur wok  
Bandeau de commande inox, boutons avec anneau lumineux



Table de cuisson gaz

CG 291

Largeur : 90 cm  
5 brûleurs  
Régulation mécanique de la puissance  
1 brûleur wok  
Boutons de commande en inox intégrés dans bandeau de commande

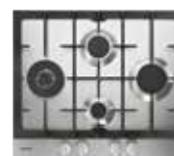


Table de cuisson gaz

CG 261

Largeur : 60 cm  
4 brûleurs  
Régulation mécanique de la puissance  
1 brûleur wok  
Boutons de commande en inox intégrés dans bandeau de commande

## Options de conception

- ▲ Sans cadre
- Cadre inox
- Bandeau de commande noir

🏠 Home Connect

\* Classe d'efficacité énergétique pour une échelle allant de A+++ à D

# Accessoires



**Gril**

Fonte d'aluminium  
Revêtement anti-adhérent



**Teppan Yaki**

Multi-couches



**Poêle wok**

Multi-couches



**Support pour poêle Wok**

Adaptateur support pour poser la poêle Wok



**Poêle spéciale FryingSensor**

Inox  
Revêtement anti-adhérent  
Disponible en 4 tailles : Ø 15,  
Ø 18, Ø 21, Ø 28 cm en fonction  
de la zone de cuisson



**Pierres de lave**

Pour remplacement



**Bouton de commande  
Twist-Pad magnétique noir**



**Couvercle noir**



**Sensor de cuisson**

Pour réguler la température dans  
les casseroles  
Pour tables de cuisson  
Flex Induction



**Boutons inox\***



**Boutons noirs\***

\*Les sets de boutons de commande Vario Série 400 doivent être commandés séparément pour chaque Vario de cuisson.  
Seuls certains appareils Vario Série 400 ne nécessitent qu'un seul bouton de commande.



# Appareils d'aspiration série 400



Hotte de plafond Vario

**AC 402**

**B**

Module filtre  
Dimensions : 80 x 40 cm  
Inox



Hotte de plafond Vario

**AC 482**

Module de commande  
Dimensions : 80 x 14 cm  
Inox



Hotte de plafond Vario

**AC 472**

Module d'éclairage  
Dimensions : 80 x 14 cm  
Inox

Hotte de plafond modulaire qui permet une configuration personnalisée grâce aux éléments séparés tels que le module filtre, les modules de commande et le module d'éclairage. \* (AC 402 uniquement) : en configuration avec le moteur déporté AR400142\*  
Moteur à commander séparément



Hotte de plan de travail

**AL 400**

**A**

Largeur : 120 / 90 cm  
Inox  
Hotte télescopique qui, à l'arrêt, se dissimule entièrement dans le plan de travail  
Installation à fleur de plan de travail ou cadre apparent sur plan de travail  
Moteur à commander séparément  
\* En configuration AL400192 avec le moteur déporté AR400142  
Pas de classe d'efficacité énergétique pour le modèle AL400122 - en mode recyclage uniquement



Aérateur de plan de cuisson Vario

**VL 414**

**A+**

Largeur : 15 cm  
Inox  
Aspiration optimale directement sur le plan de travail  
Combinaison parfaite avec les Vario de cuisson Série 400  
Installation à fleur de plan de travail ou cadre apparent sur plan de travail  
Boutons de commande en façade (inox ou noirs) à commander séparément  
Moteur à commander séparément  
\* En configuration avec le moteur déporté AR403122



Hotte murale

**AW 442**

**A**

Largeur : 90 cm  
Inox  
Très grande efficacité d'aspiration des vapeurs grâce à la grande surface d'aspiration  
Moteur à commander séparément  
\* Classe d'efficacité énergétique avec le moteur déporté AR400143

## Appareils d'aspiration série 200



**Hotte de plafond réglable en hauteur**

**AC 270\*\*** 🏠

Largeur : 105 cm  
Installation directe au plafond  
Uniquement en mode recyclage  
Réglage motorisé de la hauteur  
Gaggenau Black  
\*\* Livrable jusqu'en décembre 2023



**Hotte de plafond**

**AC 250** 🏠

**A+** \*

Largeur : 120 cm  
Intégrée dans le plafond  
Evacuation extérieure ou recyclage  
Gaggenau Light Bronze



**Hotte de plan de travail**

**AL 200** 🏠

**A** \*

Largeur : 90 / 80 cm  
Hotte télescopique qui, à l'arrêt, disparaît entièrement dans le plan de travail  
Gaggenau Black, avec panneau de verre transparent escamotable  
Intégration à fleur de plan ou cadre apparent sur le plan de travail



**Aérateur de plan de cuisson Vario**

**VL 200**

**A** \*

Largeur : 15 cm  
Gaggenau Black  
Se combine parfaitement avec les appareils Vario série 200  
Bandeau de commande noir, bouton noir avec anneau lumineux  
Moteur à commander séparément  
\*En configuration avec le moteur déporté AR403122



**Hotte îlot**

**AI 240** 🏠

**A** \*

Largeur : 90 cm  
Inox  
Très grande efficacité d'aspiration des vapeurs dans un design élégant et intemporel  
Bandeau en verre Gaggenau Anthracite



**Hotte murale**

**AW 240** 🏠

**A** \*

Largeur : 90 cm  
Inox  
Très grande efficacité d'aspiration des vapeurs dans un design élégant et intemporel  
Bandeau en verre Gaggenau Anthracite



**Hotte murale**

**AW 250** 🏠

**A+** \*

Largeur : 90 cm  
Panneau en verre écran vapeur incliné offrant un dégagement d'espace au-dessus de la table de cuisson  
Gaggenau Anthracite



**Hotte tiroir**

**AF 210**

**A** \*

Largeur : 90 / 60 cm  
Bandeau en inox



**Groupe filtrant**

**AC 200**

**A++** \*

Largeur : 86 / 70 / 52 cm  
Inox et verre  
Intégration invisible dans meuble haut

🏠 Home Connect

\* Classe d'efficacité énergétique pour une échelle allant de A+++ à D

# Appareils de froid Vario série 400



**Combiné réfrigérateur-congélateur Vario**

**RY 492** ↑



Largeur de la niche : 91,4 cm  
Hauteur de la niche : 213,4 cm  
Tout intégrable  
Ouverture de porte assistée  
Possibilité d'ouverture de porte sans poignée  
Système de fermeture amortie  
Zone fraîcheur proche de 0 °C  
Fabrique de glace intégrée au compartiment congélateur  
Éclairage à LED blanc chaud anti-éblouissement  
Volume net : 552 l



**Combiné réfrigérateur-congélateur Vario**

**RB 492** ↑



Largeur de la niche : 91,4 cm  
Hauteur de la niche : 213,4 cm  
Tout intégrable  
Ouverture de porte assistée  
Possibilité d'ouverture de porte sans poignée  
Système de fermeture amortie  
Zone fraîcheur proche de 0 °C  
Fabrique de glace intégrée au compartiment congélateur  
Éclairage à LED blanc chaud anti-éblouissement  
Volume net : 555 l



