

GAGGENAU

La differenza ha nome Gaggenau

La differenza
ha nome Gaggenau.



Benvenuti nel mondo
Gaggenau.

Indice



51



13



95



137



117

La nostra storia	3
La differenza Gaggenau	5
Forni	11
Piani cottura	45
Centri di aspirazione	87
Centri di refrigerazione e conservazione	113
Cantine climatizzate per il vino	135
Lavastoviglie	145
Lavaggio	159
L'essenza della differenza	163
Home Connect	193
Gaggenau Exclusive Club	195
I nostri rivenditori	197
Sperimentare la differenza	199

Crea un brand e vivrà per decenni. Crea una cultura e vivrà per secoli.

Inizia nel 1683, nella Foresta Nera, in un luogo chiamato Gaggenau. Qui, Ludwig Wilhelm von Baden, un aristocratico sognante e concreto al tempo stesso, getta le fondamenta di una fonderia e dà vita a un'impresa destinata a sorprendere per successo e longevità. Prima che Germania ed Europa si disegnassero sulla carta come oggi le conosciamo, Gaggenau è stato il nome del progetto che meglio ci caratterizza: quello di forgiare nel metallo i nostri sogni.

E ancora oggi quei colpi di martello risuonano profondi in ogni nostro gesto produttivo, in ogni manufatto che esce dalle nostre officine. Un'eredità che vive e rivive ogni giorno, si fa esperienza, rigore, creazione, eccellenza. Storia.

1683

Vede la luce il primo chiodo forgiato nella Foresta Nera

1880

Dal successo dei metalli smaltati ai forni

1931

Lancio dei forni elettrici

1956

Nascono il primo forno a incasso a colonna e il piano cottura con cappa

1972

Lancio del sistema modulare Vario

1976

Il primo centro di aspirazione da piano

1982

Il primo centro di aspirazione da pensile

1986

Nasce la nostra icona: il primo forno da 90 cm di larghezza della Serie EB 300

1999

Il primo forno CombiVapore destinato a cucine domestiche

2011

Il primo piano cottura Full Induction con interfaccia intuitiva

2015

Lancio del primo sistema di pulizia completamente automatico nel forno CombiVapore

2016

Restyling del forno iconico EB 333

2018

Presentazione dei nuovi Centri di refrigerazione VarioCooling Serie 400

2021

Lancio delle nuove soluzioni per l'aspirazione da piano: GlassDraft, VL400, Venting Cooktop Serie 400

2024

Lancio di Essential Induction e la nuova generazione di centri di refrigerazione

La differenza è tutta nel gesto dei nostri artigiani

Forgiato a mano

Siamo sempre noi, quelli che più di 300 anni fa forgiavano chiodi nella Foresta Nera. Sono sempre nostri i gesti che modellano la lastra d'acciaio ma con processi arricchiti da una tecnologia evoluta.

Le interfacce digitali vengono assemblate all'interno di laboratori incontaminati ma tutto passa sempre dalle mani esperte e preziose dei nostri artigiani. Con maestria e competenza.

Il principio è la cucina professionale

La cucina dei professionisti è il nostro termine di paragone, l'unità di misura, il principio che guida ogni innovazione al servizio dell'utilizzo e del risultato finale.

La qualità in ogni scelta

La nostra storia è costruita sulla qualità, nel rispetto di standard che vadano al di sopra dell'ordinario.

Per noi, qualità e reputazione hanno un valore inestimabile, e ogni scelta serve a proteggerle entrambe. Materiali di pregio, artigiani esperti, controlli meticolosi ad ogni componente: sempre un passo più in là del massimo. E tutto il tempo che serve per arrivare all'eccellenza.

Scoprite sul nostro sito cosa significhi mettere al primo posto qualità artigianale, patrimonio storico centenario e prestazioni assolute.

www.gaggenau.it

Un'operatrice assembla a mano i display TFT dei forni Gaggenau nella Clean Room della fabbrica di Lipsheim (Francia)



L'artigianalità è la nostra anima

Il nostro forno iconico EB 333 è costruito a mano da oltre 30 anni. Degli 840 processi coinvolti nell'assemblaggio dei nostri frigoriferi, 813 sono eseguiti manualmente. Un artigiano imprime a mano il marchio Gaggenau su ogni pietra da forno. I nostri avanzati display TFT sono assemblati manualmente nella "Clean Room" che abbiamo predisposto nel nostro stabilimento di Lipsheim in Francia.

La logica di questo prezioso coinvolgimento umano nel processo di produzione è semplice: è l'unico modo per infondere in un prodotto la nostra anima.

Autenticità, qualità, ricerca della perfezione sono i valori fondamentali della filosofia Gaggenau. Solo i materiali più resistenti e pregiati, assemblati con assoluta precisione, sono in grado di assicurare un uso prolungato nel tempo. È per questo che da sempre dedichiamo la massima attenzione alla scelta delle materie prime: acciaio inox, vetro, alluminio, ottone e ghisa vengono lavorati per dare vita ad apparecchi unici, con dettagli perfetti ed un'estetica in grado di riflettere fedelmente la propria sostanza.

La perfezione non è un caso. È ricerca.

La cucina è un punto nevralgico della casa, un'interazione armoniosa tra cucinare, vivere e intrattenere.

Gli elettrodomestici Gaggenau ispirano una cucina eccezionale e allo stesso tempo arredano con la loro presenza scultorea, celebrando sia la funzione che la forma.

Con un'offerta di materiali autentici e pregiati, ogni serie di elettrodomestici Gaggenau è studiata nei minimi dettagli, rilevando una visione chiara per qualsiasi spazio, sia esso un ambiente sociale aperto o un recinto dedicato alla creazione di una cucina.

Progettati per stare insieme, gli elettrodomestici Gaggenau si completano perfettamente a vicenda sia da un punto di vista funzionale che visivo, creando una perfetta armonia tra la cucina e la casa. Questa è la nostra visione.





Forni

La quintessenza culinaria,
l'oggetto del desiderio:
il forno Gaggenau

EB 333
Serie 400
Serie 200



Il forno EB 333

Un'icona. Rinata

Un'icona, della cucina e del design da più di trent'anni. Novanta centimetri di larghezza, una porta frontale elegante e geometrica, costituita da acciaio e cinque strati di vetro per 20 kg di peso. Una vera paratia: fuori solido, imperturbabile, dentro l'impeto dei 300 °C. Nata da un'unica lastra di acciaio pieno spessa 3 mm, la porta frontale è abilmente lavorata a mano per aprirsi facilmente e chiudersi con delicatezza. Lo spesso vetro isola dal calore senza alterare i colori, per contemplare lo spettacolo del girarrosto mentre lavora senza riposo. Tutto questo senza rinunciare alla storica vocazione del marchio Gaggeneau: portare nell'abitazione domestica le tecnologie proprie del mondo professionale. 17 funzioni di cottura, la termosonda con tre punti di rilevazione e la possibilità di calibrare il calore superiore e inferiore, secondo le esigenze delle ricette gastronomiche più sofisticate.

Il forno EB 333 è il traguardo estetico e funzionale. Le energie richieste per la sua produzione sono tali che raramente ne viene costruito più di uno al giorno. Chi se lo conquista, al contrario, ne godrà per decenni le straordinarie prestazioni.

EB 333 è anche un video di grande impatto da non perdere, insieme ai contributi e alle interviste al team di progettazione.
Disponibile su gaggeneau.it

L'equilibrio perfetto fra la nostra eredità e il futuro che ci attende

La realizzazione di un autentico originale

Nel 1986 l'originale EB 374 è stato una rivelazione per l'Europa. Nato da un progetto personale di Georg von Blanquet, al tempo titolare di Gaggenau e appassionato chef amatoriale, questo forno ha rappresentato per lui la massima ambizione di portare nelle case dei propri clienti le tecnologie della ristorazione professionale.

Espanso fino a una rivoluzionaria larghezza di 90 cm, si è subito fatto notare per il design originale, in grado di trasformare la cucina, ed è diventato quasi istantaneamente un'icona, oltre che il forno preferito dei clienti Gaggenau. Il suo design era talmente all'avanguardia che nell'arco di tre decenni è rimasto sostanzialmente invariato.

Recentemente rinnovato in occasione del 333° anniversario, l'EB 333 è infatti rimasto fedele all'originale con design e funzionalità avanzate, pur nel rispetto della tradizione.



EB 374 - 1986



La porta del forno EB 333 composta da un'unica lastra di acciaio pieno 3 mm

I forni Serie 400: una promessa di eccellenza culinaria.



Forni Serie 400

Una questione di stile

Il forno Gaggenau rappresenta un'autentica vocazione.

Tradizionale, combinato a vapore o a microonde, è un privilegio gradito dagli ospiti e un richiamo irresistibile per ogni aspirante chef.

Una dichiarazione d'amore per il design.

Figlio della cucina professionale, si offre con un profilo nobile, lavorato a mano con i materiali più pregiati.

La sporgenza frontale di 47 mm, la porta priva di maniglia ad apertura automatica, il display TFT con comandi a due manopole, sono tutti elementi che ne rendono l'estetica inconfondibile. Dalle forme scultoree, sottolineate da un acciaio inox di altissima qualità dietro vetro o dall'esclusiva finitura Gaggenau Antracite, il forno Serie 400 diventa una presenza importante all'interno dell'ambiente cucina, senza dominarne lo spazio. Dedicato agli chef più appassionati, progettato per arredare la casa.





Configurazione di due colonne affiancate da 76 cm di forni tradizionali, forni combinati a vapore e cassette scaldavivande Serie 400

Il privilegio di prestazioni uniche

Cottura ad alta temperatura, in totale serenità

Ogni forno della Serie 400 offre le massime prestazioni.

Dal design distintivo, le manopole in acciaio inox consentono un controllo intuitivo sul display TFT. Lo schermo si aziona con un semplice tocco, così come la porta senza maniglia, che si apre automaticamente fino a raggiungere un'angolazione di 180 gradi, con il vetro fino a quattro strati che la mantiene sempre perfettamente isolata, anche durante la pulizia pirolitica a 485 °C.

Interni perfettamente illuminati con i colori delle pietanze in cottura sempre in evidenza: per valutare al meglio il lavoro lento e inesorabile del girarrosto, che può essere usato nella maggior parte delle 17 funzioni di cottura.

Tra queste, funzioni uniche ispirate dalla tecnologia della ristorazione professionale, come ad esempio la possibilità di dividere la potenza del calore delle resistenze superiori e inferiori: si può modulare l'intensità in base alla preparazione, come richiesto dai rigorosi criteri dell'alta pasticceria.

Inoltre, la termosonda a tre punti di rilevazione consente di misurare con la massima precisione la temperatura interna del cibo. E i programmi automatici, infine, supportano l'azione manuale, con Home Connect, permettendo di intervenire anche da remoto.



Purificatore termico degli odori

I dettagli che fanno la differenza

Risultati nel rispetto dell'ambiente domestico

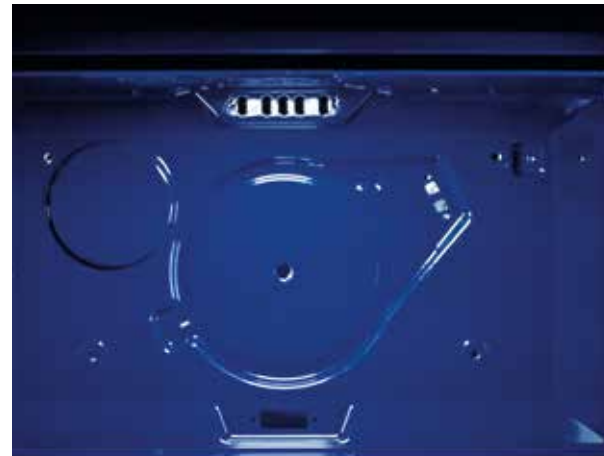
All'interno del forno, grazie alla presenza di uno speciale purificatore termico, l'aria viene depurata da qualsiasi odore e grasso attraverso un processo fisico di disgregazione delle molecole, che ne permette un'efficace neutralizzazione.

Il risultato è aria pura in uscita dal forno, liberando cucina e zona living da odori forti e invadenti.

Il purificatore non necessita di manutenzione né di sostituzione; il suo funzionamento è costante nel tempo.

Un segreto che affonda nelle nostre radici

Era il 1880 quando Gaggenau inventò una nuova tipologia di smalto. La ricetta di questo smalto, allora segreta, lo rendeva estremamente resistente da una parte ma molto liscio dall'altra. Oggi sappiamo che l'ingrediente misterioso era il vetro, scelto per la sua capacità di donare resistenza e bassissima porosità. L'utilizzo odierno lo vede protagonista come rivestimento delle cavità dei forni Gaggenau: perfettamente in grado di resistere alle alte temperature ed estremamente liscio al tatto, per una facilità di pulizia senza pari. Inoltre, il famoso colore blu ne fa ancora oggi un'icona estetica ed un simbolo del lusso in cucina.



Rivestimento in smalto blu Gaggenau



Forno Serie 400 con pietra refrattaria



Forno CombiVapore 76 cm e forno con cassetto scaldavivande Serie 400

La potenza del vapore

Un capolavoro per realizzare opere d'arte in cucina

Vent'anni fa abbiamo introdotto la tecnologia del CombiVapore nella cucina di casa, migliorandolo giorno dopo giorno. Fino ad oggi, fino all'ultima generazione di forni combinati con collegamento idrico diretto o serbatoio: la cavità si allarga, lo stile di cottura si raffina, sempre secondo i canoni dei professionisti dell'arte culinaria.

Un esempio unico nel panorama dell'elettrodomestico è il forno CombiVapore dotato di approvvigionamento idrico diretto. Questo forno non necessita di ricarica di acqua perché collegato direttamente alla rete idrica dell'abitazione ma soprattutto, essendo collegato anche alla rete di scarico, può compiere un'autopulizia del circuito utilizzando acqua e vapore. Ma non è tutto. Programmi automatici regolabili che semplificano il lavoro, cinque livelli di umidità, temperature fino a 230 °C, un grill superiore che occupa l'intera superficie dietro vetroceramica: solo così è possibile ambire alla perfezione. Perché non è soltanto possibile cuocere a vapore ma anche cuocere tradizionalmente, brasare, dorare, grigliare, gratinare, rigenerare, cuocere sottovuoto, e a bassa temperatura.

Alla fine, tutto in perfetto ordine grazie all'esclusivo sistema di pulizia automatico, creato da Gaggenau.

Una cartuccia dedicata in poche ore deterge ed igienizza, mediante una soluzione naturale di bicarbonato ed acido citrico, l'intera cavità del forno. E una volta completato il ciclo, si attiva la termoventola che asciuga completamente il vano di cottura. Per un forno perfettamente pulito, brillante e senza odori.



Cartuccia del sistema di pulizia automatico



Serbatoio per l'acqua



Cassetto per sottovuoto Serie 400

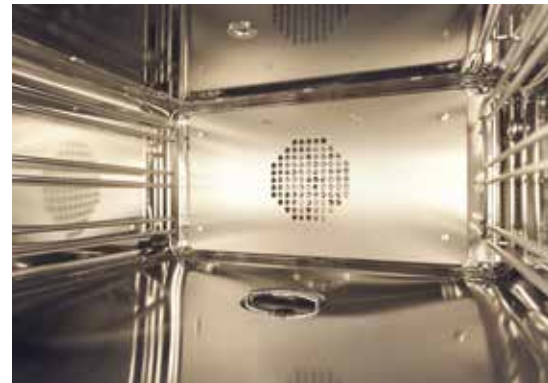
Il vapore diventa piacere

Cucinare come dipingere, con tutte le sfumature

È così che nasce un capolavoro, sotto le luci giuste, come nello studio di un artista. I LED bianchi avvolgono il piatto in un morbido chiarore, senza abbagliare, grazie alla parete posteriore non riflettente. E il vapore in eccesso viene condensato, per evitare allo chef quella fastidiosa nuvola di calore quando aprirà lo sportello.

Il vapore sposa il sottovuoto

È sufficiente aggiungere il cassetto sottovuoto per conoscere una cucina innovativa di cui innamorarsi a prima vista. Non solo per il design perfettamente in linea con il vostro forno, ma per il tocco di originalità che riuscirete a dare ai vostri piatti e che diventerà subito il vostro stile preferito. Diversi livelli di sottovuoto, diverse dimensioni dei sacchetti, l'obiettivo è sempre lo stesso: marinature più rapide, prolungare la freschezza di carne, pesce e vegetali o chiudere ermeticamente un barattolo, il sous-vide diventa un interessante supporto per sofisticate tecniche di cottura. Privato dell'aria, il cibo può essere cotto a temperatura controllata, immerso nell'acqua o circondato dal vapore, scongiurando l'evaporazione di sostanze volatili e conservando pienamente il gusto e gli aromi delle preparazioni. Un occhio di riguardo per il vino appena aperto: con il sottovuoto lo si potrà conservare come appena stappato anche nei giorni successivi.



Illuminazione interna a LED



Forno CombiVapore 60 cm Serie 400



Pietra refrattaria da forno



Termosonda a tre punti di rilevazione

Gli accessori per la cottura al forno

Dentro al forno

La pietra refrattaria di Gaggeneau, unica nel suo genere perché dotata di resistenza separata, è capace di raggiungere temperature elevatissime fino a 300 °C, emulando una cottura antica e riproducibile solo nei forni a legna. In pochi minuti assisterete a una metamorfosi affascinante: l'impasto che cresce, la superficie che si consolida, imbrunendosi. Ma non solo pane e pizza. La sperimentazione ha raggiunto nuovi traguardi: la pietra diventa una tecnica anche nelle preparazioni più inusuali.

La termosonda è molto di più di un normale termometro. Per i vostri piatti a base di carne o pesce, oppure per il pane o la pasta. I dati che arrivano dall'interno del cibo sono preziose informazioni che vengono rielaborate in tempo reale per risultati di cottura perfetti.

