

GAGGENAU

The range 2023

Een keuken
die uw leven compleet maakt.



Welkom in de wereld
van Gaggenau.



Interieur design door William LU, Artelligent Design, Taiwan

Inhoud



57



117



14



17



40

Ons verhaal 8

Ovens 20

400 serie 22
200 serie 36
EB 333 44

Kookplaten en afzuigsystemen 46

400 serie 48
Vario 400 serie 62
200 serie 70
Vario 200 serie 90

Koel- en vriesapparatuur 96

Vario 400 serie 98
Vario 200 serie 104

Wijnklimaatkasten 112

Vario 400 serie 114
200 serie 118

Afwasautomaten 122

400 serie 124
200 serie 130

Overzicht apparaten 136

Home Connect 164



16 generaties aan erfgoed

In 1683 realiseert Ludwig Wilhelm von Baden, destijds één van Europa's meest invloedrijke aristocraten, een ijzersmederij in het Zwarte Woud, vlakbij het plaatsje Gaggenau. Van alle grandioze dingen die hij in zijn bewogen leven doet, heeft dat simpele besluit het meest langdurige effect. Vóór de eenwording van Duitsland en gedurende de Industriële Revolutie, terwijl de kaart van Europa voortdurend veranderde, waren wij hard bezig met het omvormen van metaal.

Elke hamerslag die zijn oorsprong kent in die originele smederij is vandaag de dag nog steeds leidend bij ons metaalwerk. Onze nalatenschap stelt ons voortdurend in staat tot het creëren van het exceptionele, van elk apparaat dat we vervaardigen tot elke ervaring die we leveren.

1683

Ontstaan van de ijzersmederij in het Zwarte Woud

1880

Het succes van onze geëmailleerde reclameborden resulteert in de ontwikkeling van bakovens

1931

Lancering van onze elektrische ovens

1956

Eerste ingebouwde oven op ooghoogte, aparte kookplaat en ventilatiesysteem

1972

Introductie van het modulaire Vario systeem

1976

Eerste werkbladafzuiging

1982

Eerste platte schouwkap

1986

Lancering van onze icoon, de 90 cm brede EB 300 oven

1999

Eerste combi-stoomoven met een vaste aansluiting op watertoevoer en -afvoer voor de thuiskeuken

2011

Eerste inductiekookplaat met volledig kookoppervlak en intuïtieve interface

2015

Eerste automatische reinigingssysteem voor de combi-stoomoven

2016

Herlancering van onze icoon, de EB 333

2020

Herlancering van de combi-stoomovens

2021

Lancering van de nieuwe Vario 200 serie koelautomaten en 400 serie flexinductie-kookplaat met geïntegreerd afzuigstelsel



De iconische EB 333

The difference is...

Met de hand gemaakt

Na 300 jaar maken wij nog steeds alles met de hand. Elk proces, van het vormen van de eerste plaat staal tot het monteren van de digitale interface in onze cleanroom, gaat door de bekwame handen van een toegewijde ambachtsman.

Het principe van de professionele keuken

Voor ons is de professionele keuken, waar alles in het teken staat van de chef, het uitgangspunt voor alles wat we doen. Vernieuwingen die de chef daadwerkelijk helpen worden omarmd en tijdelijke kunstgrepen worden van tafel geveegd. Functionaliteit is hierbij leidend. We passen deze regels koste wat het kost toe op onze apparatuur.

Kwaliteit boven alles

We gaan verder dan de norm met alles wat we doen, of het nu gaat over de materialen die we gebruiken, de ambachtslieden die we in dienst nemen of de kwaliteitscontrole waar we zeer gedreven in zijn.



Ontdek onze toewijding aan vakmanschap, geschiedenis en prestaties

Creëer een stijlvolle eenheid

Stuk voor stuk uitstekend, samen fenomenaal

De moderne keuken weerspiegelt het harmonieuze samenspel van koken, wonen en ontspanning. Gaggenau apparaten inspireren hierin uitzonderlijke gastronomie, en verleiden het oog met hun sculpturale verschijning, die zowel vorm als functie huldigt. Kies uit een palet aan authentieke materialen, waarbij elk Gaggenau apparaat optische highlights biedt die een duidelijke visie voor iedere ruimte onthullen. Of het nu gaat om een ruime, open sociale setting of een gesloten ruimte toegewijd aan culinaire creaties.

Gaggenau apparaten zijn ontworpen om samen te zijn en vullen elkaar zowel functioneel als visueel perfect aan, terwijl ze de ruimte, woning en visie met elkaar verbinden.