**Combiné réfrigérateur-congélateur Vario**

**RB 472** ↑



Largeur de la niche : 76,2 cm  
Hauteur de la niche : 213,4 cm  
Tout intégrable  
Ouverture de porte assistée  
Possibilité d'ouverture de porte sans poignée  
Système de fermeture amortie  
Zone fraîcheur proche de 0 °C  
Fabrique de glace intégrée au compartiment congélateur  
Éclairage à LED blanc chaud anti-éblouissement  
Volume net : 452 l



**Réfrigérateur Vario**

**RC 492** ↑



Largeur de la niche : 91,4 cm  
Hauteur de la niche : 213,4 cm  
Tout intégrable  
Ouverture de porte assistée  
Possibilité d'ouverture de porte sans poignée  
Système de fermeture amortie  
Zone fraîcheur proche de 0 °C  
Éclairage à LED blanc chaud anti-éblouissement  
Volume net : 579 l



**Réfrigérateur Vario**

**RC 472** ↑



Largeur de la niche : 76,2 cm  
Hauteur de la niche : 213,4 cm  
Tout intégrable  
Ouverture de porte assistée  
Possibilité d'ouverture de porte sans poignée  
Système de fermeture amortie  
Zone fraîcheur proche de 0 °C  
Éclairage à LED blanc chaud anti-éblouissement  
Volume net : 467 l



**Réfrigérateur Vario**

**RC 462** ↑



Largeur de la niche : 61 cm  
Hauteur de la niche : 213,4 cm  
Tout intégrable  
Ouverture de porte assistée  
Possibilité d'ouverture de porte sans poignée  
Système de fermeture amortie  
Zone fraîcheur proche de 0 °C  
Éclairage à LED blanc chaud anti-éblouissement  
Volume net : 357 l



**Congélateur Vario**

**RF 463** ↑



Largeur de la niche : 61 cm  
Hauteur de la niche : 213,4 cm  
Tout intégrable  
Ouverture de porte assistée  
Possibilité d'ouverture de porte sans poignée  
Système de fermeture amortie  
Distributeur de glace et d'eau fraîche éclairé avec sensor de détection de présence  
Éclairage à LED blanc chaud anti-éblouissement  
Volume net : 304 l



**Congélateur Vario**

**RF 471** ↑



Largeur de la niche : 76,2 cm  
Hauteur de la niche : 213,4 cm  
Tout intégrable  
Ouverture de porte assistée  
Possibilité d'ouverture de porte sans poignée  
Système de fermeture amortie  
Fabrique de glace intégrée  
Éclairage à LED blanc chaud anti-éblouissement  
Volume net : 445 l



**Congélateur Vario**

**RF 461** ↑



Largeur de la niche : 61 cm  
Hauteur de la niche : 213,4 cm  
Tout intégrable  
Ouverture de porte assistée  
Possibilité d'ouverture de porte sans poignée  
Système de fermeture amortie  
Fabrique de glace intégrée  
Éclairage à LED blanc chaud anti-éblouissement  
Volume net : 344 l



**Congélateur Vario**

**RF 411** ↑



Largeur de la niche : 45,7 cm  
Hauteur de la niche : 213,4 cm  
Tout intégrable  
Ouverture de porte assistée  
Possibilité d'ouverture de porte sans poignée  
Système de fermeture amortie  
Fabrique de glace intégrée  
Éclairage à LED blanc chaud anti-éblouissement  
Volume net : 240 l



**Congélateur Vario**

**RF 410** ↑



Largeur de la niche : 45,7 cm  
Hauteur de la niche : 213,4 cm  
Tout intégrable  
Ouverture de porte assistée  
Possibilité d'ouverture de porte sans poignée  
Système de fermeture amortie  
Éclairage à LED blanc chaud anti-éblouissement  
Volume net : 240 l

## Appareils de froid Vario série 200



**Combiné réfrigérateur-congélateur Vario**

**RB 289** 



Largeur de la niche : 56 cm  
Hauteur de la niche : 177,5 cm  
Tout intégrable  
4 zones climatiques dont une zone fraîcheur proche de 0 °C  
Système de fermeture amortie  
Volume net : 223 l



**Combiné réfrigérateur-congélateur Vario**

**RT 289** 



Largeur de la niche : 56 cm  
Hauteur de la niche : 177,5 cm  
Tout intégrable  
4 zones climatiques dont une zone fraîcheur proche de 0 °C  
Ouverture de porte assistée via Push-to-open ou un assistant vocal  
Système de fermeture amortie  
Volume net : 269 l



**Réfrigérateur Vario**

**RC 289** 



Largeur de la niche : 56 cm  
Hauteur de la niche : 177,5 cm  
Tout intégrable  
3 zones climatiques dont une zone fraîcheur proche de 0 °C  
Ouverture de porte assistée via Push-to-open ou un assistant vocal  
Système de fermeture amortie  
Volume net : 289 l



**Congélateur Vario**

**RF 287** 



Largeur de la niche : 56 cm  
Hauteur de la niche : 177,5 cm  
Tout intégrable  
Ouverture de porte assistée via Push-to-open ou un assistant vocal  
Système de fermeture amortie  
Volume net : 212 l

 Home Connect

\* Classe d'efficacité énergétique pour une échelle allant de A à G

# Appareils de froid série 200



**Combiné side-by-side pose-libre**

**RY 295** 



Largeur : 90,5 cm  
Hauteur : 183 cm  
Pose-libre, inox anthracite  
2 tiroirs fraîcheur proches de 0 °C  
à 5 réglages prédéfinis  
Distributeur d'eau fraîche interne et  
fabrique de glace dans le tiroir de  
congélation  
Volume total : 573 l



**Combiné réfrigérateur-congélateur**

**RB 282** 



Largeur de la niche : 56 cm  
Hauteur de la niche : 177,5 cm  
Tout intégrable  
4 zones climatiques  
2 tiroirs fraîcheur proches de 0 °C  
Système de fermeture amortie  
Volume net : 223 l



**Réfrigérateur**

**RC 282** 



Largeur de la niche : 56 cm  
Hauteur de la niche : 177,5 cm  
Tout intégrable  
3 zones climatiques  
3 tiroirs fraîcheur proches de 0 °C  
Système de fermeture amortie  
Volume net : 289 l



**Combiné réfrigérateur-congélateur**

**RT 282** 



Largeur de la niche : 56 cm  
Hauteur de la niche : 177,5 cm  
Tout intégrable  
4 zones climatiques  
3 tiroirs fraîcheur proches de 0 °C  
Système de fermeture amortie  
Volume net : 269 l



**Combiné réfrigérateur-congélateur**

**RT 282**



Largeur de la niche : 56 cm  
Hauteur de la niche : 177,5 cm  
Tout intégrable  
3 zones climatiques dont une zone  
fraîcheur  
Système de fermeture amortie  
Volume net : 286 l



**Congélateur**

**RF 282**



Largeur de la niche : 56 cm  
Hauteur de la niche : 177,5 cm  
Tout intégrable  
Système de fermeture amortie  
Volume net : 212 l