E ancora: guide estraibili, inserti e pirofile Gastronorm e palette per pizza, per esaltare ancora di più le già virtuose doti del forno Gaggeneau.

Insieme a quelle dello chef, naturalmente.



Pirofila Gastronorm



La macchina per il caffè Serie 400

Il caffè, semplicemente perfetto

L'acqua viene riscaldata durante tutto il processo di erogazione del caffè: l'aroma si libera con dolcezza, secondo le regole della migliore tradizione. Il contenitore del latte, isolato, viene pesato costantemente e invia messaggi relativi allo stato della riserva e ai valori di freschezza.

Il "menù" comprende 12 tipi di caffè e fino a 8 opzioni personalizzate. È possibile disporre di un valore per regolare ogni parametro: grado della macinatura, temperatura, intensità del gusto, rapporto latte/caffè e numero di tazze da produrre.

Un valore ulteriore: lo speciale sistema di macinatura interno del caffè è costituito da dischi in ceramica, materiale in grado di assicurare efficacia dell'operazione e maggiore silenziosità rispetto ai sistemi tradizionali.



Forno, macchina per caffè espresso completamente automatica,
forno CombiVapore con cassettei scaldavivande Haute Cuisine Serie 400

Cassetto scaldavivande Haute Cuisine Serie 400 con pannello frontale della cucina



Macchina per caffè espresso completamente automatica e cassetto scaldavivande Haute Cuisine Serie 400

Il cassetto scaldavivande Haute Cuisine Serie 400

Scaldare le tazze è solo la prima mossa

Il cassetto scaldavivande Haute Cuisine è perfetto per cuocere lentamente a bassa temperatura. Il calore è uniformemente distribuito al suo interno, con una temperatura fino a 80 °C, per riscaldare piatti, tazze, lievitare impasti, essiccare erbe e frutta, scongelare pietanze, sciogliere il cioccolato ma anche fermentare il latte per un delizioso yogurt fatto in casa. E se non si vogliono utilizzare i programmi automatici, è anche possibile regolare manualmente la temperatura. Home Connect poi permetterà l'impostazione di un timer e l'accesso ad un mondo esclusivo di ricette e programmi aggiuntivi. Massima libertà per diventare sempre più creativi.

Cassetto scaldavivande Haute Cuisine Serie 400 alto 29 cm



Design a filo e scelta fra tre finiture:
i forni della Serie 200 si armonizzano
con qualsiasi idea di cucina.



Forno, macchina per caffè espresso completamente automatica,
forno CombiVapore con cassetti scaldavivande Haute Cuisine Serie 200

Forni Serie 200

Oltre gli standard quotidiani

Un'estetica essenziale e misurata definisce il forno Serie 200. Installato a filo con la superficie d'incasso, le sue maniglie si abbinano a quelle dei frigoriferi della stessa serie.

Un profilo semplice e lineare, ma sempre in grado di stupire e soddisfare appieno tutte le aspettative. Manopole in acciaio inox e display TFT: per controllare fino a 13 funzioni di cottura diverse e temperature fino a 300 °C, per una cottura anche con pietra refrattaria, intensa come in un forno a legna.

Home Connect è disponibile nella maggior parte dei modelli e consente il controllo da remoto delle funzioni e della temperatura.

Ogni forno Serie 200, tradizionale, CombiVapore o microonde combinato, è disponibile in tre colori: Gaggenau Antracite, Gaggenau Acciaio o Gaggenau Silver.



Forno CombiVapore Serie 200

La perfezione del vapore

Il vapore. Un'autentica ispirazione per l'arte culinaria

La nostra tecnologia del vapore è una rivelazione, quasi come lo fu il nostro forno CombiVapore vent'anni fa, il primo ad essere progettato per le cucine ad uso domestico. Nel corso del tempo abbiamo spinto il forno CombiVapore verso la perfezione: oggi è possibile cuocere al vapore, brasare, grigliare, gratinare, cucinare in modo convenzionale e sottovuoto.

Nella Serie 200 l'acqua arriva dall'impianto di casa, con sistema di pulizia automatico, o da serbatoi incorporati, grandi e di facile accesso. Lo spazio interno è molto ampio, ben illuminato, con un grill che rimane nascosto dietro la vetroceramica e programmi automatici regolabili con cinque livelli di umidità.

Il cassetto sottovuoto, per una cucina originale e innovativa

Il complemento perfetto per il vostro forno CombiVapore: il cassetto sottovuoto. Da inserire sotto il piano di lavoro o sotto il forno, abbinandolo ai mobili della cucina o al design dello stesso forno. Si caratterizza per diversi livelli di sottovuoto, diverse dimensioni dei sacchetti e per un accessorio che ne consente l'operatività all'esterno del cassetto. Un aiuto indispensabile per preservare i sapori e gli ingredienti, accelerare la marinatura, semplificare la cottura sottovuoto e conservare più a lungo le bottiglie di vino già aperte.



Macchina per caffè espresso completamente automatica e cassetto scaldavivande Haute Cuisine Serie 200



La macchina per il caffè Serie 200

Per coccolarsi a casa propria. Meglio che al bar

Con le macchine per il caffè Serie 200 è possibile scegliere fino a 12 tipi di caffè e far memorizzare alla macchina 8 opzioni personalizzate, regolando intensità, temperatura, quantità di latte/caffè e numero di tazze. Ma si possono preparare facilmente anche tante altre bevande, con acqua calda o latte. Il contenitore del latte è separato, ed il livello è controllato continuamente, per monitorarne lo stato di approvvigionamento. Durante tutte le fasi della preparazione, l'acqua viene mantenuta a temperatura costante, per liberare l'aroma del caffè. Per un gusto intenso e piacevole, ogni giorno.



Il cassetto scaldavivande Haute Cuisine Serie 200

Il calore, avvolgente

Il cassetto scaldavivande, disponibile in due dimensioni, con temperature fino a 80 °C, permette di scaldare le tazzine ma anche le stoviglie, consentendo di impiattare in modo professionale, mantenendo sempre una temperatura di servizio ideale.

E si può anche regolare la potenza del calore: massima libertà per diventare sempre più creativi, sperimentando con la lievitazione, lo scongelamento, la brasatura e persino con la cottura lenta a bassa temperatura. L'app Home Connect poi rimuovere ogni limite grazie all'accesso alle ricette e la possibilità di impostare il cassetto con le proprie impostazioni preferite.





Piani cottura

Il piano cottura Gaggenau non si limita ad avere un aspetto professionale: si ispira agli strumenti e alle esigenze di chi lavora ogni giorno in cucina.

Serie 400
Vario Serie 400
Serie 200
Vario Serie 200



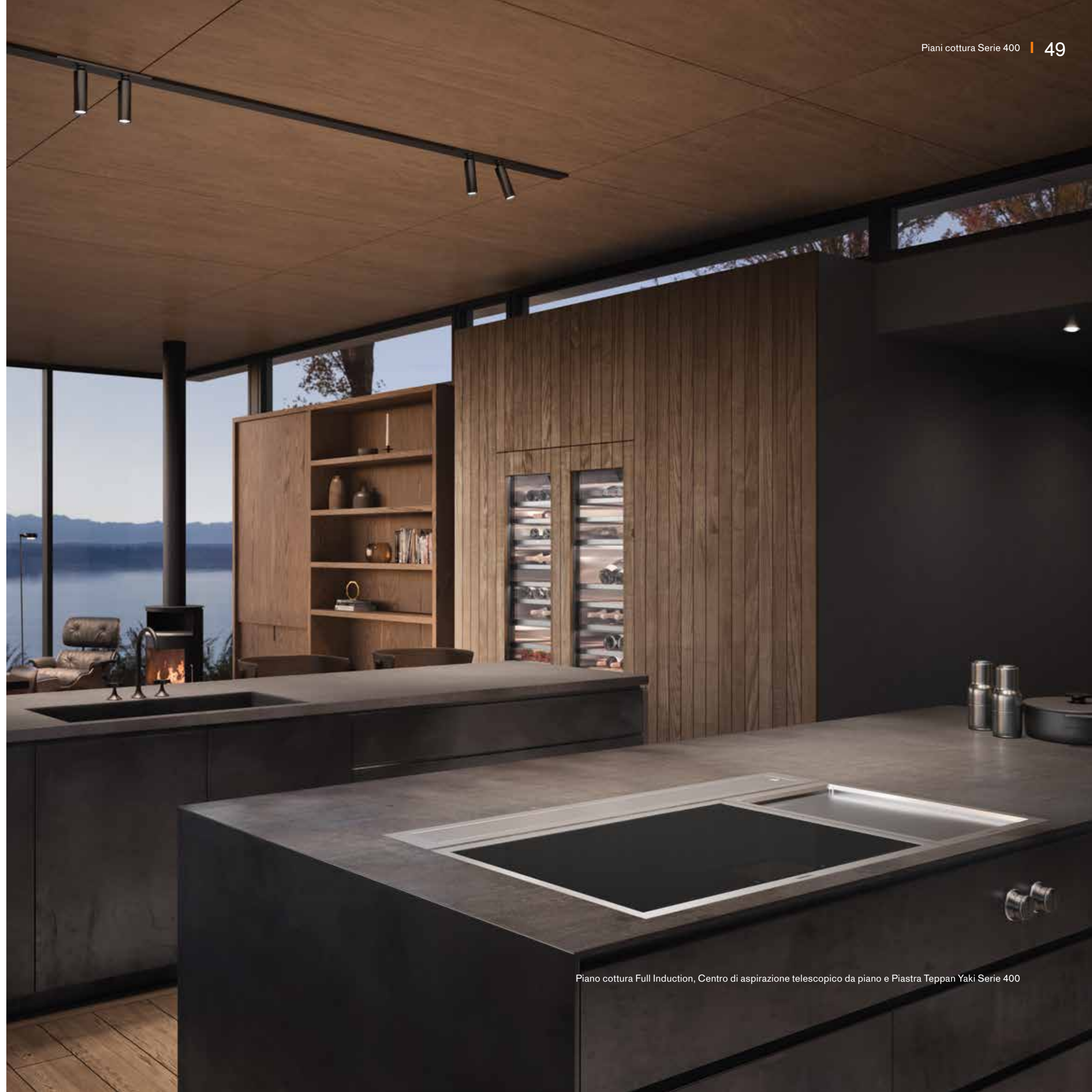
I piani cottura Serie 400 seguono pienamente la filosofia di Gaggenau: materiali eccezionali, progettati con cura e intelligenza, assemblati da artigiani abili e competenti, altissime prestazioni.

Piani cottura Serie 400

Una superficie che fonde eleganza e praticità

Cucinare richiede metodi di cottura in grado di supportare fantasia e creatività, a qualunque livello. Concepiti per cucine spaziose, i piani cottura Serie 400 sono imponenti nelle dimensioni e straordinari nelle prestazioni. Partendo da 38 cm, raggiungono il metro di larghezza e offrono fino a 3200 cm² di superficie di cottura. A induzione con display TFT touch control, Flex Induction con un potente sistema di aspirazione integrato situato tra le aree di cottura, oppure a gas.

L'impostazione modulare dei piani cottura Vario permette di ampliare lo spazio di lavoro in modo coerente e su misura. Alla dotazione di base possono essere aggiunti piani speciali, tra cui Teppan Yaki e Grill.



Piano cottura Full Induction, Centro di aspirazione telescopico da piano e Piastra Teppan Yaki Serie 400

Il piano cottura Essential Induction

La cucina oggi è parte di uno spazio più ampio e aperto, centro di interazioni ed intrattenimento. Gli elettrodomestici devono quindi svolgere la loro funzione pratica, ma anche essere minimali, per integrarsi con il design e l'estetica della zona living. Il piano cottura Essential Induction nasce per questo ed integra moduli a induzione ad alte prestazioni sotto il piano di lavoro in Dekton, appositamente personalizzato. L'ampia superficie, senza soluzione di continuità, rimane quindi tutto ciò che l'occhio può, o vuole, vedere.



Quattro moduli a induzione integrati, abbinati a manopole di controllo in acciaio inox

Centro di aspirazione a soffitto e tre moduli a induzione integrati abbinati a manopole di comando nere



L'arte del minimalismo

Un punto, una superficie, una manopola e niente di più.

Essential Induction è innovazione allo stato puro: altissime prestazioni e un design minimalista.

La luce centrale alla zona cottura, "il punto", è appena percettibile sulla superficie e si accende solo quando il modulo a induzione da 21 cm o 28 cm è attivo, per rivelare dove posizionare le pentole o, successivamente, per indicare il calore residuo.

La superficie in pietra Dekton di 12 mm di spessore, resistente al calore, alle macchie e ai graffi, è disponibile in oltre 60 colori e finiture. Preparate, create, servite, mangiate, lavorate, intrattenete e cucinate direttamente su di essa.

Gli anelli magnetici per le pentole assicurano la perfetta conduttività, riducono l'attrito e mantengono intatta la superficie del piano di lavoro. Per il comando, invece, le classiche manopole Gaggenau illuminate, nere o in acciaio inox, possono essere posizionate sulla superficie verticale, centrate o allineate alle zone cottura.

Per un minimalismo estetico assoluto, può essere abbinato al centro di aspirazione a soffitto Gaggenau.



Centro di aspirazione a soffitto e piano cottura Essential Induction



Piano cottura Full Induction Serie 400, con installazione a filo senza cornice

Piano Full Induction senza cornice



Piani Full Induction con cornice



Piani cottura a induzione su superficie unica Full Induction

Dove immaginazione e ispirazione convergono, senza limiti

I piani cottura a induzione con superficie unica, mettono in gioco da 80 a 90 cm di spazio creativo privo di confini, montati a filo o in appoggio sul piano di lavoro. Dal design unico, possono essere combinati ai piani di cottura modulari Vario con cornice in acciaio inox. Garantiscono grande flessibilità a chi progetta la cucina e libertà ineguagliabile allo chef, che può contare fino a 6 simultanee posizioni di cottura, per ospitare tutti i tipi di pentole incluse quelle speciali di grandi dimensioni. Dotati di innovativi micro-induttori, fino a 56 totali sotto la lastra di vetroceramica, i piani cottura sono in grado di riconoscere e scaldare qualunque pentola vi venga appoggiata sopra, anche quelle con dimensioni oltre gli standard. Grazie al sofisticato software, viene rilevata automaticamente la posizione, la dimensione, il perimetro e addirittura l'inclinazione della pentola, incluso lo speciale accessorio Teppan Yaki.

Micro-induttori sotto il piano



Micro-induttori Gaggenau



Tecnologia oltre i confini

Funzionalità al servizio dei professionisti della cucina

Attraverso l'ampio display TFT touch control si possono scegliere in modo intuitivo 17 livelli di potenza, opzioni di memorizzazione, lo stato dei timer e anche le impostazioni compatibili della cappa, grazie alla funzione Home Connect.

Con una superficie che si estende fino a 3200 cm², i piani Full Induction superano i confini per permettere di creare liberamente le proprie opere culinarie senza barriere, sfruttando i principi tecnici del mondo della ristorazione.

Il piano è infatti dotato di funzionalità denominate di «cottura professionale» e «cottura dinamica» che dividono la superficie del piano in tre sezioni di potenza preimpostate: alta, media e bassa. L'utente può spostare semplicemente la pentola tra le diverse aree di potenza senza bisogno di interagire con il pannello di controllo. La funzione professionale divide il piano di cottura in orizzontale; la dinamica lo divide in senso verticale. Proprio come accade nelle cucine professionali, dove ritmi serrati e controllo preciso dei movimenti scandiscono i tempi e i gesti delle preparazioni culinarie.



Display TFT Touch control



Manopole Serie 400 e installazione

Controllo deciso, design inconfondibile

Nelle cucine dei ristoranti le manopole di comando dei diversi sistemi di cottura non sono sul piano di lavoro, bensì sul fronte. Questo per garantire la massima libertà di movimento a chi sta cucinando. Da decenni abbiamo adottato questa soluzione tecnica e l'abbiamo trasformata in un tratto inconfondibile di design: le manopole frontali Gaggenu. Costituite da un'unica tornitura in acciaio e disponibili anche nere, le manopole illuminate Serie 400, indicano quale zona di cottura è in uso o si sta raffreddando e possono essere facilmente installate. Sempre a portata di mano, evitano distrazioni, proprio come nella cucina professionale.

Attenzione al miglior posizionamento

I piani cottura Serie 400 offrono sia il montaggio a filo che sul piano di lavoro, qualunque sia la configurazione finale preferita; con una struttura rialzata di 3 mm o incorporati a livello del top.



Installazione in appoggio



Installazione a filo



Manopole comando in acciaio inox per piani Serie 400

Piano cottura Flex Induction con aspirazione integrata Serie 400

Il piano che aspira alla perfezione

Esempio di perfetta integrazione tra zona cottura e cappa, il Venting Cooktop Serie 400 è un piano cottura dotato di sistema di aspirazione integrato estremamente efficiente e progettato per il posizionamento libero di pentole e padelle all'interno delle zone di cottura. L'ampia lastra di vetroceramica nera da 90 cm è montata a filo e non presenta cornice, creando un impatto estetico essenziale e raffinato, che si integra con discrezione al resto dell'ambiente cucina. Il piano presenta inoltre ampie zone Flex Induction in grado di ospitare pentole fino a 30 cm di diametro, la cui potenza di cottura è controllabile dalle manopole di ispirazione professionale in acciaio inox o nella nuova distintiva finitura in colore nero. La funzione di aspirazione di fumi e vapori è invece regolabile tramite i tasti touch key sul piano e può essere installata sia in modalità di ricircolo sia di estrazione dell'aria. Infine, quando è impostata per il funzionamento tramite sensore, la cappa è in grado di determinare automaticamente il proprio livello di potenza in base al vapore rilevato.