Xavier Mañosa met een lid van zijn team bij Apparatu

Respected by Gaggenau

Salumi Bettella



Elias López Montero



Apparatu



Maak een verschil

Het initiatief 'Respected by Gaggenau' is onze bijdrage om vakmanschap in stand te houden, aan te moedigen en te inspireren. We steunen en lichten degenen uit die, net als wij, streven naar kwaliteit boven kwantiteit.

Met het 'Respected by Gaggenau'-initiatief ondersteunen wij ambachtslieden die de geschiedenis in leven houden; mensen die zaken cultiveren zoals vee, granen, wijn en ambachten van vroeger. Deze ambachtslieden delen het Gaggenau ethos waarmee ze het verschil maken door meesters te zijn in hun vakgebied.

Onze drie genomineerden zijn gekozen uit een lijst van aanvankelijk zestig indrukwekkende kandidaten. De familieboerderij Salumi Bettella uit Italië zegevierde in de categorie Culinaire door de liefdevolle verzorging van hun varkens en het creëren van voortreffelijke Italiaanse worsten. Elias López Montero verhoogt met zijn traditionele druiven en technieken eigenhandig het aanzien van de La Mancha wijn. Apparatu, ook afkomstig uit Spanje, maakte indruk op de jury met zijn uiterst inventieve keramische ontwerpen.



Lees meer over
'Respected by Gaggenau'

Ervaar het verschil

We nodigen u graag uit

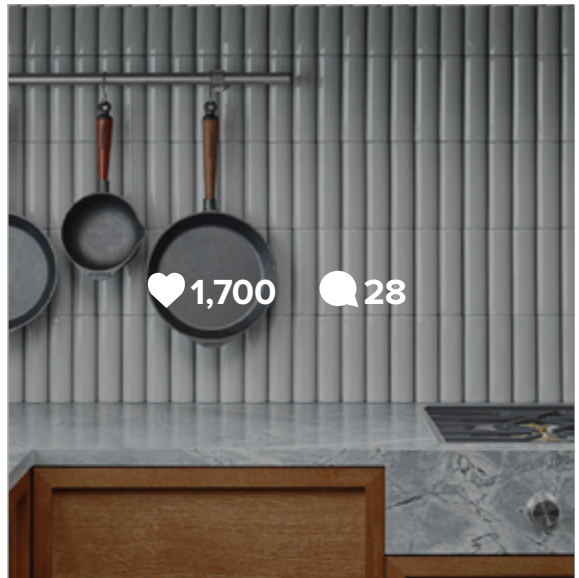
Kom zien, horen, ruiken en proeven hoe Gaggenau het verschil maakt. Onze showrooms zijn elegante en geavanceerde speelplaatsen voor de ambitieuze thuishok. Iedere flagship showroom sluit naadloos aan bij de lokale architectuur, is onderscheidend en anders, maar toch geruststellend en onmiskenbaar Gaggenau. Hoewel het vakmanschap voor zich spreekt, is er altijd een deskundige adviseur aanwezig om u van dienst te zijn en alle mogelijkheden van Gaggenau uit te leggen en uw vragen te beantwoorden.

Bezoek de Gaggenau flagship showroom in Hoofddorp.

Om de showroom met alle aandacht te beleven raden wij u aan om een afspraak te maken via 088-424 4445 of via [gaggenau.nl](https://www.gaggenau.nl). Wilt u alvast een preview van onze showroom? Scan de QR-code voor een virtuele tour.









Volg ons

Scan de QR-codes en ontdek onze website en social media platformen.



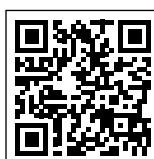
gaggenau.nl



pinterest.com/gaggenaunederland



youtube.com/gaggenauofficial



instagram.com/gaggenauofficial



Ovens

Toonbeeld van culinaire excellentie
en begerenswaardig object voor de
thuis kok: de Gaggenau oven.

400 serie
200 serie
EB 333

Uiteindelijk zijn de
400 serie ovens
de belofte van
culinaire grootsheid.





De 400 serie bakovens

Apparaten die de professionele chef thuis in de keuken heeft

De Gaggenau bakoven, combi-stoomoven of combi-magnetron biedt volop inspiratie. Het is een belofte aan uw gasten, een roeping voor elke thuishok en een statement van de ontwerper. Geïnspireerd door de professionele keukens en voorzien van talloze voordelen; met de hand vervaardigd van de beste materialen en een capaciteit tot 300 °C. Elke bakoven van Gaggenau is gemaakt voor de enthousiaste thuishok en ontworpen voor de thuiskeuken.