**Réfrigérateur**

**RC 200**



Largeur de la niche : 60 cm  
Hauteur de la niche : 82 cm  
Tout intégrable  
Système de fermeture amortie  
Volume net : 137 l



**Combiné réfrigérateur-congélateur**

**RT 200**



Largeur de la niche : 60 cm  
Hauteur de la niche : 82 cm  
Tout intégrable  
Système de fermeture amortie  
Volume net : 123 l



**Congélateur**

**RF 200**



Largeur de la niche : 60 cm  
Hauteur de la niche : 82 cm  
Tout intégrable  
Système de fermeture amortie  
Volume net : 106 l

 Home Connect

\* Classe d'efficacité énergétique  
pour une échelle allant de A à G

## Accessoires

### Accessoires Vario série 400, Vario série 200, série 200



**Boîte de conservation**

Avec couvercle transparent



**Porte-bouteille**

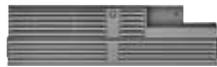
Présentoir en bois d'érable huilé,  
avec connecteur magnétique  
intégré

### Accessoires Vario série 400



**Poignée**

Inox



**Grille de ventilation**

Modèle selon appareil



**Porte inox**

Disponible avec ou sans poignée  
Modèle selon appareil

## Caves à vin climatisées Vario série 400



Cave à vin climatisée Vario

**RW 466** 



Largeur de la niche : 61 cm  
Hauteur de la niche : 213,4 cm  
Tout intégrable  
Ouverture de porte assistée  
3 zones de climatisation  
Porte vitrée  
Possibilité d'ouverture de porte sans poignée  
Système de fermeture amortie  
5 scénarios d'éclairage prédéfinis  
Éclairage à LED blanc chaud anti-éblouissement  
Capacité : 99 bouteilles



Cave à vin climatisée Vario

**RW 466** 



Largeur de la niche : 61 cm  
Hauteur de la niche : 213,4 cm  
Tout intégrable  
Ouverture de porte assistée  
3 zones de climatisation  
Porte pleine  
Possibilité d'ouverture de porte sans poignée  
Système de fermeture amortie  
5 scénarios d'éclairage prédéfinis  
Éclairage à LED blanc chaud anti-éblouissement  
Capacité : 99 bouteilles



Cave à vin climatisée Vario

**RW 414** 



Largeur de la niche : 45,7 cm  
Hauteur de la niche : 213,4 cm  
Tout intégrable  
Ouverture de porte assistée  
Porte vitrée  
Possibilité d'ouverture de porte sans poignée  
Système de fermeture amortie  
5 scénarios d'éclairage prédéfinis  
Éclairage à LED blanc chaud anti-éblouissement  
Capacité : 70 bouteilles



Cave à vin climatisée Vario

**RW 414** 



Largeur de la niche : 45,7 cm  
Hauteur de la niche : 213,4 cm  
Tout intégrable  
Ouverture de porte assistée  
2 zones de climatisation  
Porte pleine  
Possibilité d'ouverture de porte sans poignée  
Système de fermeture amortie  
5 scénarios d'éclairage prédéfinis  
Éclairage à LED blanc chaud anti-éblouissement  
Capacité : 70 bouteilles

## Caves à vin climatisées série 200



Cave à vin climatisée

**RW 282**



Largeur de la niche : 60 cm  
Hauteur de la niche : 178 cm  
2 zones de climatisation  
Porte vitrée, habillage cadre de porte obligatoire, assorti aux meubles de cuisine ou cadre inox en option  
Éclairage de présentation en option  
Capacité : 80 bouteilles



Cave à vin climatisée

**RW 222**



Largeur de la niche : 60 cm  
Hauteur de la niche : 123 cm  
2 zones de climatisation  
Porte vitrée, habillage cadre de porte obligatoire, assorti aux meubles de cuisine ou cadre inox en option  
Éclairage de présentation en option  
Capacité : 48 bouteilles



Cave à vin climatisée

**RW 404**

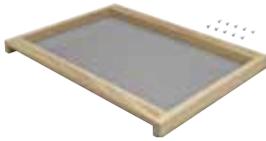


Largeur de la niche : 60 cm  
Hauteur de la niche : 82 cm  
2 zones de climatisation  
Intégrable sous-plan, porte vitrée avec cadre inox  
Éclairage de présentation en option  
Capacité : 34 bouteilles

 Home Connect

\* Classe d'efficacité énergétique pour une échelle allant de A à G

## Accessoires



**Plateau étagère**

Pour carafes, bouteilles ouvertes et humidificateurs



**Clayette**

Sortie totale  
Bois de chêne et aluminium



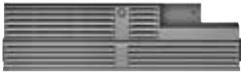
**Présentoir pour bouteille individuelle**

Bois de chêne et aluminium



**Poignée**

Inox



**Grille de ventilation**

Modèle selon appareil



**Clayette**

Bois de chêne  
Pour le rangement pratique  
des bouteilles sur la tablette de  
séparation

## Accessoires Vario série 400



**Cadre inox**

Disponible avec ou sans poignée  
Modèle selon appareil



**Porte inox**

Disponible avec ou sans poignée  
Modèle selon appareil

## Accessoires série 200



**Cadre inox**

pour RW 282



**Cadre inox**

pour RW 222

## Lave-vaisselle série 400



Lave-vaisselle

DF 480/481 



Largeur : 60 cm

Tout intégrable

Hauteur 81,5 cm ou 86,5 cm

8 programmes, 4 options

Éclairage optimal de la cuve

Time Light ou Info Light

Push-to-Open

Zéolite

Bras de lavage inférieur motorisé

Rails coulissement sans effort

Ultra-silencieux : 42 dB

## Lave-vaisselle série 200



Lave-vaisselle

DF 270/271 



Largeur : 60 cm

Tout intégrable

Hauteur 81,5 cm ou 86,5 cm

6 programmes, 3 options

Time Light ou Info Light

Push-to-Open

Zéolite

Ultra-silencieux : 42 dB



Lave-vaisselle

DF 260/261 



Largeur : 60 cm

Tout intégrable

Hauteur 81,5 cm ou 86,5 cm

6 programmes, 3 options

Time Light

Zéolite

Ultra-silencieux : 42 dB



Lave-vaisselle

DF 210/211 



Largeur : 60 cm

Tout intégrable

Hauteur 81,5 cm ou 86,5 cm

6 programmes, 3 options

Info Light

Ultra-silencieux : 44 dB



Lave-vaisselle

DF 264 



Largeur : 45 cm

Tout intégrable

Hauteur 81,5 cm

6 programmes, 1 option

Time Light

Zéolite

Ultra-silencieux : 44 dB

## Lave-linge et sèche-linge série 200



Lave-linge

WM 260 



Pose-libre, sous plan de travail ou superposable

Largeur : 60 cm ; hauteur : 84,8 cm

Système iDos 2.0 de dosage intelligent de la lessive liquide et de l'adoucissant pour des résultats impeccables