Piano Flex Induction con aspirazione integrata da 90 cm Serie 400

Piani cottura Flex Induction

Un ventaglio di possibilità

I piani Flex Induction a filo offrono una superficie di cottura che raggiunge i 90 cm di larghezza. Le manopole frontali in acciaio inossidabile o nere sono illuminate per avere sempre sotto controllo i dodici livelli di potenza. Per chi deve eseguire cotture complesse e ha urgenza di acqua bollente, la funzione temporanea Booster porta velocemente la temperatura a 100 °C. Ai modelli da 38 a 80 cm può essere abbinata una potente unità di aspirazione Vario che agisce tra i due moduli di cottura combinabili, eliminando ogni cattivo odore originato da frittiture, cotture con Wok o a fuoco lento. Grazie alla funzione Flex, le zone di cottura si possono espandere, così da poter ospitare pentole più grandi e lunghe, un Teppan Yaki, una piastra Grill o un Wok.



Piano cottura Flex Induction da 90 cm Serie 400



Piano cottura a gas Serie 400



Bruciatore in ottone Gaggenau

La massima potenza del gas

Dal calore dolce a quello più intenso, il controllo è assoluto

Realizzato artigianalmente e con la massima attenzione alla scelta delle materie prime: acciaio inox, ottone e ghisa. Questo è il piano cottura ideale per gli chef affascinati dalla potenza del fuoco e che hanno bisogno di esprimersi utilizzando molte pentole. Si sviluppa per un intero metro e può anche essere saldato nel piano di lavoro nel caso di un top in acciaio inox. Sotto i supporti in ghisa, il grande fuoco centrale, un bruciatore per Wok. Da un lato e dall'altro, due bruciatori ad alta potenza e altri due standard, tutti con corona multipla per assicurare la massima performance. Oggetti di elevato pregio tecnico: costruiti in lega di ottone per resistere alle elevatissime temperature, questi bruciatori sono micro-torniti, per fare in modo che la miscela aria/gas liberi appieno il suo potenziale. Le fiamme sono ultra precise e governate elettronicamente, per passare dalle cotture più delicate a quelle più aggressive delle frittiture o del Wok. Quando si gestiscono fino a 18.000 watt di calore, il controllo della potenza è tutto.

Piani cottura Vario Serie 400

Disegnare il proprio spazio creativo

La gamma modulare dei piani di cottura Vario è pensata affinché lo chef privato possa disegnare la postazione di lavoro, adattandola al proprio stile in cucina e alle proprie ambizioni.

Una cornice da 3 mm tagliata al laser e solide manopole in acciaio inox o nere assicurano alla gamma un'estetica distintiva e le diverse funzionalità altamente professionali offerte dalle tecnologie di cottura a gas, a induzione Flex, Grill e Teppan Yaki.

Le opzioni del piano cottura a gas partono da un singolo Wok di 38 cm fino ai 90 cm del modello con cinque bruciatori in ottone e zone di riscaldamento combinabili. I bruciatori a corona multipla mettono a disposizione fino a 6.000 watt di pura potenza.

La precisione assoluta del controllo elettronico consente la regolazione fine della fiamma: dal più dolce sobbollimento fino al calore più intenso, con riaccensione automatica in caso di spegnimento.



Configurazione Vario Serie 400: Piano cottura a gas, Piano cottura Flex Induction, Piastra Teppan Yaki e Unità di aspirazione da piano

Configurazione Vario Serie 400: Piano cottura a induzione Wok, Unità di aspirazione da piano VL, Piano cottura Flex Induction e presa elettrica nera



Un setting culinario su misura

Scegliere sempre qualcosa di speciale

Grill elettrico e Teppan Yaki sono apparecchi professionali dalle funzionalità uniche. Entrambi hanno due zone di cottura che consentono, su una singola superficie e simultaneamente, di cuocere e di tenere in caldo. Grazie allo stesso criterio, è possibile arrostitire e grigliare in contemporanea, sostituendo con una piastra metà della griglia.



Configurazione Vario Serie 400: Piano cottura a gas Wok, Piano cottura a gas, Piastra Teppan Yaki, Grill elettrico

Piani cottura Serie 200:
per personalizzare
lo spazio in cucina.



Piani cottura Serie 200

Aspirazioni professionali, per la propria cucina

Con i comandi posizionati sul frontalino dell'apparecchio, i piani cottura Serie 200 offrono un'area di lavoro ottimizzata al massimo. Senza porre nessun limite a creazioni straordinarie.

I modelli sono disponibili con larghezza da 28 a 90 cm, con installazione a filo o in appoggio, funzionamento a gas, Flex Induction o in vetroceramica. Progettati per prestazioni eccezionali, secondo standard professionali. Basta configurare il setting culinario desiderato, combinando i diversi moduli dei piani cottura Vario Serie 200 per avere a propria disposizione infinite possibilità.





Piano cottura Flex Induction Serie 200

Piani cottura Flex Induction

Un piano cottura che esaudisce ogni desiderio

L'induzione ha il grande pregio di trasformare l'area di cottura in una superficie elegante e pulita: alcuni modelli prevedono un selettore Twist Pad magnetico che può essere facilmente rimosso in caso di bisogno, per un'estetica minimale e la massima pulizia.

I piani cottura Flex Induction sono un vero piacere per gli appassionati che vogliono esprimersi oltre i limiti delle normali zone di cottura. E se entrano in gioco padelle o accessori più grandi come la piastra Teppan Yaki, è sufficiente toccare un pulsante per unire due zone e ottenerne una più grande: le pentole possono così essere spostate liberamente all'interno della zona di cottura e il livello di riscaldamento impostato le seguirà automaticamente. In alternativa, la funzione Professional Cooking, permette di sfruttare il piano scegliendo fra tre zone di riscaldamento prefissate: alto, medio o basso.

Cinque le varianti di piano disponibili, per soddisfare qualunque esigenza specifica o preferenza, relativamente al numero di zone di cottura, dimensioni delle Wok, Flex Induction o aspirazione integrata.

Il pratico controllo Twist Pad con selettore magnetico



Manopole di controllo e installazione

Massima personalizzazione

I piani cottura della Serie 200 sono disponibili con due differenti meccanismi di controllo. La gamma Vario ha controlli retro illuminati in arancio integrati nel piano cottura stesso. L'illuminazione delicata indica quando l'apparecchio è acceso, quando si sta scaldando, raffreddando o alla corretta temperatura.

La maggior parte dei piani Flex Induction utilizza invece il pratico controllo Twist Pad: in acciaio inox o nero, con selettore magnetico, è removibile quando non in uso per la pulizia o un'estetica più minimalista. Il display bicolore assicura una chiara ed intuitiva comunicazione con le zone di cottura usate e impostazione dei livelli di potenza. Grazie ad Home Connect poi il piano può controllare anche l'unità di aspirazione compatibile.

Tutti i piani cottura Flex Induction possono essere installati con o senza cornice.



Pannello di controllo con manopole illuminate

Piani cottura Flex Induction con sistema di aspirazione integrato Serie 200

Il piano cottura completo

Il piano cottura Flex Induction con sistema di aspirazione integrato garantisce la massima flessibilità. Largo 80 cm, offre quattro zone di cottura che possono essere combinate in due più grandi. I cooking e frying sensor restituiscono una lettura accurata della temperatura all'interno della pentola, per risultati di cottura perfetti e una frittura croccante.

Il controllo avviene tramite lo speciale selettore magnetico Twist Pad, in acciaio inox o in colore nero, facilmente rimovibile per la pulizia.

E in più, il vantaggio di una potente aspirazione: la cappa integrata è in grado, in automatico, di regolarsi in base alle condizioni dell'aria, rimuovendo silenziosamente vapore e cattivi odori.



I piani cottura a gas Serie 200

Un duplice obiettivo

I piani cottura a gas, da 90 o 60 cm, sono dotati di manopole in acciaio inox con ben nove livelli di potenza. La regolazione avviene meccanicamente, grazie ad una tecnologia innovativa che permette di ottenere sempre fiamme ultraprecise ad ogni utilizzo. I cinque o quattro potenti bruciatori, sono pensati e progettati per un'immediatezza d'uso che tiene conto, però, anche di uno stile culinario creativo e professionale.



Piani cottura Vario Serie 200

Per grandi ambizioni culinarie

La gamma Vario Serie 200 offre soluzioni su misura, per una personalizzazione in linea con il proprio concetto di cucina ideale. È sufficiente combinare le diverse opzioni modulari, sempre perfettamente adattabili allo stile di ogni ambiente con le loro finiture nere in alluminio anodizzato.

I piani cottura si integrano perfettamente con l'estetica minimalista dei forni convenzionali e dei forni CombiVapore Serie 200.

L'uniformità rettangolare di tutti gli apparecchi Vario, passando in scala da 28 a 90 cm, offre inoltre una notevole coerenza visiva.

Per lo chef che privilegia l'uso del gas, sono disponibili ben nove livelli di calore per bruciatori standard e Wok.

La loro potenza è controllata meccanicamente, con estrema precisione, così da garantire risultati di cottura professionali.





Progettate la vostra zona cottura

Creare direttamente sul piano


Lo chef che ama cucinare senza pentole, con una cucina elettrica, sarà affascinato dalla speciale superficie del Teppan Yaki e dal Grill con le due zone controllabili separatamente. La piastra Teppan Yaki regala l'emozione di accelerare la cottura con una temperatura di 240 °C ma in un attimo può anche trasformarsi in una piastra riscaldante delicata. L'unità di aspirazione da piano, intanto, potente e silenziosa, eliminerà i vapori in eccesso e tutti i fastidiosi odori.



Centri di aspirazione

Tutto è stato progettato pensando ad un'adeguata aerazione e ad una presenza non invadente. Il risultato: soluzioni di aspirazione potenti, efficaci e silenziose.

Serie 400
Serie 200



I centri di aspirazione Serie 400 rappresentano soluzioni all'avanguardia nella gestione di fumi e vapori in cucina. Da soluzioni quasi invisibili a unità aspiranti che si impongono per il loro carattere.

Centri di aspirazione Serie 400

Cucinare e aspirare, per accogliere

Se la cucina è luogo di intrattenimento e convivialità, le condizioni dell'ambiente diventano ancora più importanti.

Semplici e intelligenti, grazie ai loro moderni motori magnetici, i centri di aspirazione della Serie 400 catturano vapori e cattivi odori silenziosamente, adeguando automaticamente la potenza di aspirazione tramite un sensore di controllo della qualità dell'aria.

Si tratta soltanto di scegliere la soluzione ideale. Dall'unità di aspirazione telescopica alla minimalista unità incorporata nel piano, dalla soluzione modulare a soffitto Vario a quelle a parete, con luci bianche regolabili e gli stessi criteri costruttivi dei piani di cottura Serie 400 e del forno EB 333: robusti telai in acciaio pieno da 3 mm.

Ogni soluzione sprigiona la massima potenza di aspirazione nel silenzio, per depurare efficacemente l'ambiente con la massima delicatezza.



Configurazione Vario Serie 400: Unità di aspirazione da piano VL, Piano cottura a induzione, Grill elettrico, Piastra Teppan Yaki, Piano cottura a gas



Configurazione Vario Serie 400: Unità di aspirazione da piano VL,
Piano cottura a gas, Piano cottura a induzione, Piastra Teppan Yaki

Configurazione Vario Serie 400: Piano Flex Induction, Unità di
aspirazione da piano VL, Piastra Teppan Yaki e presa elettrica



L'aspirazione da piano

Aspirazione invisibile

Correva l'anno 1976, quando la nostra prima cappa aspirante da piano venne introdotta nel mercato, rivoluzionando completamente il concetto di aspirazione e dettando un nuovo trend estetico e tecnologico in cucina.

L'unità di aspirazione modulare da piano Vario Serie 400 è concepita per combinarsi con i diversi piani cottura della stessa serie, portando il concetto di personalizzazione ai massimi livelli. Piani a gas, wok, induzione o per cotture speciali come il grill elettrico e la piastra Teppan Yaki: tutti sono compatibili con la cappa, consentendo all'utente finale totale libertà di organizzazione della zona cottura.

Il centro di aspirazione porta immediatamente i vapori verso il basso, catturandoli nel momento stesso in cui si formano, prima che si sprigionino nell'aria. Massima espressione del concetto di modularità, questa cappa è composta da materiali distintivi e di altissima qualità, come l'iconica cornice in acciaio inox da 3 millimetri e la solida griglia di aspirazione in ghisa.



Centro di aspirazione modulare a soffitto Vario Serie 400



Centro di aspirazione a parete serie 400

Dal piano, puntiamo in alto

Il massimo delle prestazioni

L'aspirazione modulare a soffitto Vario 400 è una soluzione straordinaria, integrata nell'architettura del controsoffitto della cucina e con prestazioni impareggiabili.

La configurazione, dal design minimale, ospita l'illuminazione, i filtri aspiranti e le canalizzazioni, con i silenziosi motori magnetici collocati internamente o esternamente, per risultati di aspirazione eccezionali, impercettibili alla vista e all'udito.

Entrambe le opzioni offrono un'aspirazione con espulsione o ricircolo dell'aria altamente efficace, sempre con una presenza discreta, in ogni occasione.



Centro di aspirazione telescopico da piano, Piano cottura a gas Wok,
Piano cottura a gas e Piastra Teppan Yaki Serie 400

Pulire l'aria, alla sorgente

E in aggiunta, un'aspirazione che non si vede

Il centro di aspirazione telescopico appare automaticamente solo all'occorrenza: una soluzione scenografica e, al tempo stesso, comoda e intelligente. Cattura vapori e odori che salgono dalle pentole mentre illumina delicatamente tutto il piano di lavoro.

Al termine della sua missione, scompare di nuovo, senza sforzo, all'interno della struttura.

Centri di aspirazione Serie 200:
tecnologia dell'aria, leggerezza
dello spazio.



Centri di aspirazione Serie 200

Liberi da fumi e odori

I centri di aspirazione della Serie 200 offrono soluzioni efficaci per qualsiasi tipologia di cucina: dalle cappe a parete, a quelle a soffitto, in superficie o sospese. Centri di aspirazione per inserimento nei pensili o a filo, con frontalino estraibile. Ed infine l'unità di aspirazione da piano Vario, con il suo esclusivo pannello di controllo nero e il sensore che regola in automatico la potenza, che concentra in soli 15 cm di larghezza tutta la sua capacità aspirante.

L'ampia gamma di colori e materiali rende possibile qualsiasi abbinamento con il resto dell'ambiente: acciaio inox, Gaggenau Black, Gaggenau Light Bronze, Gaggenau Antracite e acciaio inox con pannello di controllo in vetro Gaggenau Antracite. Tuttavia, le tendenze contemporanee in fatto di abitazioni e interior design vedono sempre più le zone cucina e living fondersi in un unico ambiente votato alla convivialità. Un ambiente dove l'organizzazione degli spazi e l'esigenza di garantire un'ottima qualità dell'aria perseguono il medesimo obiettivo: assicurare al cliente e al designer massima libertà progettuale, senza compromettere le prestazioni degli elementi funzionali della cucina. È in questa ottica che Gaggenau ha scelto di orientare la propria ricerca nella creazione di nuove soluzioni tecnologicamente avanzate con un'estetica fondata su tre pilastri: minimalismo, eleganza e trasparenza. Un perfetto connubio tra tecnologia e le basi di una nuova alba per il futuro dei centri di aspirazione.



Piano cottura Vario Flex Induction e Unità di aspirazione da piano Serie 200



Configurazione Vario Serie 200: Piano cottura a gas, Piano Flex Induction, Piastra Teppan Yaki e Unità di aspirazione da piano



Configurazione Vario Serie 200: Piastra Teppan Yaki, Piano cottura Flex Induction, Grill elettrico e Unità di aspirazione da piano

Unità di aspirazione da piano

L'unità di aspirazione da piano

Il sistema di aspirazione integrato nel piano, si presenta con un'apertura di 15 cm. Ampia e facile da pulire, utile a depurare un maggior volume d'aria. La superficie di filtraggio raddoppia, anche in efficienza, e il motore rimane compatto e ben nascosto, per lavorare in modo discreto, inosservato. Il sensore di rilevamento della qualità dell'aria procede in automatico alla rimozione di vapori e cattivi odori, lasciando allo chef la massima concentrazione sul suo lavoro in cucina.

Aspirazione telescopica da piano GlassDraft Serie 200

Guardare oltre le barriere

Il centro di aspirazione GlassDraft Serie 200 rappresenta un'autentica rivoluzione nel settore: esempio unico nel suo genere di cappa telescopica da piano in vetro, coniuga infatti un'estetica scultorea e discreta a pionieristiche tecniche di aspirazione. Dalla cornice in alluminio anodizzato in finitura Gaggenau Black, si erge magistralmente una raffinata lastra in vetro, pronta a scomparire totalmente nel piano al termine della sua funzione. Un pannello la cui trasparenza, evidenziata da profili luminosi in luce bianca, rende questo centro di aspirazione il protagonista indiscusso, donando grande fascino ed eleganza all'ambiente in cui è inserito.

La cappa esprime al meglio la sua estetica distintiva, quando configurata per un'installazione e integrazione seamless con piani cottura a induzione senza cornice da 80 o 90 cm, formando così un unico elemento visivo e materico, che implica un'integrazione sempre più totale tra sistema di aspirazione e di cottura. È tuttavia possibile anche la combinazione con piani cottura con cornice in fori di incasso separati.



Centro di aspirazione GlassDraft Serie 200 in combinazione con piano cottura Full Induction Serie 400, installati a filo in un unico foro d'incasso



Centro di aspirazione GlassDraft Serie 200 in combinazione con piano cottura Flex Induction Serie 200, installati a filo in un unico foro d'incasso

La potenza dell'invisibilità

Innovazione tecnologica racchiusa in un gioiello del design

Le caratteristiche di design si completano con le più avanzate tecnologie funzionali tra le quali il nuovo rivoluzionario sistema Guided Air che, mediante l'azione di un ulteriore flusso d'aria proveniente dal retro del pannello in vetro, è in grado di bloccare la fisiologica salita dei fumi anche dalle pentole più alte e veicolare efficacemente i vapori provenienti da qualsiasi punto del piano verso la cavità di aspirazione, garantendone così la totale cattura.

