

Essential Induction

Un point, une surface, un bouton.



GAGGENAU

L'art du minimalisme

L'Essential Induction est l'essence même de l'innovation – l'alliance d'une table de cuisson induction et d'un plan de travail.

Notre technologie et nos performances de pointe sont concentrées en une surface, un bouton, un point.

Parfaitement invisible sous son plan de travail, la table Essential Induction s'intègre dans n'importe quel espace pour une expérience culinaire magique et novatrice et une liberté d'expérimenter sans limites.





Le luxe de pouvoir choisir



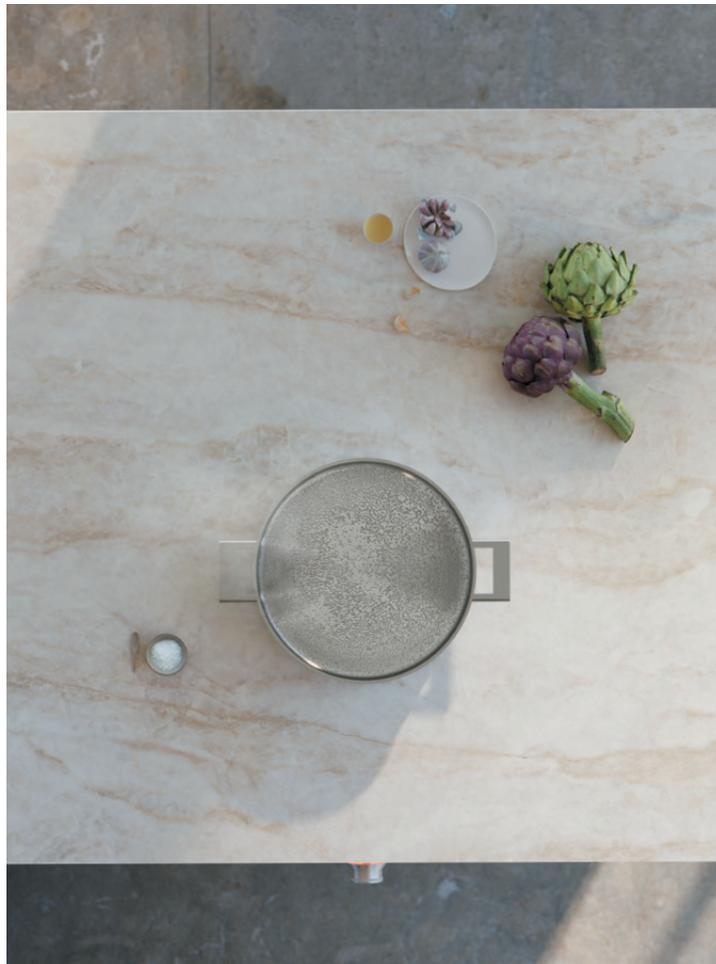


Choisissez votre esthétique grâce à la large sélection de coloris et de finitions des plans de travail Dekton. Ces plans sont assortis de boutons de commande haute précision et design, disponibles en inox ou en noir. Il est possible de combiner deux tailles différentes de modules induction sous votre plan de travail pour répondre à tous vos besoins. Une polyvalence et des possibilités de personnalisation permettant d'ajouter une touche de sophistication à n'importe quel espace.

L'Essential Induction peut être associée aux hottes de plafond Gaggenau tout en préservant le design exceptionnel de votre cuisine.

UN POINT

Bien plus qu'un simple point, c'est un repère, une lumière discrète reliant le bouton de commande et la zone de cuisson utilisée. Non seulement il vous permet d'identifier où placer vos ustensiles, mais ses changements d'intensité, de couleur et d'état vous indiqueront également si le module est allumé, encore chaud ou si le protecteur de surface n'est pas en place. Ce voyant s'éteint automatiquement lorsque le module n'est plus en marche. La zone de cuisson devient alors un espace idéal pour préparer, servir et déguster vos plats dans une atmosphère chaleureuse.