Capacité : 10 kg

Éclairage intérieur du tambour

Fonction rajout de linge

Technologie Dynamic Wash System



Sèche-linge à pompe à chaleur

WT 260 



Pose-libre, sous plan de travail ou superposable

Largeur : 60 cm ; hauteur : 84,2 cm

Technologie pompe à chaleur  
Condenseur auto-nettoyant pour élimination automatique des peluches

Ultra-silencieux : 62 dB

Steam Refresh

Smart Dry : séchage connecté

 Home Connect

\* Classe d'efficacité énergétique pour une échelle allant de A+++ à D



### Tiroir à couverts

Pour tous les lave-vaisselle  
Avec rails à coulissement facile



### Tiroir 3° niveau

Pour lave-vaisselle hauteur 86,5 cm  
uniquement  
Pour le rangement de petits bols,  
tasses et ustensiles de cuisson  
Avec rails à coulissement facile



### Panier pour couverts en argent

Pour tous les lave-vaisselle



### Support pour verres à pied

Pour verres à pied



### Poignée inox

Pour tous les lave-vaisselle de  
60 cm

# Accessoires



### Kit de superposition

Avec tablette coulissante  
Pour installation en colonne  
de WM 260 + WT 260

#### Nouveau: Indice de réparabilité sur les lave-vaisselle et les lave-linge.

Afin de se conformer à la loi du 10 février 2020 relative à la lutte contre le gaspillage et à l'économie circulaire, Gaggenau indique désormais sur ses lave-vaisselle et son lave-linge non séchant un indice de réparabilité. Il s'agit d'une note de 1 à 10 attribuée à chaque appareil pour indiquer son niveau de réparabilité. Cette information doit être communiquée pour plusieurs catégories de produits : smartphones, ordinateurs, téléviseurs, tondeuses, lave-linge à chargement frontal, lave-vaisselle et aspirateurs.

L'indice est calculé sur la base de 5 critères principaux, eux-mêmes divisés en sous-critères :

- la disponibilité de la documentation technique auprès des réparateurs et des consommateurs
- la facilité de démontage, les outils nécessaires et les caractéristiques de fixation
- la durée de disponibilité des pièces détachées. Celle-ci est désormais de 14 ans pour tous les lave-vaisselle Gaggenau et le lave-linge Gaggenau non séchant avec programme Eco 40-60.
- le ratio du prix des pièces détachées tombant le plus en panne par rapport au prix total de l'appareil neuf
- des critères spécifiques aux lave-vaisselle et au lave-linge, comme par exemple un compteur d'usage, l'assistance à distance et la mise à jour logicielle

Contactez notre service après-vente pour plus d'informations dans la rubrique Services ou rendez-vous sur notre boutique en ligne pour les accessoires et pièces détachées.

# Les Etiquettes énergétiques.

Utiliser des appareils électroménagers économes en énergie vous permet de préserver de précieuses ressources et de réduire le montant de vos factures. C'est pourquoi vous devez tenir compte des faibles consommations d'énergie lorsque vous achetez vos appareils.

Les évolutions technologiques au cours de ces dernières années sont à l'origine d'une augmentation du nombre de produits obtenant un classement A+ ou supérieur. En conséquence, l'étiquetage ne remplissait plus sa fonction initiale, à savoir aider le consommateur à prendre une décision d'achat. C'est pourquoi il a été décidé de faire évoluer l'étiquette énergie.

Ces nouvelles étiquettes concernent les lave-linge, les lave-linge séchants, les lave-vaisselle, les appareils de froid et les caves à vin. Depuis le 1<sup>er</sup> mars 2020 ces appareils doivent porter la nouvelle étiquette pour leur commercialisation.

Désormais, la nouvelle classification va de A à G. De nouvelles méthodes sont également utilisées pour mesurer la consommation d'énergie et déterminer la classe d'étiquetage.

Selon les spécifications européennes, elles doivent dans la mesure du possible, tenir compte de l'utilisation réelle du produit par les consommateurs.

Cela signifie, par exemple, que le calcul de la consommation d'énergie des lave-linge, des lave-linge séchants et des lave-vaisselle n'est plus basé sur une année, mais sur 100 cycles de lavage.

La durée du programme est également spécifiée pour ces produits.

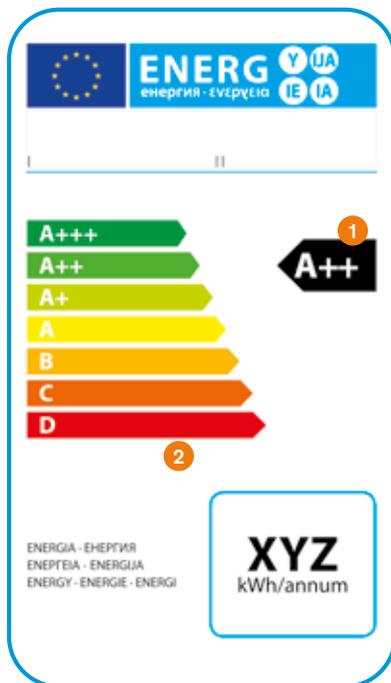
Le programme de référence qui sert de base pour les tests et déclaration de valeurs pour l'étiquetage des lave-linge et lave-linge séchants a été modifié. Le nouveau programme « Eco 40-60 » se trouve sur le bandeau de commande de l'appareil. En outre, ces appareils sont désormais soumis à des exigences plus élevées en ce qui concerne leur performance de lavage, ainsi qu'à une exigence minimale concernant le rincage.

Pour les lave-vaisselle, la composition du nombre de couverts standard est légèrement modifiée.

C'est pour ces raisons qu'il n'est pas possible de convertir directement les classes d'efficacité énergétiques en nouvelles classes.

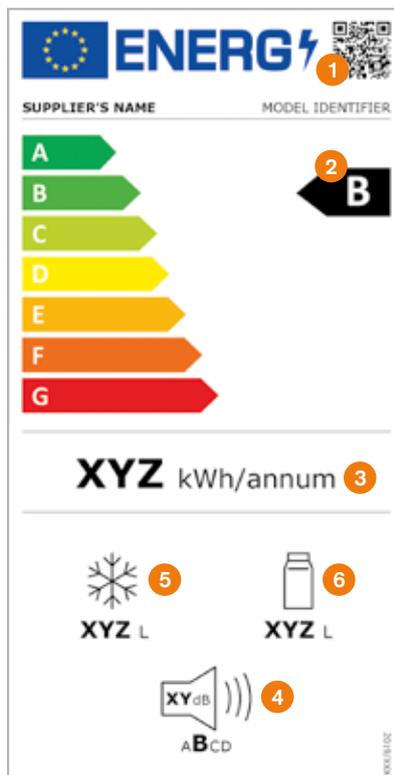
Vous pouvez obtenir plus d'informations sur le produit en scannant le QR Code affiché sur l'étiquette énergie qui vous renverra vers une base de données de l'UE. Vous pourrez y télécharger et consulter des documents pour tous les appareils qui font l'objet d'une nouvelle étiquette énergie. La base de données est également accessible sur internet.