Odori e residui vengono aspirati e trattenuti efficacemente dai più moderni e duraturi filtri a carboni attivi e anti-grasso, facilmente removibili e lavabili in lavastoviglie. La cattura dei fumi può avvenire in modo intelligente grazie all'Air Quality Sensor che individua le caratteristiche di qualità dell'aria e attiva automaticamente l'aspirazione su 3 livelli più la modalità intensiva, calibrandone la potenza secondo le reali necessità dell'ambiente. La cappa, disponibile per il funzionamento a ricircolo o a estrazione dell'aria, è inoltre compatibile con i piani a induzione dotati di controllo integrato direttamente dal pannello comandi per la cottura ed infine è provvista delle funzionalità offerte dall'app Home Connect attraverso la connessione Wi-Fi.



L'aspirazione come priorità

Al centro della cucina

Il centro di aspirazione ad isola è imponente con la sua struttura in acciaio inox e vetro Gaggenau Antracite. I filtri, inclinati per una raccolta più efficiente dei vapori, sono facilmente estraibili e lavabili in lavastoviglie. Inoltre, luci regolabili, motore a bassa rumorosità e sensore per il controllo di qualità dell'aria ne garantiscono il pieno comfort di utilizzo. Tutto quello che serve fare è impostarla in modalità automatica. E concentrarsi solo sulla cucina.

Aspirazione a soffitto

Con la sua finitura Gaggenau Light Bronze, questo centro di aspirazione dal design raffinato e solido, viene montato a filo del soffitto, sia nella versione a ricircolo che ad espulsione d'aria. Tutte le versioni possono essere facilmente gestite dal telecomando, tramite il piano cottura o con Home Connect. In alternativa, possono essere impostate con funzionamento in automatico. Si installano agevolmente, senza necessità di canalizzazioni o preparazione del soffitto. La finitura spazzolata, Gaggenau Light Bronze, si intona piacevolmente al design di qualsiasi cucina.





Centro di aspirazione da pensile
Serie 200



Centri di aspirazione da pensile con frontalino estraibile Serie 200

L'aspirazione invisibile

Potente, con discrezione

Il centro di aspirazione con frontalino estraibile è una soluzione intelligente e salvaspazio che può essere ospitata in un vano di larghezza 60 o 90 cm. Invisibile e silenzioso, con luci regolabili e tre livelli di potenza, funzionamento automatico a sensore, pannello in vetro integrato e possibilità di ampliare la superficie di aspirazione.

Il modello da pensile è un'altra potente soluzione integrata, quando lo spazio è limitato. Il motore, a bassa rumorosità ed alto risparmio energetico, può essere ospitato all'interno dei pensili della cucina. La copertura in vetro del filtro e le luci a LED regolabili sono incassate a filo nell'acciaio inox, nascoste alla vista.

Centri di refrigerazione

Proteggere la freschezza degli ingredienti per presentarli sempre sotto la luce migliore.

Nuova generazione di centri di refrigerazione
Vario Serie 400
Vario Serie 200
Serie 200



La massima espressione della refrigerazione.

La nuova generazione
di centri di refrigerazione.
Il principio di qualcosa di straordinario.

Il modo migliore per distinguersi è integrarsi

La nuova generazione di centri di refrigerazione trasforma qualsiasi spazio in un capolavoro visivo. Le sue porte, senza maniglie, assicurano una perfetta integrazione nel design della cucina, arricchendo il vostro spazio abitativo.

La materialità conta

Dagli interni in acciaio inox spazzolato scuro ai cassetti in alluminio antracite, tutti i materiali di alta qualità sono scelti e lavorati meticolosamente per resistere al tempo. Ecco come le superfici si trasformano in dichiarazioni.

Brillantezza. Al passo con i tempi

La nuova generazione di centri di refrigerazione è un invito a concedersi un momento di arricchimento. All'apertura, la luce del vano frigorifero si risveglia in modo teatrale, esponendo i vostri tesori culinari. L'illuminazione bianco calda, anti abbaglio, si adatta alle condizioni ambientali e alle interazioni con i cassetti, proiettando sempre i vostri ingredienti nella luce più gradevole all'interno di tutti gli scomparti di raffreddamento e congelamento.



Nuova combinazione frigorifero-congelatore con rivestimento interno in acciaio inox spazzolato scuro



Nuova combinazione frigorifero-congelatore con rivestimento interno in acciaio inox spazzolato scuro



Ampio vano congelatore completamente estraibile con due cassette interni

Eleganza senza compromessi

La massima espressione della refrigerazione

Il cuore della nuova generazione di centri di refrigerazione è un sistema di raffreddamento professionale. Il cassetto chiller, refrigerato, a tutta larghezza e i due cassette Fresh climate estraibili con controllo dell'umidità accolgono gli ingredienti più delicati con una chiusura ammortizzata. Per garantire condizioni di conservazione ideali a tutti i livelli, la nuova serie offre un assorbitore di etilene e filtri dell'aria che prolungano la freschezza, oltre a una gamma di programmi di raffreddamento dedicati, perfetti per impostare l'umidità e la temperatura giuste per tipi specifici di alimenti.

Interagire con lo straordinario

Lasciatevi guidare dalla nuova serie di centri di refrigerazione con la sua luce adattiva. Si adatta alle condizioni ambientali e, quando si apre un cassetto, oscura i vani circostanti. Allo stesso tempo, il display evidenzia l'area corrispondente e offre indicazioni su come sfruttare completamente le capacità dell'elettrodomestico, come ad esempio le guide rapide animate per la manutenzione. Inoltre, Home Connect consente di controllare la nuova generazione di centri di refrigerazione a distanza, anche al di fuori della propria abitazione, utilizzando il proprio dispositivo digitale. Ogni momento è elevato.



Rivestimento interno in acciaio inox spazzolato scuro e balconcini in alluminio massiccio antracite

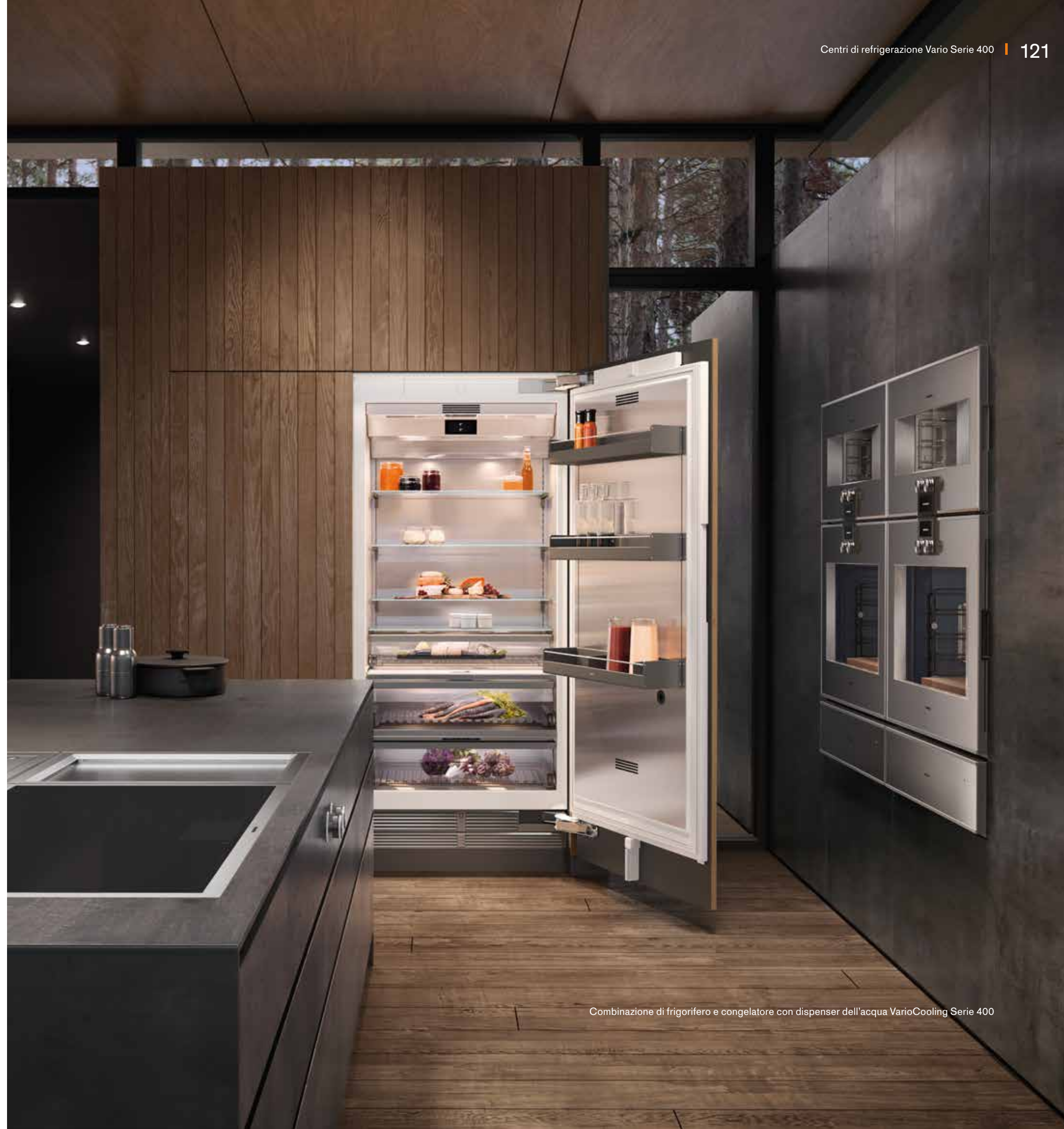
Centri di refrigerazione VarioCooling 400

Modulari, solidi, potenti

Un panorama modulare perfettamente integrato: centri di raffreddamento, congelatori, frigo-congelatori, cantine per il vino sono abbinabili in molteplici e funzionali combinazioni.

Le porte con pannelli in acciaio inox trasformano il vostro ambiente in uno spazio dallo stile raffinato e prezioso. Scegliendo la versione senza maniglie, il centro di raffreddamento può scomparire discretamente e fondersi nel design della cucina.

La gamma VarioCooling Serie 400 si eleva all'essenza della pura refrigerazione, assecondata da un design degli interni che colpisce per eleganza e impatto materico. Una leggera pressione e la porta si apre delicatamente. L'interno è rigoroso e professionale: acciaio inox, elementi in alluminio anodizzato color antracite, solidi ripiani in cristallo, gli oggetti sembrano sospesi nel nulla. Avvicinandosi, il dispenser di acqua e ghiaccio si illumina automaticamente. L'estetica minimalista si completa con la scelta di LED antiriflesso a luce bianca calda, che avvolge e accarezza gli alimenti, con un risultato seducente e scenografico.



Combinazione di frigorifero e congelatore con dispenser dell'acqua VarioCooling Serie 400



Cassetto del congelatore estraibile e LED a luce calda

La via più semplice per la freschezza

Con dolcezza, basta premere

La funzione Open Assist consente di aprire senza sforzo anche le porte più grandi e imponenti tirando la maniglia, oppure ne permette l'apertura automatica nelle versioni senza maniglia, esercitando semplicemente una leggera pressione.

Il raffreddamento è preciso e all'interno della zona Fresh Cooling le condizioni di conservazione sono professionali, grazie a temperature da -1 a 3 °C e regolazione manuale dell'umidità. La regolazione della temperatura si effettua sul display TFT o, in alternativa, da remoto tramite Home Connect.

Per ottenere una disposizione interna piacevolmente uniforme, il sistema di scorrimento quasi invisibile permette di regolare tutti i ripiani, anche quelli degli sportelli, allineandoli tra loro in armonia con le linee pulite ed equilibrate degli esterni.

Sul nostro sito, tutti i video dedicati ai VarioCooling Serie 400.



Solidi balconcini in alluminio anodizzato antracite



I centri di refrigerazione Serie 200, con le loro linee pulite e minimaliste, donano stile e funzionalità ad ogni cucina.



Frigo-congelatore Vario Serie 200

Centri di refrigerazione Vario Serie 200

Esplorare nuovi canoni estetici per andare oltre gli standard

Come le cucine attuali si fondono elegantemente con i diversi spazi della casa, così i centri di refrigerazione Vario Serie 200, grazie alla rinnovata estetica interna contraddistinta da effetti materici caldi e preziosi, si integrano perfettamente all'interno dell'area dedicata alla preparazione dei cibi e alla convivialità.

I centri di refrigerazione, combinazioni frigorifero-congelatore e congelatori Vario Serie 200 si adattano alla perfezione a qualsiasi design di cucina e grazie all'installazione side-by-side permettono di creare una parete di raffreddamento, integrando il frigorifero e il congelatore in un'unica combinazione.

All'apertura di entrambe le porte si viene accolti da un'estetica coerente e uniforme: tutti gli elementi presentano una precisa linea stilistica coordinata. Inoltre, i modelli monoporta sono dotati del sistema di apertura push-to-open, garantendo la possibilità di aprire gli apparecchi senza maniglia e con un solo tocco, per un comfort estetico e funzionale senza pari.

Utilizzando materiali di alta qualità e dai toni caldi, abbinati al design sofisticato che contraddistingue il marchio, la tecnologia di refrigerazione si "riscalda", offrendo allo stesso tempo un sistema di conservazione senza eguali.

Il frigorifero dispone di un cassetto Fresh Cooling integrato con una temperatura prossima a 0°C, mentre l'umidità nel cassetto superiore è regolabile manualmente utilizzando un'intuitiva manopola bronzo chiaro per garantire le condizioni ideali adatte a una più duratura conservazione di prodotti freschi. A completare queste performance professionali, il freezer è dotato di tecnologia NoFrost e di congelamento rapido.



Manopola per la regolazione dell'umidità



Frigo-congelatore Vario Serie 200

Design distintivo

Un elegante tocco di calore

Unendo in maniera indissolubile concezione dello spazio e ricerca estetica, i frigoriferi e congelatori Vario Cooling Serie 200 definiscono nuovi standard in fatto di conservazione degli alimenti. La struttura interna offre ampia capacità e una configurazione organizzata del contenuto. I cibi sono elegantemente valorizzati da un'illuminazione calda e avvolgente e possono essere ordinatamente disposti su ripiani in vetro bianco trasparente e robusti balconcini, entrambi sottolineati da raffinati profili in alluminio dai toni morbidi in colorazione Light Bronze. Le tonalità calde del nuovo sistema di illuminazione esaltano l'impatto visivo di elementi materici come il legno d'acero naturale dei supporti portabottiglie e la finitura Light Bronze della manopola per la regolazione dell'umidità. Elementi che arricchiscono il design interno, rendendo l'interazione con l'apparecchio un'esperienza esteticamente ancor più gratificante.



Supporti magnetici in legno d'acero



Punti luce LED all'interno del freezer

In perfetta armonia

Materia ed estetica sotto una nuova luce

I vani sono spaziosi e sfruttabili in tutta la loro superficie; i ripiani in vetro Optiwhite offrono grande solidità e la loro trasparenza, caratterizzata da un'elevata trasmissione della luce, consente di avere la massima visibilità sugli alimenti conservati, evitando eventuali sprechi. La tonalità calda dell'illuminazione LED è invitante, lusinga il cibo, enfatizzando la vivacità dei colori dei diversi ingredienti. I due supporti in legno d'acero in dotazione con i frigoriferi e frigo-congelatori sono in grado di contenere con cura bottiglie di diverse dimensioni, inclusi i formati standard per il vino e magnum. Inoltre, possono essere collegati magneticamente per formare un unico livello lungo la larghezza o la profondità del singolo ripiano.

Balconcino con finitura in alluminio Light Bronze



Combinazione di frigorifero e freezer Vario Serie 200 con installazione side-by-side

Centri di refrigerazione Serie 200

Più spazio, nelle soluzioni da incasso

Questa gamma offre ulteriori soluzioni per la conservazione: da un volume massimo di 289 litri alla soluzione più compatta e per spazi ridotti sottotop da 60 per 82 cm. Ma sia in grande che in piccolo, le linee minimaliste e pulite dei centri di raffreddamento Serie 200, contribuiscono a definire e aggiungere qualità ad ogni ambiente. Qualunque sia la dimensione, la scelta tra le caratteristiche è sempre ampia: zone climatiche distinte, cassette Fresh Cooling, vano congelatore a 4 stelle e ripiani regolabili.

Grande capacità, libera da vincoli

I profili scultorei e gli importanti volumi fanno del frigo-congelatore french door della Serie 200 il vero protagonista delle cucine più moderne. Il design pulito e lineare è esaltato dall'effetto satinato dell'acciaio di porte e cassetto in finitura Gaggenau antracite, mentre l'interno è impreziosito da uno schienale in acciaio inox ed elementi Dark grey.