De bakovens hebben een volledig glazen deur met een roestvrijstalen achterzijde of een donkerder Gaggenau antraciet achterzijde. Beide maken een statement in elke keuken.





400 serie bakoven, koffievolautoomaat,
combi-stoomoven, culinaire warmhoudlade en vacumeerlade



400 serie combi-stoomovens, bakovens
en warmhoudladen



De luxe van exceptioneel vermogen

Kook met intense hitte, zonder deze te voelen

Alle bakovens uit onze 400 serie zullen zelfs de meest veeleisende kok tevreden stellen dankzij de uitstekende professionele eigenschappen.

De kenmerkende solide roestvrijstalen draaiknoppen bieden een intuïtieve regeling van het TFT-display. Raak het display aan en de greeploze deur, een prachtig oppervlak in uw keuken, opent zich rustig tot wel 180 graden. Vier lagen glas zorgen voor een deur die koel aanvoelt, ongeacht de temperatuur aan de binnenkant, zelfs tijdens het pyrolytische reinigingsprogramma van 485 °C. Elke laag glas zorgt voor een perfecte kleurweergave, zodat u nauwkeurig het garingsproces van gerechten kunt beoordelen. Dit gelijkmatige resultaat kan worden bereikt met behulp van het rotisserie-draaispit bij het merendeel van de 17 verwarmingsmethoden. De kerntemperatuurmeter meet de temperatuur van uw gerecht tot op één graad nauwkeurig, automatische programma's assisteren de thuiskok terwijl het gemak van Home Connect u in staat stelt om alles op afstand te bedienen en te monitoren, en bij sommige bak- en combi-stoom ovens om de ovendeur te openen middels spraakbesturing. Deze bakovens zijn een statement, in elke betekenis van het woord.



400 serie 76 cm combi-stoomoven, bakoven en warmhoudlade



Automatisch reinigingssysteem

Word een meester in het koken met stoom

Creëer uw meesterwerk

Sinds we twintig jaar geleden stoom hebben geïntroduceerd in de thuiskeuken, zijn we nooit gestopt met deze techniek te verfijnen. De meest recente combi-stoomovens, verkrijgbaar met een vaste aansluiting op watertoevoer en -afvoer of met een waterreservoir, bieden een grote binnenruimte waarmee u zich deze culinaire stijl eigen kunt maken.

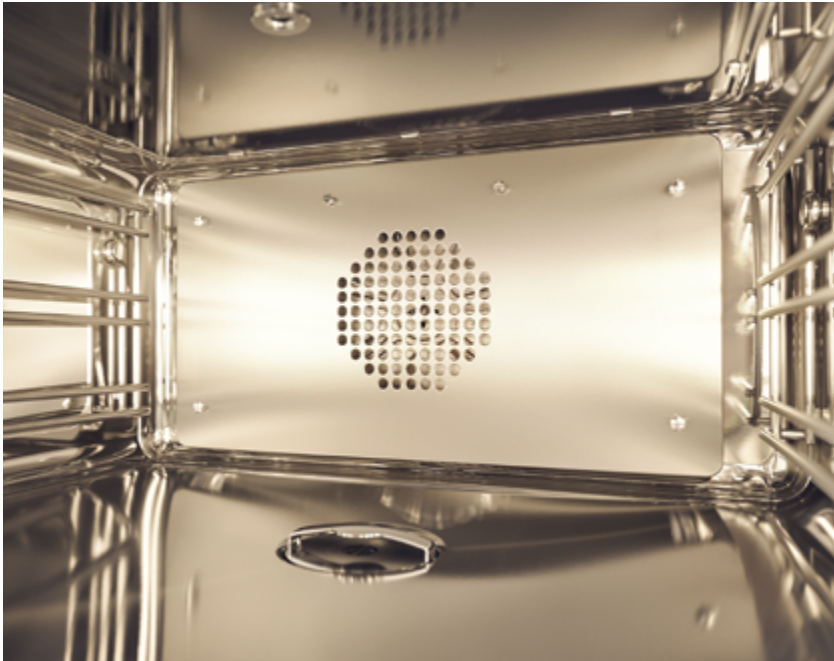
Automatische programma's voor culinaire assistentie, vijf vochtigheidsniveaus, tot 230 °C opwarmen en een vlakgrill achter glas moedigen u aan tot het perfectioneren van uw stoomkunsten. Kortom, met deze bakoven kunt u niet alleen stomen, maar ook stoven, grillen, gratineren, regenereren, sous-vide koken en zelfs drogen. De combi-stoomoven is voorzien van een geavanceerd automatisch reinigingssysteem.