Pour plus d'informations sur les étiquettes énergie, consultez le site internet : [www.gaggenau.com](http://www.gaggenau.com)



#### Étiquette énergétique pour Fours, Tables de cuisson et Appareils de ventilation :

- 1 Classe d'efficacité énergétique
- 2 Consommation d'énergie en kWh/an (mesurée dans les conditions standard)



#### Nouvelle étiquette énergétique pour les lave-linge, les lave-linge séchants, les lave-vaisselle, les réfrigérateurs et congélateurs ainsi que pour les caves à vin.

#### Exemple d'étiquette énergétique pour un combiné réfrigérateur-congélateur

- 1 QR code
- 2 Classe d'efficacité énergétique
- 3 Consommation d'énergie en kWh/an (mesuré dans les nouvelles conditions standard)
- 4 Niveau sonore en dB(A) re 1 pW et catégorie de niveau sonore
- 5 Volume total de tous les compartiments de congélation en litres
- 6 Volume total de tous les compartiments de réfrigération en litres



# Home Connect, le confort ultime

## La cuisine connectée

Nos vies et nos foyers sont de plus en plus connectés. Si nos appareils électroménagers ont toujours eu pour vocation de se mettre au service du talent culinaire de nos clients, les technologies numériques étendent désormais leurs possibilités en intégrant la cuisine à notre mode de vie moderne.

Nos appareils sont équipés de Home Connect, une plateforme qui vous permet de communiquer intuitivement avec eux où que vous vous trouviez et qui vous offre une multitude d'autres avantages, comme le diagnostic à distance et l'intégration à certains systèmes de domotique.

Home Connect : votre cuisine, partout, à tout moment. Découvrez toutes les possibilités qui s'offrent à vous en consultant notre site internet.

Télécharger l'application ici :



Apple App Store (iOS)



Google Play Store (Android)

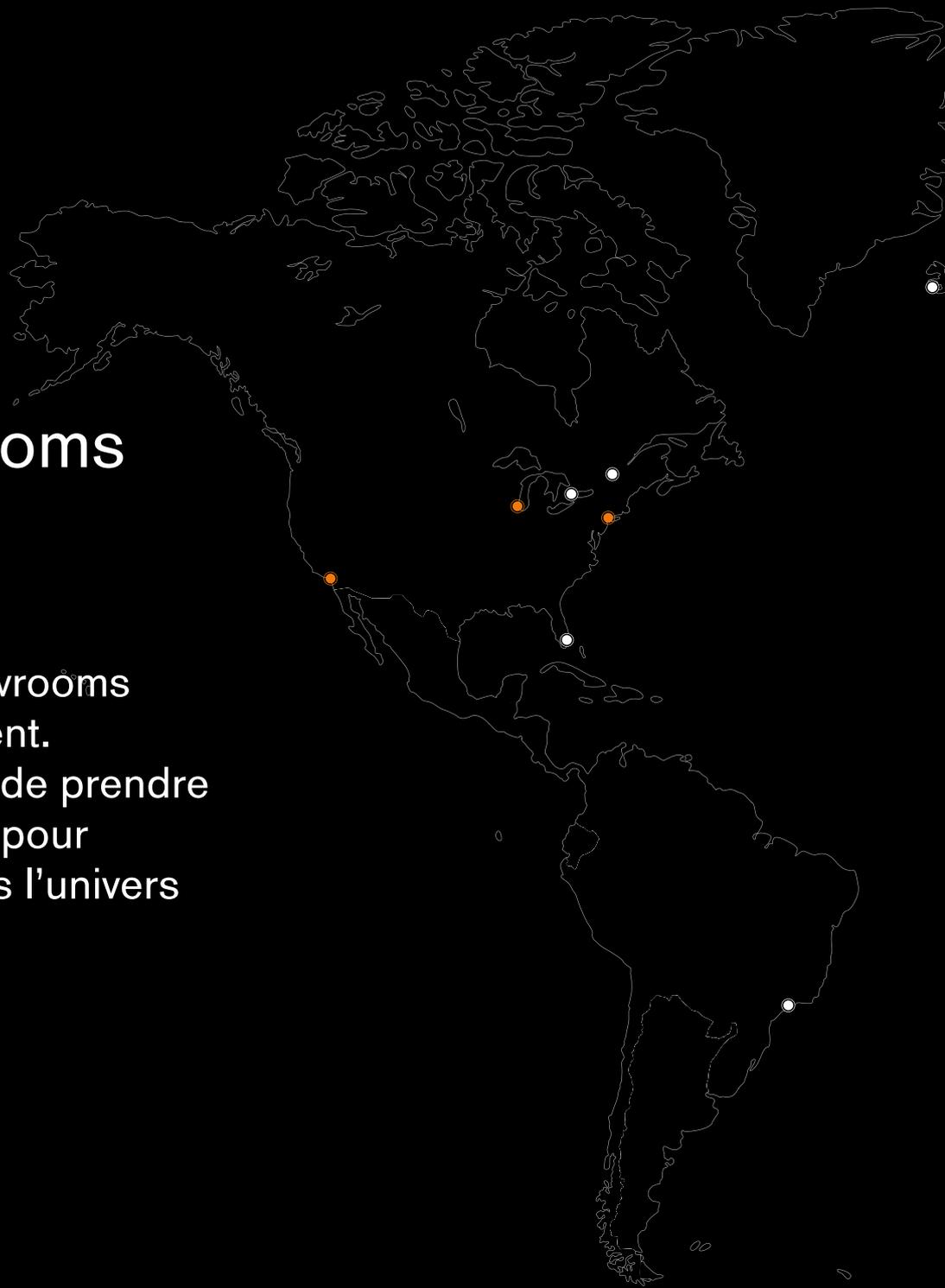
## Home Connect

Les fonctionnalités Home Connect dépendent des services associés, qui ne sont pas disponibles dans tous les pays. Pour plus d'informations, rendez-vous sur le site : [home-connect.com](https://home-connect.com)

Home Connect est un service de Home Connect GmbH.

# Showrooms

Nos 60 showrooms  
vous attendent.  
Il vous suffit de prendre  
rendez-vous pour  
plonger dans l'univers  
Gaggenau.



Les sites indiqués en orange correspondent aux showrooms Gaggenau emblématiques. Rendez-vous sur notre site internet pour localiser le showroom ou le revendeur le plus proche.