Frigo-congelatore da libera installazione Serie 200



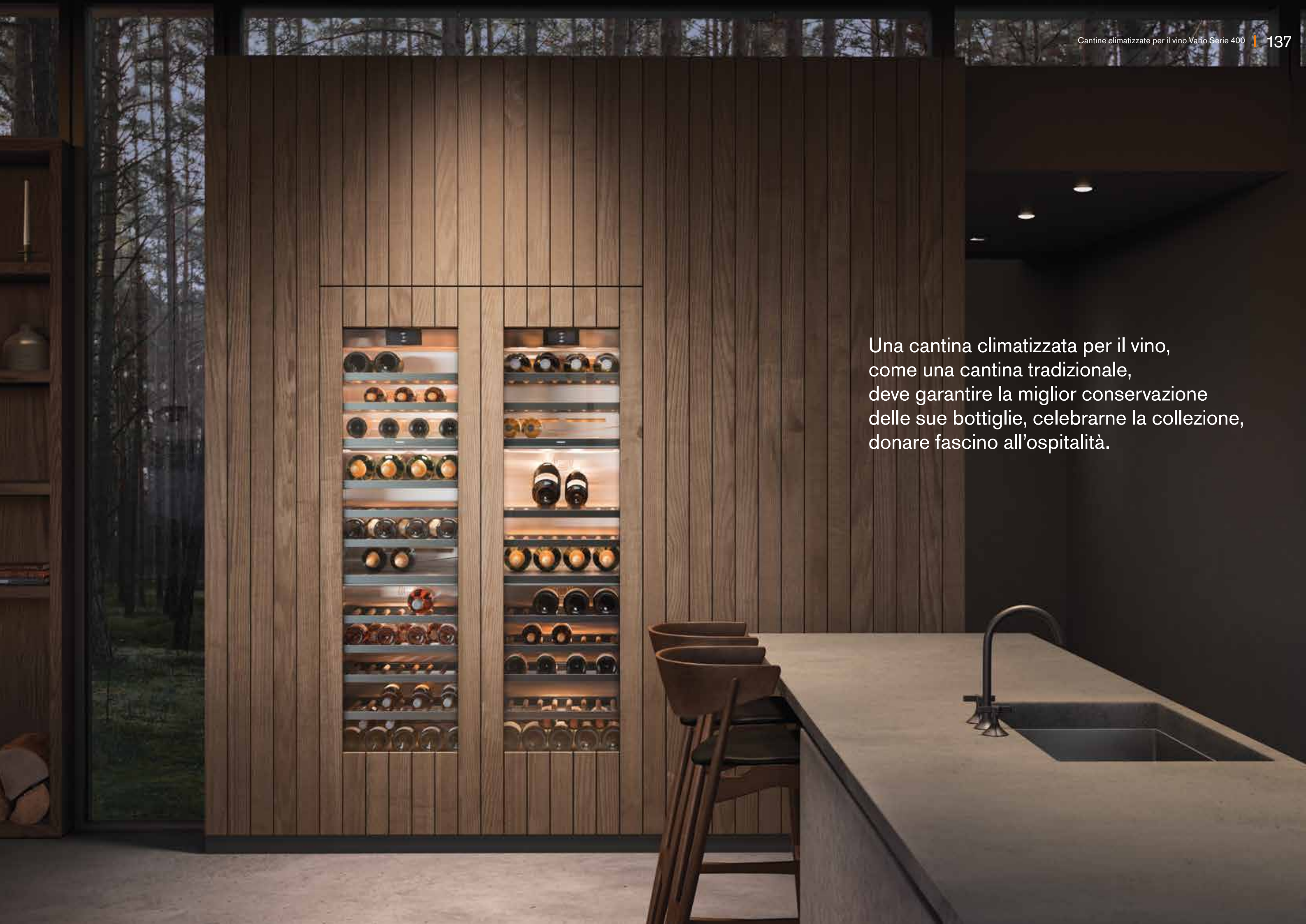
Combinazione frigo-congelatore Serie 200



Cantine climatizzate per il vino

Conservare, proteggere,
affascinare.

Vario Serie 400
Serie 200



Una cantina climatizzata per il vino,
come una cantina tradizionale,
deve garantire la miglior conservazione
delle sue bottiglie, celebrarne la collezione,
donare fascino all'ospitalità.

Cantine climatizzate per il vino VarioCooling 400

Proteggere per degustare

Il vino è una passione senza confini, eguagliata soltanto dall'aspirazione a collezionare e custodire i prodotti migliori. Le cantine Gaggenau sono pensate e costruite per offrire, anno dopo anno, tutte queste garanzie.

Dietro le loro porte, integrate con i mobili della cucina o in acciaio inox, con o senza maniglie, si cela un luogo riservato ed esclusivo, dedicato alla custodia del gusto. È possibile configurare fino a tre zone climatiche differenti, tra i 5 e i 20 °C, emulando le condizioni di umidità delle cantine tradizionali e garantendo temperature di degustazione perfette.

La preziosa collezione è completamente al sicuro. L'aria interna è accuratamente filtrata, lo speciale vetro schermo e protegge il vino dai raggi UV provenienti dall'esterno, mentre il motore alloggiato su ammortizzatori non trasferisce alcuna vibrazione all'interno. L'interno in acciaio inox è scandito da ripiani portabottiglie completamente estraibili, in quercia e alluminio color antracite. L'illuminazione a LED antiriflesso in una calda tonalità bianca concorre a creare un'atmosfera suggestiva. Adesso non resta che aprire con delicatezza la porta e scegliere la bottiglia più adatta all'occasione.

Scoprite, su gaggenau.it, storie di viticoltura insieme ad altre informazioni sulle cantine Serie 400.





Una collezione di vini straordinaria,
nel suo spazio ideale.

Cantine climatizzate per il vino Serie 200

Una collezione nel suo spazio ideale

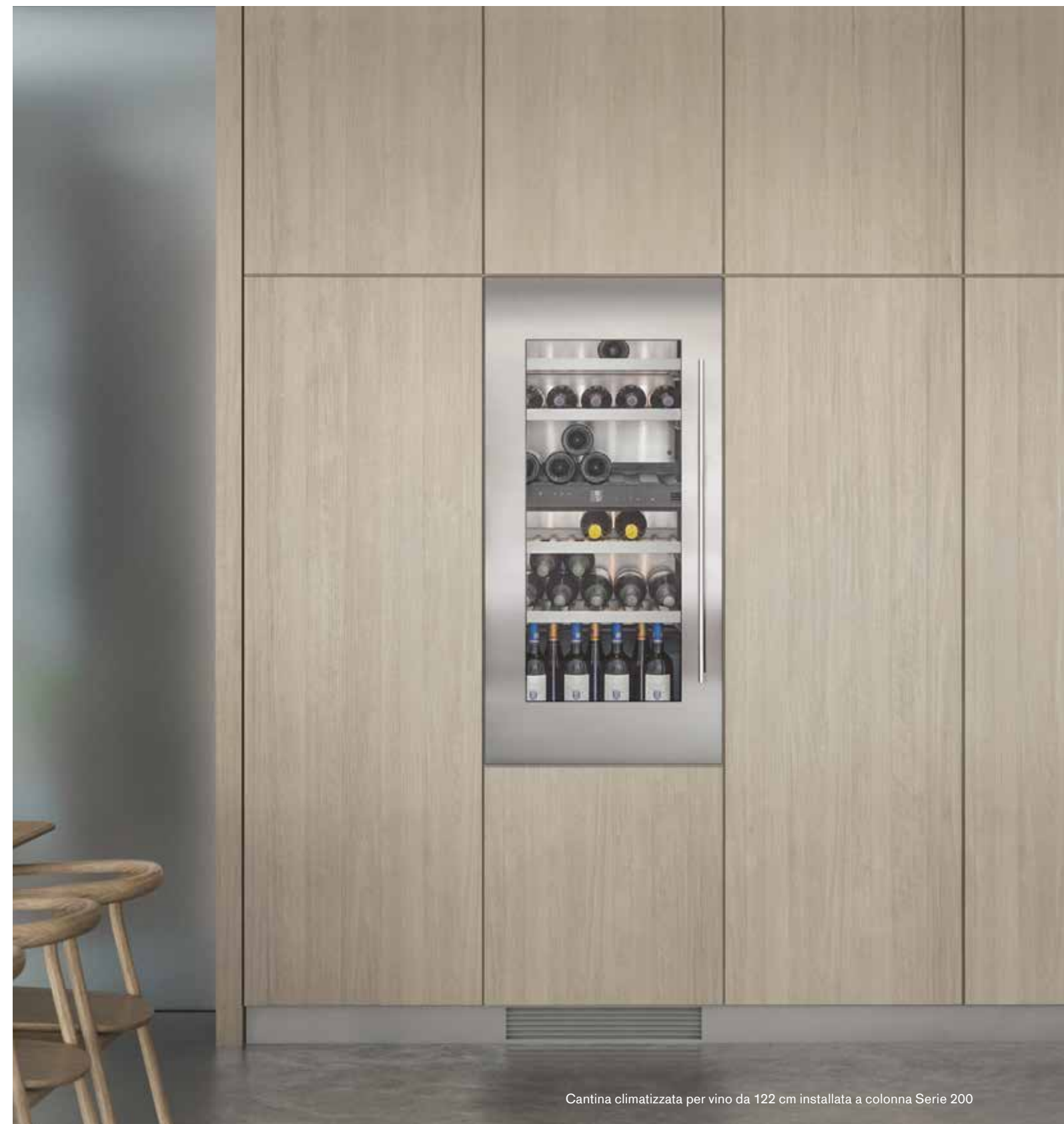
La Serie 200 propone due opzioni perfettamente integrabili da 177 cm di altezza per ospitare 80 bottiglie, oppure da 122 cm di altezza per ospitarne 48. Entrambe le soluzioni offrono due zone climatizzate indipendenti, regolabili con controllo elettronico delle temperature da 5 a 20 °C, con luci di presentazione calde e avvolgenti e porte in vetro con cornici in acciaio inox o rivestite del materiale d'arredo della cucina.

La cantina sottotop

Sotto il piano di lavoro trova posto un altro interessante modello pronto ad ospitare fino a 34 bottiglie, all'interno di due zone climatiche differenti. Come per le altre soluzioni della Serie 200, l'apparecchio è dotato di portabottiglie estraibili in legno di faggio e alluminio, di illuminazione a LED e costante monitoraggio dell'umidità. Grazie al sistema di chiusura ammortizzato le bottiglie non subiscono vibrazioni.



Cantina climatizzata per vino sottotop Serie 200



Cantina climatizzata per vino da 122 cm installata a colonna Serie 200

Scoprite le nostre cantine per il vino Serie 200 su gaggenau.it

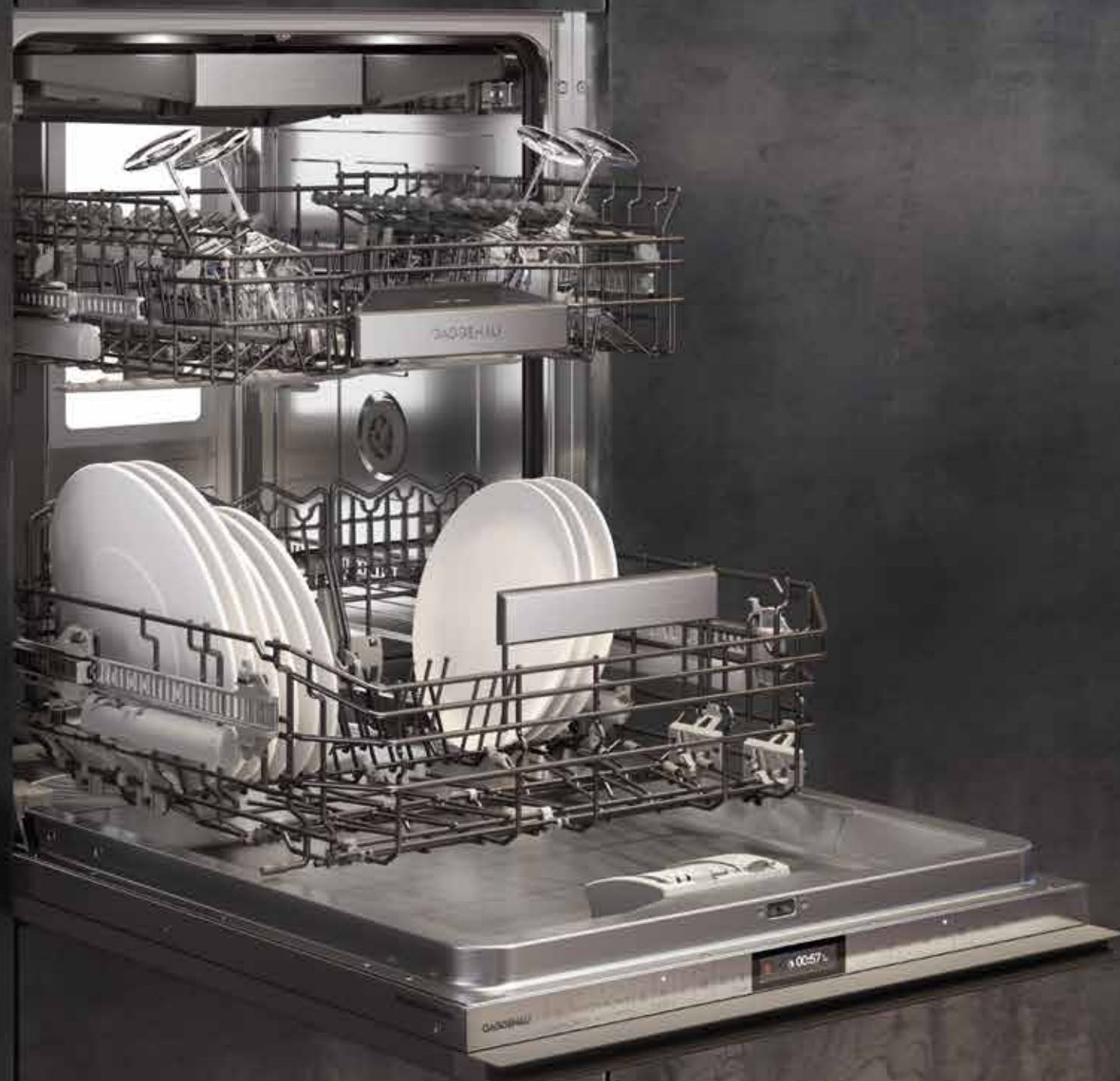
Lavastoviglie

Lavare con cura e dedizione, il meglio anche per le stoviglie più preziose.

Serie 400
Serie 200

Efficace, con vigore.
Ma straordinariamente silenziosa.
Nello stesso lavaggio.





Lavastoviglie Serie 400

Lavastoviglie Serie 400

Prendersi cura delle cose preziose

Le lavastoviglie Serie 400 si distinguono per i piccoli e grandi dettagli che caratterizzano una cucina Gaggenau. Spazi generosi e solidi supporti con protezioni in silicone si rivelano perfetti per ospitare oggetti grandi o particolarmente delicati: i calici a stelo lungo possono infatti beneficiare di un'area di lavaggio extra Glass Care e di un sistema idraulico che permette una pulizia accurata tramite dei getti d'acqua aggiuntivi; le posate d'argento, invece, possono essere custodite durante il ciclo in un apposito accessorio di protezione, mentre tazzine e coltelleria possono essere posizionati su terzi cestelli dedicati. Inoltre, nelle lavastoviglie Gaggenau è presente la straordinaria tecnologia a zeolite. Si tratta di un minerale naturale in grado di trasformare l'umidità residua post lavaggio in calore secco, al fine di ottimizzare il processo di asciugatura delle stoviglie, incluse quelle in plastica. Il tutto garantendo un risparmio energetico senza eguali.

Belle e intelligenti, dentro e fuori grazie a diverse opzioni funzionali ed estetiche: l'apertura push to open consente di eliminare le maniglie e le cerniere flessibili permettono di adattarsi a qualsiasi cucina.

Irroriatore motorizzato



Uno scenario unico grazie alla retroilluminazione

Delicatamente potenti

Una leggera pressione e lo sportello si apre: la luce interna fa risplendere la scena.

Guide telescopiche a scorrimento dolce e sistema di chiusura ammortizzato dei cestelli proteggono gli oggetti più delicati dai movimenti bruschi durante l'utilizzo.

Il pannello di controllo con display TFT visualizza il dettaglio degli otto programmi di lavaggio con cinque opzioni, consentendo di lavare, contemporaneamente, pentole molto sporche nel cestello inferiore e vetri delicati in quello superiore. Il tempo di lavaggio rimanente viene elegantemente proiettato sul pavimento, mentre i modelli con cerniere flessibili segnalano il loro funzionamento con una luce laterale dedicata.

Il funzionamento è estremamente silenzioso e l'innovativa retroilluminazione avvolge di luce soffusa le stoviglie, facendone risaltare tutta la brillantezza.

E come se non bastasse, l'irroratore motorizzato permette una copertura perfetta di tutta la vasca. È adattabile allo sporco delle stoviglie, su tre livelli di intensità, separatamente in quattro zone del cesto inferiore tramite l'app Home Connect e si ferma, rallenta, cambia direzione qualora incontrasse degli ostacoli lungo il suo percorso.

Video e ulteriori informazioni sulle lavastoviglie Serie 400 disponibili su gaggenau.it.



L'interno perfettamente illuminato della lavastoviglie Serie 400



Linee sobrie e raffinate,
funzionamento accurato ed efficace:
sono le lavastoviglie Serie 200.