Uitvoering met waterreservoir



Bekijk de video over onze combi-stoomoven



Reflecteervrije verlichting

Stomen met plezier

Verfijnd koken

Verlicht uw meesterwerk tijdens het bereiden. Discrete led-verlichting zet uw gerecht in een subtiel wit licht zonder schittering, dankzij de niet-reflecterende achterwand. Een ander punt waar goed over is nagedacht betreft de condensatie van overvloedige stoom, dat ervoor zorgt dat de thuiskok geen hete stoomwolk over zich heen krijgt bij het openen van de oven deur.

Stoom is dol op een vacuüm

Voeg de vacumeerlade toe onder uw combi-stoomoven of werkblad, in hetzelfde ontwerp als uw combi-stoomoven, en het zou zomaar kunnen dat sous-vide uw favoriete bereiding wordt. Met verschillende vacumeerstanden en zakgroottes zult u in staat zijn om smaken te behouden en ingrediënten te conserveren en te marinieren in een derde van de tijd. Met de mogelijkheid om buiten de lade te vacumeren, kunt u zelfs na de volgende avond nog van een reeds geopende wijn genieten.



400 serie vacumeerlade



400 serie combi-stoomoven

Pizza- broodbaksteen met verwarmingselement





Kerntemperatuurmeter

De bakuitrusting

Gastronorm braadslede



Binnenin de bakoven

De kerntemperatuurmeter is meer dan alleen een thermometer voor vlees, vis, brood of deeg. De metingen van de binnenkant van het gerecht stellen de bakoven in staat om de temperatuur te reguleren en voortdurend de timer aan te passen, waardoor u een bijgewerkte bereidingstijd krijgt.

Accessoires kunnen een compleet culinair gerecht mogelijk maken. Zo is de intensieve hitte van de pizzasteen het geheime ingrediënt voor krokante tarte flambée, pizzabodems en brood. Er is simpelweg geen alternatief voor het rechtstreeks koken en bakken op 300 °C.

Uittrekbare rails, Gastronorm braadsledes en inzetbakken, evenals verschillende bakplaten en pizzascheppen complementeren de capaciteiten van uw bakoven en die van u.

400 serie koffievolautoomaat



De koffievolautoomaat

Uw koffie, geperfectioneerd

Bij elke fase van de bereiding wordt het water voor uw koffie op een constante temperatuur gehouden, zodat het aroma van de koffie vrijkomt zonder de bittere componenten. Het geïsoleerde melkreservoir wordt automatisch gecontroleerd en stelt u op de hoogte indien er onvoldoende melk (of melkalternatief) aanwezig is, of wanneer u deze dient te controleren op versheid.

Er kan een groot aantal dranken worden bereid, waaronder 12 verschillende koffie- en melk-specialiteiten met tot 8 gepersonaliseerde opties. Pas de maat, temperatuur, sterkte, ratio van melk en koffie en het aantal kopjes aan om uw eigen koffiebereiding te maken.

Kopjes opwarmen is slechts het begin...

De in 3 maten verkrijgbare culinaire warmhoudlade kunnen kopjes opwarmen voor de perfecte koffiebereiding en borden opwarmen tot serveertemperatuur, zodat u uw gerechten vakkundig kunt opmaken zonder dat het eten koud wordt. Pas de temperatuurstand aan en word zelfs nog creatiever met onze nieuwe culinaire warmhoudladen die een grote verscheidenheid aan programma's bieden: van langzaam koken en het drogen van kruiden tot het opwarmen van gerechten en het rijzen van deeg. Een perfecte aanvulling op uw keuken.

400 serie culinaire warmhoudlade





400 serie bakoven, koffievolaatomaat en combi-stoomoven



Timmy Coles-Liddle's huis, een finca in Ibiza.

Een elegant design en keuze uit drie kleuren garanderen dat de 200 serie ovens passen in elk keukenontwerp.





200 serie bakoven, koffievolautoomaat, combi-stoomoven,
culinaire warmhoudlade en vacumeerlade



De 200 serie bakovens

Een kwestie van smaak

De 200 serie wordt gedefinieerd door een elegant uiterlijk: vlak in de wand geïntegreerd met handgrepen die passen bij die van de koelapparaten uit de 200 serie, domineren de apparaten niet, maar beloven ze alle culinaire kunsten waar de ambitieuze thuis kok op hoopt. De bakovens beschikken ook over de kenmerkende solide roestvrijstalen bedieningsknoppen en het TFT-display. Hiermee kunt u niet alleen 13 verwarmingsmethoden tot wel 300 °C regelen, maar ook recepten bereiden op de pizzasteen, waarmee u even intens bakt als met een traditionele steenoven. Home Connect maakt regeling en controle op afstand mogelijk en is beschikbaar voor bijna alle apparaten.