- Showroom emblématique
- Showroom classique

# Showrooms

## Afrique

### Afrique du Sud

Showroom Le Cap  
17 New Church Street  
Bree Street Studios  
8000 Cape Town  
+27 21 550 9900

### Showroom Johannesburg

30 Archimedes Street  
Kramerville  
2148 Johannesburg  
+27 10 001 0019

## Asie et Moyen-Orient

### Grande Chine

**Gaggenau Pékin**  
Room 5018  
China World Tower  
No. 1 Jian Guo Men Wai Street  
Chaoyang District  
100004 Beijing  
+86 10 8535 1058

### **Gaggenau Chengdu**

Room 4807-9  
Office Tower 1  
Chengdu IFS No.1, section 3  
Hongxing Road  
610021 Chengdu  
Sichuan province  
+86 028 8609 3656

### **Gaggenau Guangzhou**

Room 5203  
Guangzhou International  
Finance Center  
No.5 Zhujiang Road West  
Zhujiang New Town  
510623 Guangzhou  
Guangdong  
+86 20 2338 8958

### **Gaggenau Shanghai**

Jing'an District  
Weihai Road No.299  
200040 Shanghai  
+86 21 3229 0368

### Showroom Hong Kong

Kitchen Infinity Corp. Ltd.  
Lippo Leighton Tower  
Shop B, G/F  
103 Leighton Rd  
Causeway Bay  
Hong Kong  
+852 2882 1152

### **Gaggenau Taipei**

BSH Home Appliances  
Pte. Ltd.  
11F No. 80 Zhouzi Street  
Neihu District  
Taipeh City 11493  
+886 2 8978 0999

### Inde

**Gaggenau Mumbai**  
UnserHaus  
9<sup>th</sup> Floor  
A wing  
Avantha Building  
(Crompton Greaves House)  
Dr Annie Besant Road  
Century Bazaar  
Worli  
Mumbai – 400030

### Israël

**Gaggenau Tel-Aviv**  
BSH Home Appliances Ltd.  
25 Maskit Street  
46733 Herzliya  
+972 9973 0000

### Japon

Showroom Ashiya  
N.TEC Co. Ltd.  
6-16 Ohara-cho  
Ashiya-shi Hyogo 651-0092  
+81 797 32 3751

### Showroom Hyogo

N.TEC Co. Ltd.  
2-23-7 Narai Yamaguchi-cho  
Nishinomiya-shi Hyogo  
651-1411  
+81 78 904 3101

### Showroom Tokyo

N.TEC Co.Ltd  
1-8-4 Higashiazabu  
Minato-ku  
Tokyo 106-0044  
+81 3 5545 3877

### Kazakhstan

Showroom Almaty  
Azimut TOO  
Prospekt Abai, 31  
50000 Almaty  
+7 372 7258 2931

### Philippines

Showroom Metro Manila  
Living Innovations Corp  
GF Units 106 & 107  
Fort Victoria 5th Ave. corner  
Rizal Drive Fort Bonifacio  
Global City  
Taguig City  
Metro Manila  
+62 2 830 2230

### Singapour

**Gaggenau Singapore**  
BSH Home Appliances  
Pte. Ltd.  
11 Bishan Street 21  
4<sup>th</sup> Floor  
Singapore 573943  
+65 6356 1080

### Corée du Sud

Showroom Séoul  
Fine Appliances Co. Ltd.  
3<sup>rd</sup> Fl. Jinnex Lakeview Bldg.  
99, Ogeumno Songpa-gu  
Seoul 05548  
+82 2 6293 9393 (ext. 402)

### Thaïlande

**Gaggenau Bangkok**  
BSH Home Appliances Ltd.  
Ital Thai Tower  
No. 2034/31-39  
2<sup>nd</sup> Floor  
New Petchburi Road  
Bangkapi  
Huay Kwang  
Bangkok 10310  
+66 2012 7959

### Émirats arabes unis

**Gaggenau Dubaï**  
The Oberoi Centre  
Level 5, 504  
P.O. Box 71847 Business  
Bay, Dubai  
+971 4 380 7167

## Europe

**Autriche**

**Gaggenau Vienna**  
Stilarena  
Quellenstraße 2a  
1100 Vienna  
+43 1 60 5750

**Belgique**

**Gaggenau Brussels**  
BSH Home Appliances  
N.V.-S.A.  
Gare Maritime  
Rue Picard straat 7 Box 400  
1000 Brussels  
+32 2 475 7219

**République tchèque**

**Showroom Prague**  
BSH domácí spotřebiče  
s. r. o.  
Radlická 350/107c  
158 00 Praha 5  
+420 251 095 550

**Chypre**

**Showroom Lefkosa**  
Akbel Ltd.  
14A Ortaköy  
Dr. Burhan Nalbantoğlu Cad  
00010 Lefkosa  
+90 39 2223 3233

**Showroom Limassol**

Lazanias Store  
5, Thessalonikis Street  
Nicolaou Pentadromos  
Center  
3025 Limassol  
+357 2534 2023

**Showroom Nicosie**

Hadjikyriakos & Sons Ltd.  
121, Prodromos Street  
1511 Nicosia  
+357 2287 2111

**Danemark**

**Showroom Copenhagen**  
BSH Hvidevarer A/S  
Telegrafvej 4  
2750 Ballerup  
+45 4489 8833

**Finlande**

**Showroom Helsinki**  
BSH Kodinkoneet Oy  
Itälahdenkatu 18 A  
00201 Helsinki  
+358 20 751 0750

**France**

**Gaggenau Paris**  
240 Bd Saint Germain  
75007 Paris  
+33 (0)9 70 80 80 18

**Allemagne**

**Gaggenau Munich**  
Arabellastraße 30 A  
81925 Munich  
+49 89 4510 4647

**Grèce**

**Showroom Athènes**  
17th km EO Athinon Lamias  
& Potamou 20  
14564 Kifissia  
+30 210 4277 827

**Islande**

**Showroom Reykjavik**  
Smith & Norland hf.  
Nóatúni 4  
105 Reykjavik  
+354 520 3000

**Italie**

**Showroom Macerata**  
Design Elementi  
Marche S.r.l.  
Via delle Maestranze 1  
Zona Ind. le Corridonia  
62014 Corridonia  
+39 0733 28 3526

**Showroom Milan**

Design Elementi  
Milano S.r.l.  
Corso Magenta 2  
20121 Milan

**Showroom Trévise**

F.K. & T. S.r.l. - Furniture  
Kitchen and Technology  
Piazza Foro Romano 2  
31040 Oderzo  
+39 0422 81 5110

**Showroom Vérone**

Nuova Arredo  
Inserimenti S.r.l.  
Via Roveggia 122  
37100 Verona  
+39 045 58 3234

**Showroom Vicence**

Nuova Arredo Inserimenti  
Via Dell'Industria 48/50  
36040 Grisignano  
Di Zocco  
+39 0444 61 4422

**Luxembourg**

**Gaggenau Luxembourg**  
BSH électroménagers S.A.  
13-15 Z.I. Breedewues  
1259 Senningerberg  
+352 2634 9850

**Malte**

**Showroom Malte**  
Aplan Ltd.  
The Atrium  
Mriehel By-Pass  
Birkirkara BKR 3000  
Malta  
+356 2148 0590

**Pays-Bas**

**Gaggenau Amsterdam**  
Inspiratiehuis 20|20  
Taurusavenue 36  
2132 LS Hoofddorp  
+31 88 424 4031

**Norvège**

**Showroom Oslo**  
BSH  
Husholdningsapparater AS  
Brynsveien 18  
0607 Oslo  
+47 2266 0646

**Pologne**

**Gaggenau Varsovie**  
BSH Sprzęt  
Gospodarstwa Domowego  
Sp. z o.o.  
Aleje Jerozolimskie 183  
02-222 Warszawa  
+48 22 572 4400