UNE SURFACE

Le plan de travail 12 mm ultra-compact en Dekton est disponible dans une large sélection de coloris et de finitions, tous résistants aux rayures et à la chaleur.

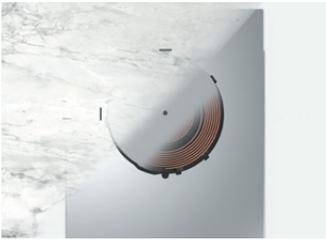
Pour une expérience culinaire sans limites, il est possible de combiner deux tailles de modules induction haute performance sous la surface. Notre module standard de 21 cm s'adapte aux casseroles et aux poêles de 10 à 21 cm de diamètre, tandis que notre module 28 cm est conçu pour les ustensiles d'un diamètre compris entre 15 et 28 cm.

Afin de garantir des performances optimales, les modules induction sont activés via nos protecteurs de surface, eux-mêmes reliés aux ustensiles par un connecteur magnétique. En plus d'être le point de contact avec le plan de travail, ils le protègent contre les rayures et atténuent les bruits pour vous offrir des moments en cuisine encore plus agréables.

UN BOUTON DE COMMANDE

Les boutons de commande de la série 400 installés en façade apportent à l'Essential Induction la signature iconique de Gaggenau. Qu'ils soient placés au centre ou alignés avec les zones de cuisson, leur grande précision permet une sélection rapide et intuitive des 12 niveaux de puissance ainsi que des fonctions « maintien au chaud » et « booster ». Ils sont disponibles en inox ou en noir pour se fondre harmonieusement dans le décor ou créer au contraire, un contraste avec la couleur du plan de travail.





Module induction intégré

CU 428 100

Zone de cuisson à induction Ø 28 cm
Utilisation d'ustensiles de cuisson directement sur le plan de travail
Indication du voyant central de la zone de cuisson
Diamètre des casseroles de 15 à 28 cm
Boutons de commande montés à l'avant



Module induction intégré

CU 421 100

Zone de cuisson à induction Ø 21 cm
Utilisation d'ustensiles de cuisson directement sur le plan de travail
Indication du voyant central de la zone de cuisson
Diamètre des casseroles de 10 à 21 cm
Boutons de commande montés à l'avant



Boutons de commande



Bouton de commande en inox

CKU 410 010

Contrôle précis grâce aux 12 niveaux de puissance
Fonctions Booster et Maintien au chaud



Bouton de commande noir

CKU 410 000

Contrôle précis grâce aux 12 niveaux de puissance
Fonctions Booster et Maintien au chaud

Protecteurs de surface



Protecteur de surface

SP 424 000

Ø 23,5 cm
Pour ustensiles de cuisson Ø 24 à 28 cm



Protecteur de surface

SP 419 000

Ø 18,5 cm
Pour ustensiles de cuisson Ø 19 à 23 cm



Protecteur de surface

SP 415 000

Ø 15 cm
Pour ustensiles de cuisson Ø 15 à 18 cm



Protecteur de surface

SP 410 000

Ø 10 cm
Pour ustensiles de cuisson Ø 10 à 14 cm



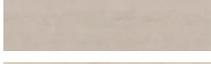
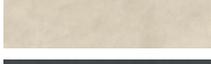
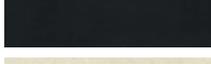
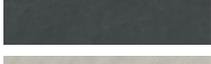
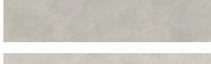
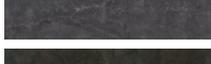
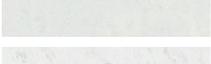
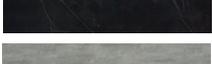
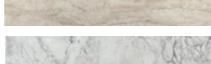
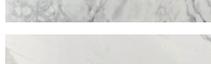
Protecteurs de surface