Lavastoviglie Serie 200

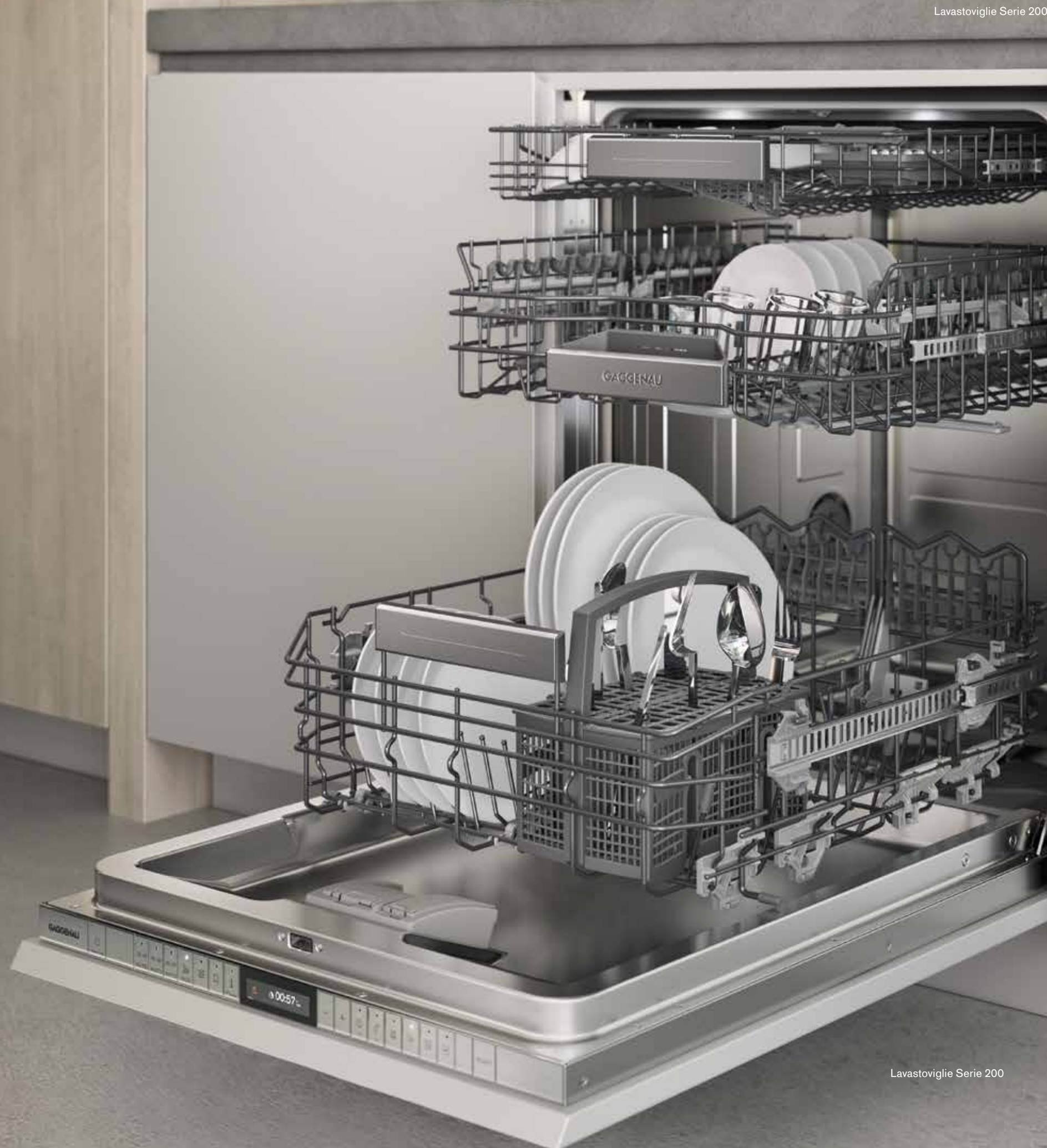
Lavastoviglie con grandi soluzioni

Due altezze differenti e le cerniere scorrevoli permettono l'adattamento a pannelli più estesi e zoccoli più bassi, realizzando così eleganti installazioni in perfetta armonia con il design della cucina.

L'utilizzo è agevolato dalle guide telescopiche a scorrimento dolce su tutti i livelli e reso intuitivo dal display TFT con sei programmi e tre opzioni regolabili, tra cui Power e Intensive. Inoltre, alcuni modelli possono proiettare sul pavimento il tempo rimanente alla conclusione del programma.

Fondamentale l'apporto della tecnologia a zeolite, che consente di lavare e asciugare un carico completo in meno di un'ora, proteggendo le stoviglie più delicate e asciugandole a temperature meno aggressive.

Infine, l'opzione push to open elimina la maniglia, consentendo alla lavastoviglie di integrarsi perfettamente nell'ambiente cucina.





Area di lavaggio Extra Glass Care con sistema idraulico e getti di acqua aggiuntivi per la cura di bicchieri e calici a stelo lungo

Terzo cestello metallico con comparto per grandi utensili



Calici e cristalli meritano trattamenti speciali

Una particolare attenzione alle vostre esigenze

Una delle caratteristiche fondamentali delle lavastoviglie Serie 400 e 200 è la possibilità di impostare il ciclo di lavaggio in base alle proprie esigenze e a quelle delle stoviglie. Gli otto programmi e le quattro opzioni disponibili consentono innumerevoli configurazioni, oltre che la riduzione dei tempi di lavaggio. È possibile anche ridurre temporaneamente la rumorosità e controllare l'apparecchio da remoto con l'app Home Connect.

Inoltre, le lavastoviglie sono dotate di un nuovo sistema idraulico Glass Care che dirige getti d'acqua aggiuntivi sui calici per una pulizia ancora più accurata. Per offrire una capienza senza eguali, possono infine essere acquistati separatamente due terzi cestelli alternativi, utili per posizionare rispettivamente tazzine e posate o grandi utensili, ciotole e tazze basse.

Nel cestello metallico aggiuntivo la sezione per la coltelleria può scorrere lateralmente per rendere più spazioso il comparto sottostante e fare in modo che i calici a stelo lungo possano essere inseriti in sicurezza, beneficiando della zona di lavaggio extra.

Visitate il nostro sito gaggenau.it per scoprire di più sulla Serie 200



Lavaggio

Massima tecnologia
anche per i capi.

Lavatrice
Asciugatrice



Colonna bucato con lavatrice e asciugatrice

Lavatrice e asciugatrice

Risultati eccezionali, senza sforzo

La lavatrice e l'asciugatrice Gaggenau con pompa di calore creano una colonna bucato perfettamente coordinata. Con lo sportello colorato e i pannelli di controllo neri, gli elettrodomestici comunicano tra loro: con i programmi di asciugatura intelligenti l'asciugatrice si imposta in base al carico della lavatrice.

La lavatrice offre un sistema di dosaggio intelligente e un'opzione di mini-carico per capi singoli o meno numerosi. L'asciugatrice ospita uno scambiatore di calore con condensatore autopulente e un efficiente compressore rotativo doppio: per ridurre al minimo l'energia, il tempo e il rumore.

Entrambi gli apparecchi possono ridurre le successive operazioni di stiratura con Steam Assist, mentre Home Connect offre notifiche personalizzate e programmi scaricabili per cuscini o scarpe sportive. Anche il caricamento è più semplice, grazie ai tamburi spaziosi e ben illuminati e agli ampi oblò. Tecnologia e design intelligenti fanno sì che un lavoro di routine diventi un piacere.

L'essenza della differenza

Design
e funzionalità
in sintesi

Forni Serie 400



Design

- Esclusiva lavorazione dell'acciaio dietro vetro o elegante finitura in colore Gaggenau Antracite.
- Design unico con sporgenza di 47 mm, caratteristica unica del marchio Gaggenau.
- Cerniere in grado di aprirsi fino a 180°.
- Funzione di apertura automatica della porta grazie ad un tasto touch.
- Design ricercato grazie all'assenza del cruscotto, tutti i comandi racchiusi nel display TFT a due manopole.
- Cavità rivestita dallo storico smalto blu di Gaggenau.

Forni tradizionali



Funzionalità

- Porta isolata termicamente con 4 vetri, dotata di areazione forzata, risulta sempre fredda al tatto per la massima sicurezza.
- 17 sistemi di cottura professionale. Possibilità unica fornita da Gaggenau: attivazione parziale del riscaldamento superiore e inferiore, funzionalità tipica degli apparecchi professionali.
- Sistema pizza di Gaggenau: una resistenza aggiuntiva permette un riscaldamento della pietra senza precedenti, combinata al raggiungimento di temperature molto elevate fino a 300 °C. Il risultato è una pizza bassa e croccante, come in pizzeria.
- Il purificatore degli odori garantisce un'aria sempre priva di odori in uscita dal forno, grazie alla sua azione termica di disgregazione delle molecole. È integrato, quindi invisibile, e senza alcuna necessità di manutenzione.
- Il programma pirolitico porta la cavità ad una temperatura di 485 °C, polverizzando ogni tipo di residuo di sporco per una pulizia senza pari.
- Tutti gli accessori da cucina disponibili: sonda di temperatura a tre punti di misurazione, girarrosto con motore, pirofila in alluminio pressofuso, leccarde, teglie, griglie.

Forni CombiVapore



Funzionalità

- Ampia cavità in acciaio inox con sistema di illuminazione antiriflesso e 50 litri di capacità netta.
- Forni combinati a vapore con aria calda termoventilata fino a 230 °C ed una scelta di diversi livelli di umidità, per adattarsi a qualunque esigenza.
- Collegamento idrico diretto per non avere interruzioni del programma di cottura, unito alla massima comodità di utilizzo, soprattutto per la fase di pulizia e risciacquo.
- Il sistema di pulizia funziona con una speciale cartuccia creata da Gaggenau e compie un ciclo di pulizia, con azione brillantante ed asciugatura completamente automatica. La cartuccia sfrutta l'azione di composti naturali quali bicarbonato ed acido citrico.
- Tutti i modelli sono dotati di un ulteriore meccanismo di pulizia dello stesso circuito di pulizia, per la massima igiene e l'assenza di cattivi odori.
- Grazie alla combinazione di cassetto Sous-Vide e forno CombiVapore, si può effettuare a casa la cottura sottovuoto tipica delle preparazioni dei migliori ristoranti.
- Il grill, nella parte superiore del forno, è protetto da una superficie in vetroceramica che ne agevola la pulizia.
- La termosonda a tre punti di misurazione completa la dotazione professionale dei forni.

Cassetti Sous-Vide



Funzionalità

- Il cassetto Sous-Vide è in grado di rimuovere fino al 99% dell'aria contenuta in sacchetti o contenitori. Ideale per conservare, marinare e insaporire le pietanze.
- Molteplici funzioni: rimozione dell'aria dagli speciali sacchetti o contenitori all'interno della camera, rimozione dell'aria da vasetti e bottiglie all'esterno della camera. Può anche sigillare bottiglie di vino aperte per una miglior conservazione.
- È disponibile con estetica Gaggenau Serie 400 oppure può essere dotato di pannello della cucina per scomparire completamente.

Forni combinati a microonde



Funzionalità

- Combinazione di cottura tradizionale, grill a tutta superficie e microonde.
- Risultati eccezionali in termini di velocità: la combinazione con le microonde permette di abbattere i tempi di cottura.
- Il grill può cuocere o riscaldare le pietanze.

Macchine per il caffè



Funzionalità

- Preparazione automatica di caffè e bevande a base di caffè e latte di ogni genere.
- La macchina permette la personalizzazione di qualunque parametro: temperatura di caffè e latte, tipo di macinatura dei chicchi di caffè, intensità del caffè. Inoltre, è possibile salvare queste impostazioni elettronicamente.
- Possibilità di preparare due bevande allo stesso tempo.
- Il sistema di macinatura è composto da dischi ceramici per la massima silenziosità ed efficienza.

Cassetti Scaldavivande Haute Cuisine



Funzionalità

- Temperatura di esercizio da 30 °C a 80 °C con selezione diretta sul pannello comandi.
- Il cassetto scaldavivande è in grado di assolvere a diverse funzioni: mantenere in caldo le pietanze, riscaldare le stoviglie, scongelare, lievitare, essiccare e addirittura cuocere a bassa temperatura.
- La superficie di appoggio è in vetro per la massima igiene e per una distribuzione ottimale del calore.
- Tutti i modelli sono dotati di un sistema di chiusura ammortizzato.
- I cassetti sono disponibili in diverse altezze per combinarsi con tutti i design di cucina.

Forni Serie 200



Design

- Porta a tutto vetro, disponibile in tre colori.
- Porte a filo con i mobili con apertura laterale.
- Cerniere in grado di aprirsi fino a 110°.
- Apertura porta tramite maniglia.
- Design ricercato grazie all'assenza del cruscotto, tutti i comandi racchiusi nel display TFT a due manopole.
- Cavità rivestita dallo storico smalto blu di Gaggenau.

Forni Tradizionali



Funzionalità

- Sistema pizza di Gaggenau: una resistenza aggiuntiva permette un riscaldamento della pietra senza precedenti combinate al raggiungimento di temperature molto elevate fino a 300 °C. Il risultato è una pizza bassa e croccante, come in pizzeria.
- Il purificatore degli odori garantisce aria sempre priva di odori in uscita dal forno, grazie alla sua azione termica di disgregazione delle molecole. È integrato, quindi invisibile, e completamente automatico, senza alcuna necessità di manutenzione.
- Il programma pirolitico porta la cavità ad una temperatura di 485 °C, polverizzando ogni tipo di residuo di sporco per una pulizia senza pari.
- Fino a 13 programmi di cottura e disponibilità della termosonda a tre punti di misurazione per risultati professionali.

Forni CombiVapore e Vapore



Funzionalità

- Ampia cavità in acciaio inox con sistema di illuminazione antiriflesso e 50 litri di capacità netta.
- Forni combinati a vapore con aria calda termoventilata fino a 230 °C ed una scelta di diversi livelli di umidità, per adattarsi a qualunque esigenza.
- 100% di umidità e temperature da 30 °C a 100 °C per il modello solo vapore, non termoventilato.
- Collegamento idrico diretto per non avere interruzioni del programma di cottura, unito alla massima comodità di utilizzo, soprattutto per la fase di pulizia e risciacquo.
- Il sistema di pulizia funziona con una speciale cartuccia creata da Gaggenau e compie un ciclo di pulizia, con azione brillantante ed asciugatura completamente automatica. La cartuccia sfrutta l'azione di composti naturali quali bicarbonato ed acido citrico. Disponibile per alcuni modelli con allacciamento idrico diretto.
- Tutti i modelli sono dotati di un ulteriore meccanismo di pulizia dello stesso circuito di pulizia, per la massima igiene e l'assenza di cattivi odori.
- Grazie alla combinazione di cassetto Sous-Vide e forno CombiVapore, si può effettuare a casa la cottura sottovuoto tipica delle migliori preparazioni dei ristoranti.
- Grill dietro vetroceramica sul cielo della cavità e termosonda a tre punti di misurazione completano la dotazione professionale di questi prodotti.

Cassetti Sous-Vide



Funzionalità

- Il cassetto Sous-Vide è in grado di rimuovere fino al 99% dell'aria contenuta in sacchetti o contenitori. Ideale per conservare, marinare e insaporire le pietanze.
- Molteplici funzioni: rimozione dell'aria dagli speciali sacchetti o contenitori all'interno della camera, rimozione dell'aria da vasetti e bottiglie all'esterno della camera. Può anche sigillare bottiglie di vino aperte per una miglior conservazione.
- È disponibile con estetica Gaggenau Serie 200 oppure può essere dotato di pannello della cucina per scomparire completamente.

Macchine per il caffè



Funzionalità

- Preparazione automatica di caffè e bevande di ogni genere a base di caffè e latte.
- La macchina permette la personalizzazione di qualunque parametro: temperatura di caffè e latte, tipo di macinatura dei chicchi di caffè, intensità del caffè. Inoltre, è possibile salvare queste impostazioni elettronicamente.
- Possibilità di preparare due bevande allo stesso tempo.
- Il sistema di macinatura è composto da dischi ceramici per la massima silenziosità ed efficienza.

Cassetti Scaldavivande Haute Cuisine



Funzionalità

- Temperatura di esercizio da 30 °C a 80 °C con selezione diretta sul pannello comandi.
- Il cassetto scaldavivande è in grado di assolvere a diverse funzioni: mantenere in caldo le pietanze, riscaldare le stoviglie, scongelare, lievitare, essiccare e addirittura cuocere a bassa temperatura.
- La superficie di appoggio è in vetro per la massima igiene e per una distribuzione ottimale del calore.
- Tutti i modelli sono dotati di un sistema di chiusura ammortizzato.
- I cassetti sono disponibili in diverse altezze per combinarsi con tutti i design di cucina.

Forno EB 333



Design

- 90 cm di raffinato design esterno e capacità interna di 83 litri.
- Solida porta da 20 kg ottenuta da un'unica lastra da 3 mm in acciaio pieno tagliato al laser, isolata termicamente con 5 vetri.
- Intuitivo display TFT integrato dietro vetro.
- Manopole in acciaio inox o nere.
- Luci interne diagonali antiriflesso.
- Cavità rivestita dallo storico smalto blu di Gaggenau.



Funzionalità

- 17 sistemi di cottura professionale. Possibilità unica fornita da Gaggenau: attivazione parziale del riscaldamento superiore e inferiore, funzionalità tipica degli apparecchi professionali.
- Sistema pizza di Gaggenau: una resistenza aggiuntiva permette un riscaldamento della pietra senza precedenti, combinata al raggiungimento di temperature molto elevate fino a 300 °C. Il risultato è una pizza bassa e croccante, come in pizzeria.
- Il purificatore degli odori garantisce un'aria sempre priva di odori in uscita dal forno, grazie alla sua azione termica di disgregazione delle molecole. È integrato quindi invisibile e completamente automatico, senza alcuna necessità di manutenzione.
- Il programma pirolitico porta la cavità ad una temperatura di 485 °C, polverizzando ogni tipo di residuo di sporco per una pulizia senza pari.
- La solida porta è dotata di speciali cerniere e ammortizzatori per una chiusura dolce e silenziosa.