**Suède**

**Gaggenau Stockholm**  
BSH Home Appliances AB  
Landsvägen 32  
169 29 Solna  
+46 8 734 1370

**Suisse**

**Showroom Berne**  
BSH Hausgeräte AG  
Laupenstrasse 20  
3008 Bern  
+41 848 888 200

**Showroom Lausanne**

BSH Electroménager SA  
Chemin de Mongevon 4  
1023 Crissier  
+41 848 777 500

**Showroom Lugano**

BSH Elettrodomestici SA  
Via Campagna 30  
6934 Bioggio  
+41 848 777 500

**Showroom Zurich**

BSH Hausgeräte AG  
Fahrweidstr. 80  
8954 Geroldswil  
+41 848 777 500

**Turquie**

**Gaggenau Istanbul**  
Istanbul Sapphire  
Residence, 3206  
Eski Büyükdere Caddesi  
34330 Levent  
Istanbul  
+90 21 2397 2012

**Royaume-Uni**

**Gaggenau Londres**  
40 Wigmore Street  
London  
W1U 2RX  
+44 344 892 8988

# Showrooms

## Amérique du Nord

### Canada

Showroom Montréal  
L'Atelier BSH  
61 Rue Peel  
Montréal, QC, H3C 0W3  
+1 514 353 3232

Showroom Toronto  
Luxe Appliance Studio  
334 King Street East  
Toronto, ON, M5A 1K8  
+1 888 966 5893

Showroom Vancouver  
"Coming Soon"  
Luxe Appliance Studio  
30 East 6th Avenue  
Vancouver, BC, V5T 1J3

### États-Unis

**Gaggenau Chicago**  
Merchandise Mart  
222 Merchandise Mart Plaza  
Suite 108  
Chicago, IL 60654  
+1 312 832 3200

**Gaggenau Houston**  
"Coming Soon"  
1751 Post Oak Blvd  
Houston, TX 77056

**Gaggenau Irvine**  
17911 Von Karman  
Suite 100  
Irvine, CA 92614  
+1 949 224 4700

**Gaggenau Miami**  
112 Northeast 41st Street  
7<sup>th</sup> Floor  
Miami, FL 33137  
+1 561 980 4610

**Gaggenau New York**  
A&D Building, 7<sup>th</sup> Floor  
150 East 58th Street  
New York, NY 10155  
+1 21 2588 0950

**Gaggenau Washington D.C.**  
"Coming Soon"  
940 New York Avenue NW  
Washington, DC 20001

## Amérique du Sud

### Brésil

Showroom São Paulo  
Boutik Skok  
Al. Gabriel Monteiro  
da Silva 488  
01442-000 Jardins  
São Paulo  
Brazil  
+55 11 3668 6600

## Océanie

### Australie

**Gaggenau Melbourne**  
192-196 Coventry Street  
South Melbourne  
Victoria 3205  
+61 3 8551 1399

**Gaggenau Sydney**  
"Coming Soon"  
543 Crown Street  
Surry Hills, Sydney  
NSW 2010

### Nouvelle-Zélande

Showroom Auckland  
UnserHaus  
65 Parnell Rise  
Parnell  
Auckland 1052  
+64 9 477 3530

Les sites indiqués en orange correspondent aux showrooms Gaggenau emblématiques. Rendez-vous sur notre site internet pour localiser le showroom ou le revendeur le plus proche.

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.  
BSH Electroménager, 26 avenue Michelet - 93 401 Saint-Ouen Cedex - R.C.S. Bobigny B 341 911 790 - Gaggenau, marque déposée par BSH Hausgeräte GmbH.



Références Prix TTC

**Four micro-ondes combiné**

BMP250100	4 210 €
BMP250110	4 210 €
BMP250130	4 210 €
BMP251100	4 210 €
BMP251110	4 210 €
BMP251130	4 210 €

**Four micro-ondes**

BMP224100	1 560 €
BMP224110	1 560 €
BMP224130	1 560 €
BMP225100	1 560 €
BMP225110	1 560 €
BMP225130	1 560 €

**Machine à café expresso  
tout automatique**

CMP250102	4 480 €
CMP250112	4 480 €
CMP250132	4 480 €

**Tiroir Sous Vide**

DVP221100	3 380 €
DVP221110	3 380 €
DVP221130	3 380 €

**Tiroir culinaire & chauffant**

WSP221102	1 520 €
WSP221112	1 520 €
WSP221132	1 520 €
WSP222102	1 640 €
WSP222112	1 640 €
WSP222132	1 640 €

**Vario de cuisson**

**Vario induction Wok Série 400 +  
Boutons de commande séparés**

VI414105	3 140 €
VI414115	3 670 €
CKI410000	270 €
CKI410010	200 €

Références Prix TTC

**Vario Flex Induction Série 400 +  
Boutons de commande séparés**

VI422105	2 400 €
VI422115	2 940 €
CKI420000	540 €
CKI420010	400 €
VI462105	2 800 €
VI462115	3 000 €
CKI440000	1 080 €
CKI440010	800 €
VI482105	3 600 €
VI482115	3 800 €
CKI440000	1 080 €
CKI440010	800 €
VI492105	3 940 €
VI492115	4 140 €
CKI450000	1 340 €
CKI450010	1 000 €

**Vario gaz Wok Série 400 +  
Boutons de commande séparés**

VG415115F	3 230 €
VG415215	3 230 €
CKG410000	270 €
CKG410010	200 €

**Vario gaz Série 400 +  
Boutons de commande séparés**

VG425115F	2 750 €
VG425215	2 750 €
CKG420000	540 €
CKG420010	400 €
VG491115F	4 860 €
VG491215	4 860 €
CKG450000	1 340 €
CKG450010	1 000 €

**Vario Teppan Yaki Série 400 +  
Boutons de commande séparés**

VP414115	3 310 €
CKP420000	540 €
CKP420010	400 €

**Vario gril électrique Série 400 +  
Boutons de commande séparés**

VR414115	2 870 €
CKR420000	540 €
CKR420010	400 €

Références Prix TTC

**Vario induction Série 200**

VI232121	1 625 €
VI242120	1 780 €
VI262120	2 280 €

**Vario gaz Wok Série 200**

VG231120F	1 465 €
VG231220	1 465 €

**Vario gaz Série 200**

VG232120F	1 325 €
VG232220	1 325 €
VG264120F	2 270 €
VG264220	2 270 €

**Vario Teppan Yaki Série 200**

VP230120	2 650 €
----------	---------

**Vario gril électrique Série 200**

VR230120	2 090 €
----------	---------

**Tables de cuisson**

**Table Flex Induction grande  
largeur et Table induction  
Full Zone grande largeur**

CI272103	2 290 €
CI272113	2 290 €
CI282102	2 820 €
CI282112	2 820 €
CI283103	2 570 €
CI283113	2 570 €
CI292102	3 180 €
CI292112	3 180 €
CX482101	5 950 €
CX482111	6 090 €
CX492101	6 600 €
CX492111	6 700 €