SP 400 000

Set de 4 pièces
Pour ustensiles de cuisson Ø 10 à 28 cm

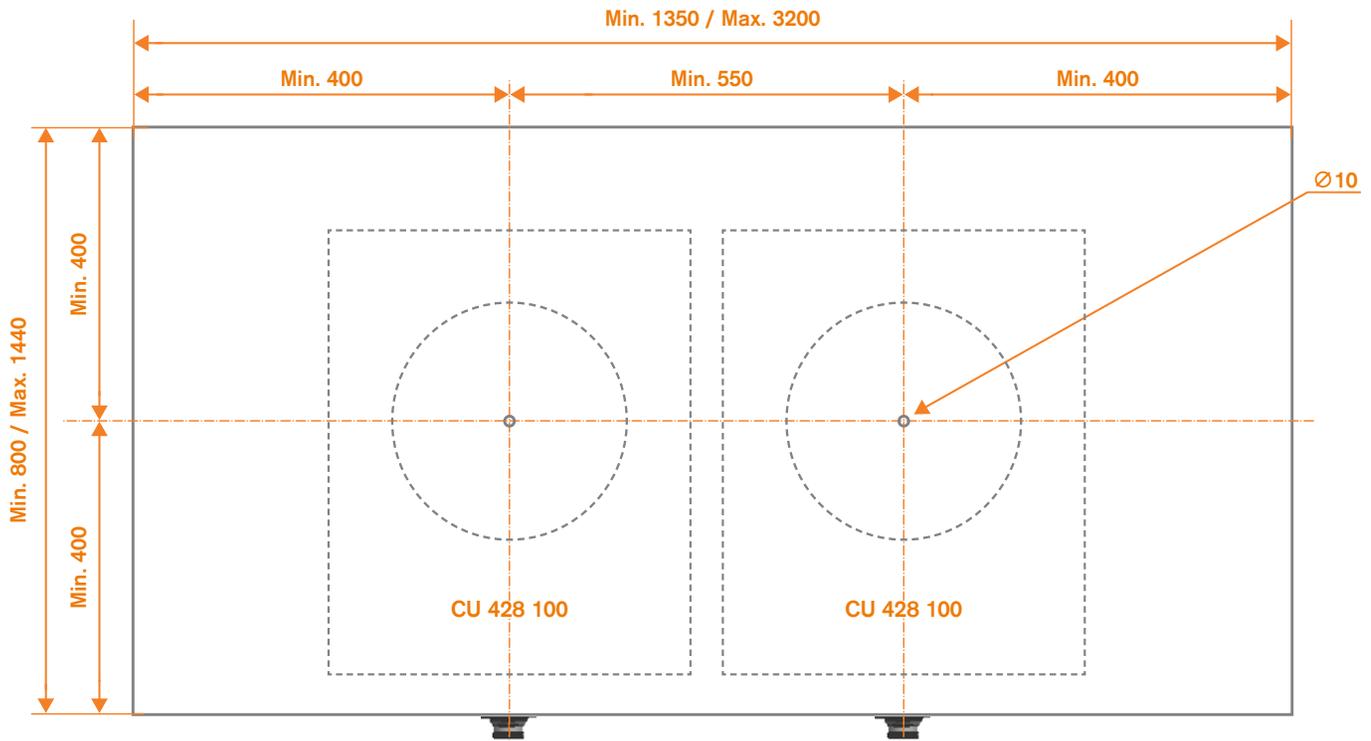
Le produit sera disponible à partir de mai 2024.



	Vk04 Grafite		Morpheus		Liquid Embers		Natura
	Vk03 Frigio		Lucide		Uyuni		Fossil
	Vk02 Avorio		Daze		Aeris		Kira
	Vk01 Nebbia		Awake		Liquid Shell		Nilium
	Tk06 Marmorio		Danae		Liquid Sky		Zenith
	Tk05 Sabbia		Nacre		Domoos		Radium
	Gk07 Ceppo		Micron		Sasea		Opera
	Limbo		Argentium		Kovik		Trilium
	Laguna		Albarium		Laos		Aura
	Malibu		Umber		Keranium		Entzo
	Marina		Kreta		Lunar		Kelya
	Salina		Khalo		Soke		Keon
	Vigil		Helena		Arga		Edora
	Trance		Rem		Bergen		Sirius
	Somnia		Bromo		Olimpo		
	Neural		Laurent		Taga		