Panoramica delle funzioni di cottura

Forni tradizionali Serie 400, Serie 200 e EB 333

	BX 480/BX 481 BO 480/BO 481 BO 470/BO 471	BO 450/BO 451	BO 420/BO 421	BOP 250/251	BOP 220/221 BOP 210/211	EB 333
Tipologia	Serie 400	Serie 400	Serie 400	Serie 200	Serie 200	Serie EB
Sistemi di riscaldamento	17	13	9	13	9	17
Aria calda	•	•	•	•	•	•
Aria calda Eco	•	•	•	•	•	•
Riscaldamento superiore + inferiore	•	•	•	•	•	•
Riscaldamento superiore	•	•	•	•	•	•
Riscaldamento inferiore	•	•	•	•	•	•
Aria calda + Riscaldamento inferiore	•	•	•	•	•	•
Riscaldamento superiore + 1/3 inferiore	•					•
1/3 riscaldamento superiore + inferiore	•					•
Aria calda + 1/3 riscaldamento inferiore	•					•
Grill completo + termoventola	•	•	•	•	•	•
Grill completo	•	•	•	•	•	•
Grill compatto	•	•		•		•
Funzione pietra refrattaria	•	•	•	•	•	•
Funzione pirofila	•	•		•		•
Lievitazione	•	•		•		•
Scongelamento	•	•		•		•
Tenere in caldo	•					•

Colori e finiture

I forni Serie 400 sono disponibili nelle seguenti versioni:



Gaggenau Antracite



Acciaio inox dietro vetro

I forni Serie 200 sono disponibili nelle seguenti versioni:



Gaggenau Antracite



Gaggenau Acciaio



Gaggenau Silver

Panoramica delle funzioni di cottura

Forni combinati / a vapore Serie 400 e Serie 200

Tipologia	BS 484/BS 485 BS 470/BS 471 BS 474/BS 475 BS 450/BS 451 BS 454/BS 455		BSP 270/271 BSP 260/261 BSP 250/251		BSP 220/221	
	Combi-vapore Serie 400	Combi-vapore Serie 200	Combi-vapore Serie 200	Vapore Serie 200	Vapore Serie 200	Vapore Serie 200
Sistemi di riscaldamento	13	13		6		
Aria calda + 100% umidità	•	•				
Aria calda + 80% umidità	•	•				
Aria calda + 60% umidità	•	•				
Aria calda + 30% umidità	•	•				
Aria calda + 0% umidità	•	•				
100% umidità	(incluso in funzione Aria calda + 100% umidità)	(incluso in funzione Aria calda + 100% umidità)			•	
Cottura a bassa temperatura	•	•				
Vapore a bassa temperatura					•	
Cottura Sous-vide	•	•			•	
Grill livello 1 + umidità	•	•				
Grill livello 2 + umidità	•	•				
Grill + ventilato	•	•				
Lievitazione	•	•			•	
Scongelamento	•	•			•	
Rigenerazione	•	•			•	

Colori e finiture

I forni Serie 400 sono disponibili nelle seguenti versioni:



Gaggenau Antracite



Acciaio inox dietro vetro

I forni Serie 200 sono disponibili nelle seguenti versioni:



Gaggenau Antracite



Gaggenau Acciaio



Gaggenau Silver

Piani cottura Serie 400

Essential Induction



Design

- Utilizzo delle pentole, direttamente sul piano di lavoro in Dekton 12 mm.
- Moduli a induzione da 21 cm e 28 cm.
- Luce centrale alla zona cottura per il funzionamento e indicazione di calore residuo.
- Anelli magnetici per una perfetta conduttività e riduzione dell'attrito tra la pentola e il piano di lavoro.

Piani Vario



Design

- I piani Vario sono dotati di eleganti cornici con spessore di 3 mm in acciaio pieno, tagliato al laser.
- I piani Vario della Serie 400 sono tutti modulari ed offrono la possibilità di installare diversi sistemi di cottura all'interno di un'unica configurazione, con un'estetica uniforme e lineare.
- Installazione possibile a filo o in appoggio.
- Le manopole frontali Vario, marchio di fabbrica di Gaggenau da decenni, si ispirano a quelle della ristorazione professionale. Sono costituite di un'unica tornitura di acciaio ricavata dal pieno e sono disponibili in due varianti: acciaio inox e nere.



Funzionalità

Piani Flex Induction e Wok

- Funzione Flex Induction per la combinazione delle aree di cottura in un'unica superficie per la massima flessibilità. Gli induttori Flex sono particolarmente adatti agli accessori speciali quali Teppan Yaki e piastra Grill.
- Completano la dotazione professionale di questi piani, la funzione Booster, per un incremento della potenza, e il Frying Sensor, un sensore dedicato alla frittura.
- Uno speciale anello permette di utilizzare la pentola Wok tipica della cucina asiatica sul piano ad induzione.
- La singola zona Wok presenta un induttore di grandi dimensioni che può ospitare una pentola fino a 32 cm di diametro.
- Disponibili con e senza cornice Vario.



Piani Gas e Wok

- I bruciatori a corona multipla sono ottenuti da lega di ottone, per sopportare le grandi potenze che si sviluppano al loro interno.
- Speciale funzionamento a controllo elettronico della miscela aria/gas, regolabile su 12 livelli, per una altissima precisione della fiamma e risultati di cottura professionali.
- L'elettronica consente al piano, in caso di spegnimento accidentale della fiamma, tre ulteriori tentativi di riaccensione automatica.
- I bruciatori Wok raggiungono 6 kW di potenza, con supporto dedicato alla speciale pentola.
- Tutti i bruciatori hanno la possibilità di erogare una bassissima potenza, per cotture delicate quali riduzioni e scioglimento.



Teppan Yaki

- Sistema per la cottura diretta degli alimenti su piastra cromata ad alta resistenza in grado di garantire un'ottimale distribuzione del calore.
- Ideale per cotture delicate e con pochi grassi.
- Pulizia semplice mediante cubetti di ghiaccio o acqua fredda. Lo shock termico generato facilita la rimozione dei residui presenti sulla superficie.
- Controllo della potenza tramite manopola fino a 240 °C, in due zone combinate o indipendenti.

Grill elettrico

- Il grill offre due posizioni di cottura grazie a due elementi riscaldanti attivabili insieme o separatamente. Questo permette il mantenimento in caldo con una zona e la cottura sull'altra.
- Il riscaldamento è affidato sia ad elementi elettrici sia a pietre laviche, alloggiato sotto la piastra, per una ottimale uniformità di calore ed un intenso sapore.

Piani Full Induction



Design

- Perfetta installazione a filo o in appoggio sul piano di lavoro.
- Disponibile con cornice a vista da 3 mm in acciaio pieno tagliato al laser, per combinazione con piani Vario Serie 400, o senza cornice.
- Il piano Full induction, grazie all'assenza di serigrafia sulla lastra di vetroceramica, impreziosisce ogni cucina con il suo design pulito.

Funzionalità

- Un'unica, grande e senza confini area di cottura a induzione. Può ospitare fino a 6 pentole o padelle contemporaneamente, incluse le più grandi pentole in commercio.
- Prestazioni senza precedenti garantite da speciali micro-bobine, motore tecnologico del piano cottura, alloggiato sotto la vetroceramica. Il modello da 80 cm presenta 48 micro-induttori, mentre nella versione da 90 cm il numero sale a 56.
- I comandi sono affidati ad uno speciale display touch control TFT estremamente semplice da utilizzare. Viene assemblato in una "Clean Room" dedicata, uno dei fiori all'occhiello della manifattura Gaggenau.
- I piani Full Induction sono dotati delle ultime tecnologie di cottura, quali il Cooking Sensor, il Frying Sensor e gli avanzati sistemi Professional e Dynamic Cooking.

Piano Flex Induction con aspirazione integrata



Design

- Elegante estetica in vetroceramica nera con installazione a filo senza cornice.
- Manopole di controllo frontali di derivazione professionale in acciaio inox o nere con anello luminoso.
- Il primo piano da 90 cm con solida griglia di aspirazione in ghisa, posizionata a filo al centro della superficie.
- Soluzione di progettazione compatta grazie al motore integrato e a kit per l'installazione dedicati.
- 3 tipologie di installazione per tutte le soluzioni tecniche possibili (a ricircolo o estrazione) e diverse profondità dei piani di lavoro.



Funzionalità

- Nuove zone cottura Flex Induction con induttori ausiliari per ospitare fino a due pentole di grandi dimensioni (30 cm di diametro) e ampie piastre.
- Controllo delle zone cottura con manopole frontali, gestione dell'aspirazione tramite tasti touch key su vetroceramica.
- La cappa integrata può funzionare in modalità completamente automatica: si attiva e si spegne in combinazione con il piano di cottura e rileva la presenza e l'intensità dei vapori, calibrando la potenza di aspirazione più idonea.
- Il sistema di aspirazione da piano è molto efficiente perché in grado di catturare gli odori ed i fumi nel punto di loro generazione. Inoltre, grazie al nuovo design della struttura, è estremamente silenzioso.
- I filtri a carboni attivi anti-odore sono molto facili da raggiungere per la loro sostituzione, mentre i filtri anti-grasso sono lavabili in lavastoviglie.

Piani a Gas 5 bruciatori



Design

- Il piano CG492 da 100 cm ha una speciale installazione che ne permette un inserimento completo a filo nel piano di lavoro, per un impatto estetico unico.
- Le tipiche manopole frontali Gaggenau d'ispirazione professionale completano l'estetica ricercata di questo apparecchio.



Funzionalità

- I bruciatori a corona multipla sono ottenuti da lega di ottone, per sopportare le grandi potenze che si sviluppano al loro interno.
- Speciale funzionamento a controllo elettronico della miscela aria/gas, regolabile su 12 livelli, per una altissima precisione della fiamma e risultati di cottura professionali.
- L'elettronica consente al piano, in caso di spegnimento accidentale della fiamma, tre ulteriori tentativi di riaccensione automatica.
- Il bruciatore Wok raggiunge 6 kW di potenza, con supporto dedicato alla speciale pentola.
- Tutti i bruciatori hanno la possibilità di erogare una bassissima potenza, per cotture delicate quali riduzioni e scioglimento.

Piani cottura Serie 200

Piani Vario



Design

- I piani Vario della Serie 200 sono tutti modulari ed offrono la possibilità di installare diversi sistemi di cottura all'interno di un'unica configurazione, con un'estetica uniforme e lineare.
- Elegante design inclinato del frontale.
- Pannello di controllo in alluminio anodizzato nero.
- Estetica delle manopole in linea con i forni Gaggenau e dotate di anello luminoso.

Funzionalità

Piani Flex Induction

- Sistema di cottura Flex Induction che permette l'uso in diverse modalità: come zona singola oppure in combinazione, per ospitare una pentola grande o più pentole di dimensioni ridotte. Gli induttori Flex sono particolarmente adatti agli accessori speciali quali Teppan Yaki e piastra Grill.
- Il piano di cottura riconosce automaticamente dove la pentola o altri strumenti di cottura vengono posizionati, per migliorare l'efficienza energetica.
- La funzione Booster permette di abbattere i tempi di attesa grazie ad un'elevata potenza.

Piani a gas

- I bruciatori di nuova concezione permettono una precisa regolazione su 9 livelli preimpostati. Questo permette di ottenere sempre gli stessi ottimali risultati di cottura.
- I bruciatori Wok sono costruiti in lega di ottone, per sopportare le grandi potenze che si sviluppano al loro interno.
- Supporti in ghisa per la massima performance.
- Disponibile anche in versione non Vario con 5 bruciatori in lega di ottone e larghezza da 90 cm.



Teppan Yaki

- Sistema per la cottura diretta del cibo su piastra cromata ad alta resistenza in grado di garantire un'ottimale distribuzione del calore.
- Ideale per cotture delicate e con pochi grassi.
- Pulizia semplice mediante cubetti di ghiaccio o acqua fredda. Lo shock termico generato facilita la rimozione dei residui presenti sulla superficie.
- Controllo della potenza tramite manopola fino a 240 °C.

Grill elettrico

- Il grill offre due posizioni di cottura grazie a due elementi riscaldanti attivabili insieme o separatamente. Questo permette il mantenimento in caldo con una zona e la cottura sull'altra.
- Il riscaldamento è affidato sia ad elementi elettrici sia a pietre laviche, alloggiato sotto la piastra, per una ottimale uniformità di calore ed un intenso sapore.

Piani Flex Induction



Design

- Estetica elegante e minimale.
- Speciale ed intuitivo selettore magnetico Twist Pad, disponibile in finitura inox oppure black metal.
- Disponibili per montaggio a filo o in appoggio con cornice.

Funzionalità

- Le zone di cottura sono costituite da induttori Flex con la possibilità di estendere la potenza all'intero piano per ospitare anche pentole di grandi dimensioni oppure gli speciali accessori quali Teppan Yaki e Grill.
- Il selettore magnetico Twist Pad è un comando intuitivo e semplice da usare.
- Può essere rimosso per facilitare la pulizia e garantire la massima sicurezza.
- La funzione Professional Cooking consente di dividere le aree cottura con temperature su 3 diversi livelli, per una grande semplicità e velocità di utilizzo. I 3 livelli possono essere variati a piacimento.



Piano Flex Induction con aspirazione integrata



Design

- Elegante estetica in vetroceramica nera con installazione a filo o in appoggio con cornice in acciaio inox.
- Speciale ed intuitivo selettore magnetico Twist Pad, disponibile in finitura inox oppure black metal.
- Piano da 80 cm con solida griglia di aspirazione in ghisa, posizionata a filo al centro della superficie.
- Soluzione di progettazione compatta grazie al motore integrato e a kit per l'installazione dedicati.
- 3 tipologie di installazione per tutte le soluzioni tecniche possibili (a ricircolo o estrazione) e diverse profondità dei piani di lavoro.

Funzionalità

- Controllo zone cottura tramite selettore magnetico Twist Pad, disponibile in finitura inox oppure black metal.
- Gestione dell'aspirazione tramite tasti touch key su vetroceramica.
- La cappa integrata può funzionare in modalità completamente automatica: si attiva e si spegne in combinazione con il piano di cottura e rileva la presenza e l'intensità dei vapori, calibrando la potenza di aspirazione più idonea.
- Il sistema di aspirazione da piano è molto efficiente perché in grado di catturare gli odori ed i fumi nel punto di loro generazione. Inoltre, grazie al nuovo design della struttura, è estremamente silenzioso.
- I filtri a carboni attivi anti-odore sono molto facili da raggiungere per la loro sostituzione, mentre i filtri anti-grasso sono lavabili in lavastoviglie.
- 3 tipologie di installazione per tutte le soluzioni tecniche possibili (a ricircolo o estrazione).

Centri di aspirazione Serie 400



Design

- Manifattura di alta precisione.
- Utilizzo di lastre da 3 mm di acciaio pieno tagliate al laser.
- Solida griglia in ghisa e cornice in acciaio inox per unità di aspirazione da piano Vario.
- Perfetta combinazione estetica con i piani della Serie 400.

Centri di aspirazione modulare a soffitto



Funzionalità

- L'unico sistema di aspirazione al mondo completamente modulare: unità filtro, unità luci, tubature, motori, tutto combinabile a seconda delle esigenze.
- Si integra perfettamente a filo con il controsoffitto.
- Nessuna restrizione per i piani cottura utilizzabili.
- Luci potenti e regolabili, per una perfetta illuminazione dell'area cottura e del piano di lavoro.
- Con la corretta progettazione, può funzionare come un impianto di aerazione della cucina/zona living, per il miglioramento della qualità dell'aria.

Centri di aspirazione telescopici da piano



Funzionalità

- La cappa si solleva automaticamente dal piano di lavoro, all'interno del quale è in grado di scomparire quando non in funzione. La finitura superiore è costituita da una lastra di 3 mm di acciaio pieno tagliata al laser, tipica di Gaggenau.
- Le luci bianche neutre da 3600 K sono integrate nel corpo e sono dimmerabili, per la massima illuminazione dell'intero piano di cottura.
- I filtri anti-grasso di grandi dimensioni offrono una consistente protezione e sono lavabili in lavastoviglie.

Unità di aspirazione da piano Vario



Funzionalità

- Sistema di aspirazione con superficie ampliata di 15 cm in grado di catturare fumi ed odori all'origine prima che si disperdano, grazie alla posizione sul piano.
- La cappa può funzionare in modalità completamente automatica: rileva la presenza e l'intensità dei vapori, calibrando la potenza di aspirazione più idonea.
- Si integrano perfettamente con gli elementi di cottura della Serie Vario 400 e i piani Flex Induction senza cornice della Serie 400 fino a 80 cm.
- Possibilità di controllo direttamente dal pannello comandi del piano cottura abbinato
- Predisposizione a Home Connect per la gestione da remoto tramite app.
- I filtri anti-grasso di grandi dimensioni offrono una consistente protezione e sono lavabili in lavastoviglie.
- Ottimizzazione degli spazi per cassette e cestoni, grazie alla progettazione strategica di tubature e motori posizionati nello zoccolo.

Centri di aspirazione Serie 200



Design

Un'ampia gamma di:

- Soluzioni tecniche: da piano, a soffitto, a parete, a isola, da pensile.
- Scelte materiche: acciaio, alluminio, vetro.
- Finiture estetiche e cromatiche eleganti e discrete: Gaggenau Black, Gaggenau Antracite, Gaggenau Light Bronze e acciaio inox.

Centro di aspirazione telescopico da piano in vetro GlassDraft



Funzionalità

- Rivoluzionaria tecnologia di aspirazione Guided Air: grazie ad un ulteriore flusso d'aria proveniente dal retro del pannello in vetro, fumi e vapori da qualsiasi punto sul piano vengono efficacemente catturati e veicolati verso la cavità di aspirazione.
- Perfetta integrazione con piani a induzione senza cornice, con installazione in unico foro d'incasso. Possibile combinazione con piano dotati di cornice in fori separati. Kit di montaggio disponibili per ciascuna configurazione scelta.
- L'elegante lastra di cristallo bisellato si erge automaticamente dal piano, per un effetto scenico senza precedenti. Il colore della luce dei profili del pannello può essere impostato dalla app Home Connect.
- Cornice con finitura Gaggenau Black.
- Lo speciale sensore dell'aria rileva le particelle di materiale organico e attiva l'aspirazione automaticamente, adattando la sua potenza alla reale necessità, con la massima discrezione possibile.
- Possibilità di controllo direttamente dal pannello comandi del piano cottura abbinato.
- Accesso ai filtri agevolato, grazie al meccanismo di sollevamento automatico. I filtri anti-grasso sono lavabili in lavastoviglie.
- Flessibilità di installazione con motore a ricircolo/ estrazione dell'aria (integrato sul fronte o retro del corpo macchina o a distanza massima di 3 metri).