**Table Flex Induction avec  
système de ventilation intégré  
Série 400 + Boutons de  
commande séparés**

CV492105	5 460 €
CKI440000	1 080 €
CKI440010	800 €

Références Prix TTC

Table Flex Induction avec système de ventilation intégré Série 200	
CV282101	4 190 €
CV282111	4 190 €

Table induction et Table Flex Induction 60 cm	
CI261114	1 625 €
CI262105	2 150 €
CI262115	2 150 €

Table gaz grande largeur	
CG291210	1 455 €
CG492111F	5 710 €
CG492211	5 710 €
VG295150F	3 690 €
VG295250	3 690 €

Table gaz grande largeur Série 400 + Boutons de commande séparés	
VG491115F	4 860 €
VG491215	4 860 €
CKG450000	1 340 €
CKG450010	1 000 €

Table gaz 60 cm	
CG261210	865 €
VG264120F	2 270 €
VG264220	2 270 €

Table vitrocéramique	
CE261114	1 455 €
CE291101	2 180 €
CE291111	2 210 €

## Appareils d'aspiration

Hotte de plafond Vario Série 400 sans moteur	
AC402181	2 200 €
AC472181	680 €
AC482181	1 480 €

Références Prix TTC

Hotte de plan de travail Série 400 sans moteur	
AL400122	7 000 €
AL400192	5 790 €

Vario Aérateur de plan de cuisson Série 400 sans moteur + Boutons de commande séparés	
VL414115	2 470 €
CKV410000	270 €
CKV410010	200 €

Hotte murale Série 400 sans moteur	
AW442120	3 580 €

Moteur séparé pour appareils d'aspiration sans moteur	
AR400142	1 660 €
AR400143	1 200 €
AR401142	1 960 €
AR403122	1 210 €
AR410110	1 570 €
AR413122	1 570 €

Hotte de Plafond Série 200	
AC250121	3 020 €
AC270101*	7 290 €

Hotte de plan de travail Série 200	
AL200180	3 370 €
AL200190	3 640 €

Vario Aérateur de plan de cuisson Série 200 sans moteur	
VL200120	1 430 €

Hotte îlot Série 200	
AI240191	3 260 €

Hotte murale Série 200	
AW240191	2 350 €
AW250192	2 390 €

Hotte tiroir Série 200	
AF210162	1 250 €
AF210192	1 700 €

Références Prix TTC

Groupe filtrant Série 200	
AC200161	1 180 €
AC200181	1 280 €
AC200191	1 330 €

## Appareils de froid

Froid intégrable Vario Série 400	
RB472305	11 980 €
RB492305	12 710 €
RY492305	12 740 €
RC462305	10 080 €
RC472305	11 230 €
RC492305	12 250 €
RF410304	8 470 €
RF411305	9 060 €
RF461305	10 470 €
RF463306	11 650 €
RF463307	11 650 €
RF471305	11 870 €

Cave à vin intégrable Vario Série 400	
RW414305	8 990 €
RW414365	9 480 €
RW466305	10 710 €
RW466365	11 120 €

Réfrigérateur Pose-Libre French Door	
RY295350	4 270 €

Réfrigérateur, Combiné Réfrigérateur Congélateur, Congélateur intégrable Vario Série 200	
RB289300	3 690 €
RC289370	3 580 €
RT289370	3 590 €
RF287370	2 950 €

Combiné Réfrigérateur Congélateur intégrable	
RB282306	3 350 €

Les prix des produits s'entendent hors Eco-participation, cf dos du document

\*Livable jusqu'à fin 2023

Références      Prix TTC

Réfrigérateur et Réfrigérateur  
Congélateur intégrable

RC282306	2 850 €
RT282204	1 940 €
RT282306	2 820 €

Congélateur intégrable et  
Congélateur sous-plan intégrable

RF200203	1 410 €
RF282305	2 190 €

Réfrigérateur sous-plan  
intégrable

RC200203	1 430 €
RT200203	1 430 €

Cave à vin intégrable et  
Cave à vin sous-plan intégrable

RW222262	5 640 €
RW282262	6 650 €
RW404262	4 490 €

Références      Prix TTC

Lave-vaisselle

Lave-vaisselle tout intégrable  
60 cm Série 400

DF480101	3 140 €
DF480101F	3 140 €
DF481101	3 180 €
DF481101F	3 180 €

Lave-vaisselle tout intégrable  
60 cm Série 200

DF210100	1 520 €
DF211100	1 560 €
DF260101	1 790 €
DF261101	1 830 €
DF270101	2 220 €
DF270101F	2 220 €
DF271101	2 250 €
DF271101F	2 250 €

Lave-vaisselle tout intégrable,  
largeur 45 cm Série 200

DF264100	1 850 €
----------	---------

Lave-linge et sèche-linge

Lave-linge

WM260164	2 280 €
----------	---------

Sèche-linge pompe à chaleur

WT260110	2 280 €
----------	---------

Les prix des produits s'entendent hors Eco-participation, cf ci-dessous

Eco-participation à partir du 01/04/2020 :

- Four, sèche linge, cuisinière: 8,33 € HT / 10 € TTC
- Lave vaisselle, lave linge: 6,67 € HT / 8 € TTC
- Appareils de Froid:
  - réfrigérateur, congélateur et cave à vin d'un poids inférieur ou égal à 40 kg : 8,33 € HT / 10 € TTC
  - réfrigérateur, congélateur et cave à vin d'un poids supérieur à 40 kg et inférieur ou égal à 80 kg : 15 € HT / 18 € TTC
  - réfrigérateur, congélateur et cave à vin d'un poids supérieur à 80 kg : 19,17 € HT / 23 € TTC
- Hotte, table de cuisson, domino, tiroir chauffe plat: 4,17 € HT / 5 € TTC
- Micro-ondes: 2,50 € HT / 3 € TTC
- Machine à café intégrable: 0,25 € HT / 0,30 € TTC

Les prix indiqués ici sont les prix publics indicatifs définis par le fabricant à la date du 1<sup>er</sup> Avril 2023.

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).

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](mailto:serviceconsommateur.fr@gaggenau.com)

BSH Electroménager

Service Consommateurs Gaggenau

CS 90045

93582 Saint Ouen Cedex

**Showroom Paris**

240 Bd Saint-Germain 75007 Paris

Tél. +33 (0)9 70 80 80 18

[Showroom.Paris@gaggenau.com](mailto>Showroom.Paris@gaggenau.com)

**Commandez directement accessoires**

**et consommables, 24h/24, 7j/7,**

via la «Boutique» de notre site

[gaggenau.com/fr/espace-consommateur/boutique-en-ligne](http://gaggenau.com/fr/espace-consommateur/boutique-en-ligne)



**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/espace-consommateur/service-consommateur](http://gaggenau.com/fr/espace-consommateur/service-consommateur)



**Retrouvez nos publications sur :**

Instagram

Pinterest

YouTube

[www.gaggenau.fr](http://www.gaggenau.fr)

**GAGGENAU**