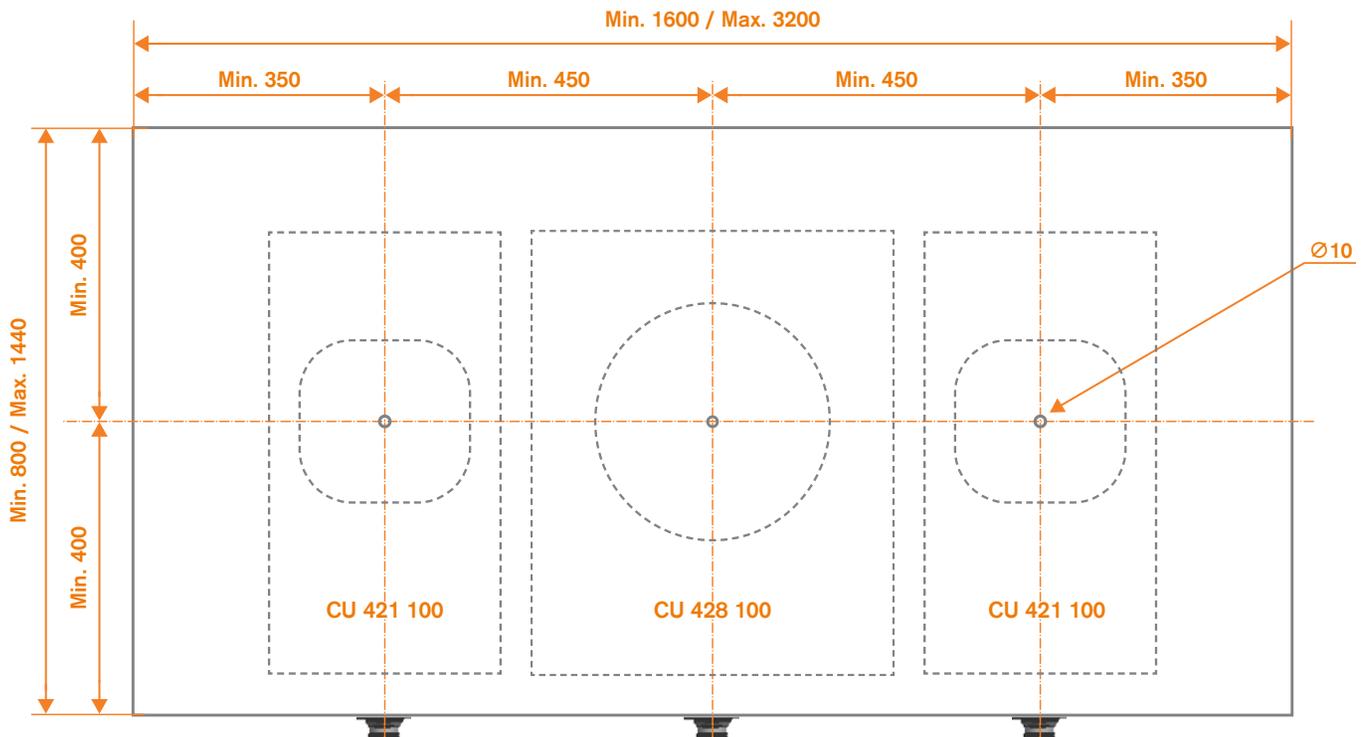
Dimensions mini. et maxi. de l'îlot pour une installation avec 2 modules Essential Induction