Unità di aspirazione da piano Vario



Funzionalità

- Grazie alla posizione sul piano è possibile catturare fumi ed odori prima che si disperdano nell'aria.
- Si integrano perfettamente con gli altri elementi della Serie Vario 200.
- Ottimizzazione degli spazi per cassette e cestoni, grazie alla progettazione strategica di tubature e motori posizionati nello zoccolo.
- I filtri anti-grasso di grandi dimensioni offrono una consistente protezione e sono lavabili in lavastoviglie.
- Lo speciale sensore dell'aria rileva le particelle di materiale organico e attiva l'aspirazione automaticamente, adattando la sua potenza alla reale necessità, con la massima discrezione possibile.

Centri di aspirazione a soffitto



Funzionalità

- Discreta integrazione nell'architettura della cucina.
- Possibilità di controllo della cappa tramite piano cottura compatibile.
- Lo speciale sensore dell'aria rileva le particelle di materiale organico e attiva l'aspirazione automaticamente, adattando la sua potenza alla reale necessità, con la massima discrezione possibile.

Centri di aspirazione a isola e a parete



Funzionalità

- Possibilità di controllo della cappa tramite piano cottura compatibile.
- I filtri sono leggermente inclinati e presentano uno speciale design interno per una migliore cattura di grassi e odori.
- La cappa è dotata di uno speciale sensore dell'aria che rileva le particelle di materiale organico e ne determina l'intensità. È quindi in grado di attivarsi automaticamente al bisogno, adattando la potenza di aspirazione alla reale necessità, sempre con la massima discrezione possibile.

Nuova generazione di centri di refrigerazione



Design

- Interni in acciaio inox spazzolato scuro.
- Barre LED con luce bianca calda antiriflesso.
- Display TFT full touch con semplice accesso a tutte le funzionalità.
- Balconcini porta e ripiani flessibili, regolabili in altezza.



Funzionalità

Combinazione frigorifero-congelatore

- Cassetti Fresh climate con temperatura regolabile da -1 °C a +2 °C, ideali per la conservazione di diverse tipologie di alimenti ed aumento della loro durata grazie ai filtri assorbi etilene.
- Comparto freezer completamente estraibile con due ampi cassetti interni e produttore di ghiaccio integrato collegato alla rete idrica.
- Tecnologia NoFrost che evita la formazione di brina e temperature di esercizio fino a -30 °C, per una perfetta conservazione degli alimenti e elevata qualità anche dopo lo scongelamento.

Centri di refrigerazione, congelamento e conservazione del vino VarioCooling Serie 400



Design

- Sistema modulare che permette molteplici combinazioni di incasso, anche con possibilità di libera installazione.
- Le speciali cerniere consentono l'utilizzo di pannelli con spessore fino a 38 mm e peso fino a 76 Kg, per la massima libertà di progettazione.
- Dimensioni da 45 a 91 cm di larghezza.
- Innovativo design senza maniglie per elegante effetto a scomparsa grazie al sistema di apertura Push-to-Open e alla chiusura ammortizzata Soft Closing.
- Disponibilità di pannelli porta in acciaio inox Gaggenau, con o senza maniglie.
- Interni con forte impatto materico: struttura completamente in acciaio inox, balconcini e cassetti in alluminio anodizzato nero e ripiani in cristallo 6 mm.
- Luce LED calda, antiriflesso e con punti luce nascosti.



Funzionalità

Frigoriferi

- Nel comparto frigorifero è presente la tecnologia avanzata Fresh Cooling 0° C per la conservazione di frutta e verdura, di derivazione professionale.
- Grazie alla combinazione di 0 °C reali, regolabili via display da -1 °C a 3 °C, con una ventilazione costante prolunga la freschezza di frutta e verdura fino a 3 volte rispetto alle tecnologie standard di conservazione. Inoltre l'umidità è regolabile manualmente a seconda del contenuto dei cassetti.
- L'aria viene distribuita in maniera uniforme nel frigorifero, grazie ad un sistema di ventilazione dedicato che attraversa anche la controporta.
- Intuitivo display touch TFT per il controllo di tutte le funzioni.

Centri di refrigerazione e congelamento Vario Serie 200



Congelatori

- Nel congelatore, il produttore di ghiaccio integrato è collegato alla rete idrica, per avere un costante approvvigionamento.
- Il comparto congelatore è dotato della tecnologia NoFrost, che evita completamente la formazione di brina. Inoltre, grazie ad una temperatura di esercizio fino a -30 °C, viene assicurata un'elevata qualità del cibo anche dopo lo scongelamento.
- Intuitivo display touch TFT per il controllo di tutte le funzioni.
- Nel modello con dispenser di acqua e ghiaccio è presente un sensore di prossimità che attiva l'illuminazione del vano bicchiere automaticamente.



Cantine climatizzate per il vino

- Tre zone climatiche completamente separate ed indipendenti, per soddisfare tutte le esigenze di conservazione. Temperature di esercizio da 5 °C a 20 °C.
- Display touch TFT e 5 scenari di presentazione delle bottiglie con illuminazione a LED.
- I ripiani in legno di quercia con cornice in alluminio anodizzato nero sono tutti completamente estraibili.
- Possibilità di aumentare l'umidità nei comparti, in caso di presenza di vini con rischio di secchezza del tappo.
- Il compressore è dotato di ammortizzatori che permettono un isolamento ottimale dal resto della macchina. Nessuna vibrazione viene quindi trasmessa alle bottiglie.
- Pannello vetro dotato di protezione anti-raggi UV.
- Massimo isolamento termico grazie alla presenza di gas Argon all'interno della camera d'aria tra i due vetri del pannello porta.
- È presente un filtro a carboni attivi per rimuovere eventuali cattivi odori e batteri.



Design

- Completamente integrabili con misure di incasso standard.
- Molteplici combinazioni grazie ai modelli monoporta.
- Possibilità di installazione senza maniglia grazie alla funzione push-to-open (solo per monoporta).
- Preziose finiture di balconcini, profili dei ripiani e manopola dell'umidità in Gaggenau Light Bronze.
- Illuminazione interna di colore bianco in tonalità calda (3500 K) con pannelli antiriflesso.
- Eleganti supporti magnetici per bottiglie di vino standard e magnum in legno d'acero.



Funzionalità

Frigoriferi e combinati

- Disponibili fino a 4 zone climatiche differenti, per assolvere a tutte le tipologie di conservazione.
- Nel comparto frigorifero è presente la tecnologia Fresh Cooling. Grazie ad una temperatura vicina agli 0 °C e ad una regolazione manuale dell'umidità, prolunga il mantenimento di frutta e verdura a più del doppio rispetto alle tecnologie standard.
- I comparti frigorifero sono dotati di funzionalità di sbrinamento automatico per una temperatura sempre costante.
- Le porte presentano cerniere piatte ammortizzate per una chiusura perfetta e dolce nel movimento.

Congelatori

- I comparti freezer presentano la tecnologia NoFrost che impedisce la formazione di brina. Inoltre previene la formazione di ghiaccio su alimenti e contenitori.
- La gestione della temperatura è affidata a sensori e all'elettronica, per il massimo rendimento energetico ed un controllo della temperatura ottimale.

Centri di refrigerazione da incasso e libera installazione e conservazione del vino Serie 200



Design

- Completamente integrabili con misure di incasso standard.
- Molteplici combinazioni grazie ai modelli monoporta, oltre ai classici combinati.
- Finiture interne dei cassetti, balconcini e ripiani in acciaio e alluminio.
- Illuminazione interna potente ma invisibile.



Funzionalità

Frigoriferi e combinati

- Disponibili fino a 4 zone climatiche differenti, per assolvere a tutte le tipologie di conservazione.
- Nei comparti frigorifero è presente l'avanzata tecnologia Fresh Cooling. Grazie ad una temperatura vicina agli 0 °C e ad una regolazione manuale dell'umidità, prolunga il mantenimento di frutta e verdura a più del doppio rispetto alle tecnologie standard.
- I comparti frigorifero sono dotati di funzionalità di sbrinamento automatico per una temperatura sempre costante.
- Le porte presentano cerniere piatte ammortizzate per una chiusura perfetta e dolce nel movimento.



Design

- Modello da libera installazione, largo 91 cm, in acciaio inox antracite anti-impronta.

Funzionalità

Frigorifero

- Dispenser dell'acqua nella parete laterale interna e filtro integrato con indicatore di saturazione.
- Due cassetti dotati di tecnologia Fresh Cooling 0° C. Grazie ad una temperatura di 0 °C reali e impostazione automatica dell'umidità, prolunga il mantenimento di frutta e verdura a più del triplo rispetto alle tecnologie standard. 5 temperature tra -2 °C e +4 °C in combinazione con impostazioni di umidità per carne e pesce, frutta, verdura, bevande e modalità standard.
- Filtro dell'acqua a carboni attivi in dotazione.

Cassetto congelatore

- La tecnologia NoFrost impedisce la formazione di brina e di ghiaccio su cibi e contenitori.
- Produttore ghiaccio integrato nel vano congelatore, con collegamento diretto alla rete idrica, disattivabile separatamente.
- Il controllo della temperatura è affidata a sensori e all'elettronica, per il massimo rendimento energetico.



Cantine climatizzate per il vino

- Due zone climatiche completamente separate ed indipendenti. Temperature d'esercizio da 5 °C a 20 °C.
- Possibilità di aumentare l'umidità nei comparti, in caso di presenza di vini con rischio di secchezza del tappo.
- Il compressore è isolato dal resto della macchina per non trasmettere vibrazioni al vino.
- È presente un filtro a carboni attivi per rimuovere eventuali cattivi odori e batteri.
- La luce interna è a LED bianchi.

Lavastoviglie Serie 400 e 200



Design

- Interni con parete posteriore completamente illuminata, caratteristica unica Gaggenau Serie 400.
- Pannello comandi in acciaio inox con display TFT.
- Proiezione del tempo residuo sul pavimento o InfoLight laterale per modelli con zoccolo ridotto.
- Possibilità di montaggio in cucine con zoccolo di altezza 5 cm.



Funzionalità

- Con la funzione di apertura automatica push-to-open è sufficiente premere leggermente la porta, senza necessità di maniglia per un design a scomparsa totale.
- ExtraCleaning area GlassCare: attivazione manuale di speciali ugelli posizionati nel braccio idraulico dedicato che garantiscono un ulteriore getto di acqua per un lavaggio ancora più efficace dell'interno dei bicchieri.
- L'irroratore motorizzato, esclusivo della Serie 400, è il massimo della flessibilità ed efficienza grazie alla sua rotazione con velocità variabile su quattro zone del cesto inferiore, impostabili su app Home Connect. L'opzione Intensivo Plus elimina poi anche lo sporco più ostinato.
- La zeolite, tecnologia brevettata, permette di raggiungere risultati di asciugatura senza precedenti e il massimo dell'efficienza energetica. L'assorbimento naturale dell'umidità da parte della zeolite asciuga perfettamente le stoviglie, anche in plastica.
- I cestelli presentano un sistema flessibile su guide telescopiche a scorrimento dolce, per il massimo comfort d'uso. Su entrambi i cesti per la Serie 400.
- Disponibile anche lo speciale accessorio per la protezione delle posate d'argento durante il lavaggio.
- Possibilità di inserire un terzo cestello standard per posate, grandi utensili, coltelleria e tazzine.
- In alternativa, il terzo cestello in metallo con comparto scorrevole è consigliato per poter posizionare nel livello inferiore calici a stelo extra-lungo. Adatto a grandi utensili e coltelleria, ampie ciotole e tazze basse. Disponibile solo per modelli da 86,5 cm di altezza.



Lavaggio



Funzionalità

Lavatrice

- La lavatrice è dotata di un'avanzata tecnologia di auto-dosaggio, iDos, che ad ogni lavaggio calcola e dosa automaticamente il quantitativo di detersivo ed ammorbidente necessario, prelevandolo da appositi contenitori. Il massimo della comodità.
- Il sistema AquaStop è anti-allagamento elettromeccanico e protegge l'intera macchina ed è garantito per tutta la vita dell'apparecchio.
- Programmi automatici per il perfetto lavaggio di ogni capo.
- Innovativo sistema di lavaggio dinamico per ottime performance di pulizia.

Asciugatrice

- Il condensatore auto-pulente è un'esclusiva tecnologia che effettua un doppio risciacquo del filtro per ogni lavaggio. Questo porta a risultati perfetti con consumi sempre al minimo.
- La tecnologia di funzionamento è a pompa di calore, per il minimo consumo energetico possibile.
- Compressore Twin rotary per una riduzione dei consumi energetici.
- Smart Dry per la selezione automatica del corretto programma di asciugatura sulla base di quello scelto per il lavaggio.



Home Connect, più valore al vostro tempo

L'alba del futuro in cucina

Le nostre vite e le nostre case stanno diventando sempre di più connesse. Ora i servizi digitali attribuiscono un valore aggiunto alle cucine Gaggenau, permettendo di creare ambienti innovativi in linea con lo stile di vita contemporaneo.

Home Connect consente di comunicare intuitivamente con gli apparecchi, da remoto, in qualsiasi momento. Preriscaldare il forno, avviare la lavastoviglie, attivare la ventilazione, scaricare manuali per l'utente in formato digitale, chiedere ad Alexa di Amazon di aprire la porta del vostro elettrodomestico mentre siete indaffarati nella preparazione della ricetta o richiedere a un tecnico Gaggenau di effettuare un controllo diagnostico. Tutto da smartphone.

Home Connect dà più valore al vostro tempo, dentro o fuori dalla vostra cucina. Scoprite tutte le possibilità sul nostro sito web.



Scaricate la App da
App Store (iOS)



Scaricate la App da Google
Play Store (Android)



L'utilizzo della funzionalità Home Connect dipende dai servizi disponibili nel vostro Paese. Per ulteriori informazioni consultare www.home-connect.com

GAGGENAU

Exclusive Club

L'unicità è il valore del singolo. Riconoscerla è la chiave di volta per esprimere la nostra vera vocazione: trasferire la stessa irripetibilità nell'ambiente domestico, operando con dedizione per rendere le vostre cucine distintive, uniche. La nostra attenzione è rivolta alla qualità dei prodotti, alla certezza nel garantire prestazioni che non temono competizione e, soprattutto, a riservare i migliori trattamenti e cure all'elemento essenziale di ogni cucina Gaggenau: coloro che le vivono.

Gaggenau Exclusive Club è il programma che unisce servizi, iniziative e vantaggi riservati ai clienti del nostro network di rivenditori autorizzati **Premium Dealer**.

Fedeli alla nostra essenza, per dimostrare che il valore ineguagliabile è l'unicità delle persone e la loro capacità di trasferire tale valore agli spazi che abitano e agli oggetti che vivono, custodiremo questa unicità seguendo l'intera esperienza con il nostro marchio, per un percorso lungo e ineccepibile. Invitandovi a condividere il nostro spirito, potrete beneficiare di servizi personalizzati come Personal Chef, Premium Client Service, garanzia estesa a 6 anni, un collaudo iniziale e un check up di tutti gli elettrodomestici annuale, così come partecipare ad eventi esclusivi, per stimolarvi a conoscere, creare e vivere appieno la dimensione Gaggenau.



Uno chef Gaggenau a disposizione per un'indimenticabile esperienza culinaria a casa vostra.



Il Premium Client Service con tecnici specializzati che si occuperanno del collaudo iniziale e check up annuale di tutti gli elettrodomestici Gaggenau.

I nostri rivenditori

Visitate il nostro sito web www.gaggenau.it oppure telefonate al numero + 39 02 412 678 400 per conoscere l'indirizzo dello showroom esclusivo o del rivenditore autorizzato Gaggenau a voi più vicino.

Vi invitiamo a sperimentare il meglio del mondo Gaggenau, attraverso la scoperta e la conoscenza dei nostri elettrodomestici, per esprimere anche in cucina la vostra personalità unica.

- Showroom esclusivi
- Rivenditori

La mappa qui riportata è esemplificativa.
Per consultare la lista aggiornata dei rivenditori, accedere al sito gaggenau.it

Premium Dealer



Per scoprire il network di rivenditori autorizzati, inquadrare il QR Code



Parigi, Francia

Sperimentare la differenza

Questo è un invito personale

Un invito a vedere, toccare, ascoltare, gustare tutta la differenza di Gaggenau.

I nostri showroom sono spazi eleganti e sofisticati, per chi punta all'eccellenza della cucina.

Ognuno di essi, in giro per il mondo, presenta una differente impronta architettonica, legata al luogo e alla città che lo ospita ma, al tempo stesso, parla il linguaggio rassicurante e inconfondibile dell'universo Gaggenau.

E mentre il racconto artigianale si snoda silenziosamente sotto i vostri occhi, lo staff Gaggenau è a disposizione per guidare, spiegare, rispondere.

Perché apprezzare la differenza è fondamentale.

Venite a trovarci

I nostri showroom
vi aspettano.
Organizzate il vostro
appuntamento per vivere
il nostro mondo.




● Flagship
● Showroom



Connettetevi con noi




 [Gaggenauofficial](#)



 [gaggenau_](#)



 [showcase/gaggenau./](#)



 [gaggenauofficial](#)

Abbiamo raccontato una storia
che arriva da lontano. Una leggenda
che ha attraversato più di tre secoli.
Ma questo è solo l'inizio.

La differenza ha nome Gaggenau.
© Copyright by
BSH Elettrodomestici S.p.A.
Via Marcantonio Colonna, 35
20149 Milano

I dati e le informazioni riportate in questa pubblicazione
si intendono aggiornate alla data di pubblicazione del
presente materiale - Aprile 2024. Nell'ottica di un continuo
miglioramento dei prodotti, Gaggenau si riserva il diritto di
apportare qualsiasi modifica di carattere commerciale, tecnico
o estetico, ritenuta indispensabile a discrezione della stessa,
senza doverne dare specifica comunicazione.

La differenza ha nome Gaggenau.

© BSH Elettrodomestici S.p.A.
Via Marcantonio Colonna, 35 20149 Milano

www.gaggenau.it | info.it@gaggenau.com