Mesures en mm

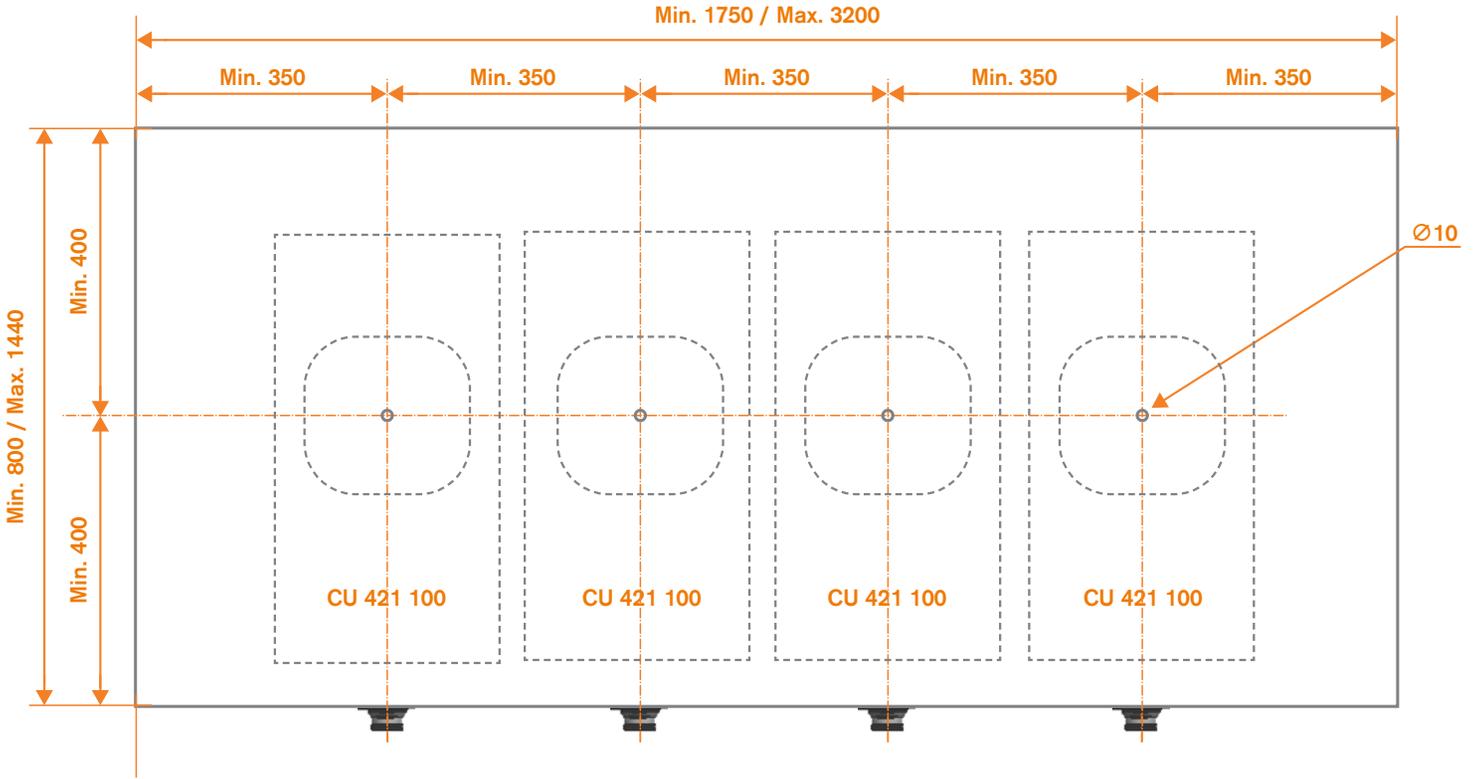


Dimensions mini. et maxi. de l'îlot pour une installation avec 3 modules Essential Induction

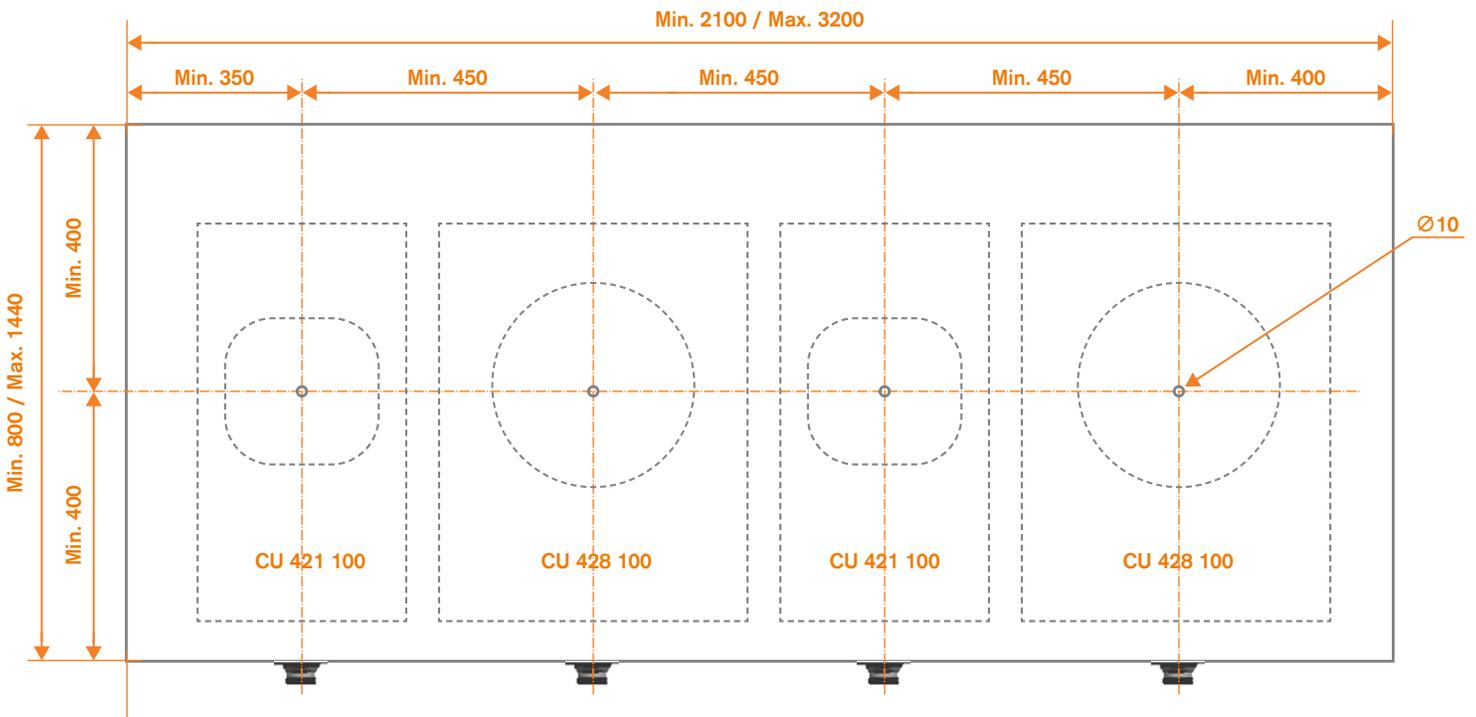
Mesures en mm



Dimensions mini. et maxi. de l'îlot pour une installation avec 4 modules Essential Induction
 Mesures en mm



Dimensions mini. et maxi. de l'îlot pour une installation avec 4 modules Essential Induction
 Mesures en mm



Gaggenau, la différence.

Showroom Paris

240 Bd Saint-Germain 75007 Paris
Tél. +33 (0)9 70 80 80 18
Showroom.Paris@gaggenau.com

Service consommateurs

Tél. +33 (0)1 49 48 32 83
serviceconsommateur.fr@gaggenau.com

Showroom Bruxelles

Gare Maritime
Rue Picard 7 - Box 400
1000 Bruxelles
BRU-Brandcenter@bshg.com

Service consommateurs

Tél. +32 (0)02/475 70 08
E-mail via site www.gaggenau.com

www.gaggenau.com

GAGGENAU