Elke bakoven uit de 200 serie, combi-stoomoven en combimagnetron is leverbaar in drie kleuren: Gaggenau antraciet, metallic en zilver.



200 serie bakoven, koffievolautoamat, combi-stoomoven,
culinaire warmhoudlade en vacumeerlade



200 serie combi-stoomoven

Beheers stoom

Voeg stoom niet alleen toe aan uw repertoire, maar word een ware stoommeester

Onze meest recente combi-stoomovens zijn bijna net zo'n grote onthulling als onze originele, eerste stoomoven voor de thuiskeuken. In de tussenliggende twee decennia hebben wij de combi-stomer geëvolueerd naar de huidige staat van perfectie, waardoor u kunt stomen, stoven, bakken, grillen, gratineren en sous-vide bereiden.

De 200 serie biedt een keuze uit een vaste wateraansluiting met automatisch reinigingssysteem of een uitvoering met een waterreservoir indien een vaste wateraansluiting niet mogelijk is. Een vergrote en prachtig verlichte binnenruimte met een vlakgrill achter glas, kookassistentie en instelbare automatische programma's met vijf vochtigheidsniveaus zorgen ervoor dat u een ware stoommeester wordt.

De vacumeerlade: meer dan alleen sous-vide

De perfecte toevoeging aan uw combi-stoomoven. U kunt de vacumeerlade onder de (combi-) stoomoven toevoegen in hetzelfde design als uw (combi-)stoomoven of onder het aanrecht achter een keukenmeubelfront. Met meerdere vacumeerstanden, zakgroottes en een hulpstuk voor gebruik buiten de lade stelt de vacumeerlade u in staat om smaken te behouden, marineren te intensiveren en ingrediënten en geopende wijn te conserveren.



200 serie bakoven, koffievolautoomaat en culinaire warmhoudlade



200 serie koffievolautoomaat en culinaire warmhoudlade

De 200 serie koffievolautoomaat

Word uw eigen barista

Zet tot 12 koffiespecialiteiten en laat de machine 8 van uw favoriete configuraties onthouden, waaronder het instellen van sterkte, temperatuur, de verhouding melk en koffie en het aantal kopjes. Maak eenvoudig andere dranken met heet water en melk: het geïsoleerde melkreservoir wordt zelfs gewogen waardoor de machine u op de hoogte brengt wanneer er te weinig melk is om uw koffiespecialiteit te maken.

Bij elke fase van de bereiding wordt het water voor uw koffie op een constante temperatuur gehouden, zodat het aroma van de koffie vrijkomt maar niet de bittere componenten.

Meer dan opwarmen alleen

De culinaire warmhoudlade in de 200 serie is in 2 maten verkrijgbaar. Deze laden kunnen kopjes opwarmen voor de perfecte koffiebereiding en borden opwarmen tot serveertemperatuur, zodat u uw gerechten vakkundig kunt opmaken zonder warmte te verliezen. Daarnaast bieden de nieuwe culinaire warmhoudladen bieden een grote verscheidenheid aan programma's: van langzaam koken en het drogen van kruiden tot het opwarmen van gerechten en het rijzen van deeg. Een perfecte aanvulling op uw keuken.



200 serie culinaire warmhoudlade



De EB 333, onze 90 cm brede bakoven

EB 333 bakoven

Koken met een icoon

Dit is al bijna 35 jaar een culinair icoon. Het gehele front, over de volle breedte van 90 centimeter, vormt de deur, die 20 kilogram weegt door de vijf lagen glas die de buitenkant koel houden, ook als de binnenkant 300 °C is. De deur is met de hand vervaardigd uit een enkele plaat van drie millimeter dik roestvrij staal en ingenieus gescharnierd zodat deze subtiel gesloten en eenvoudig geopend kan worden. Het glas is zorgvuldig samengesteld om te isoleren zonder kleurverlies, waardoor u precies kunt zien hoe de drie kippen aan het rotisserie-draaispit vorderen.

De EB 333 is de ultieme ambitie van de professionele chef. Het niveau van vakmanschap is dusdanig hoog dat de dagelijkse productie van deze oven maar zelden tien of meer is. Iets dat u zult waarderen wanneer u decennium na decennium ervan geniet.



Kookplaten en afzuigsystemen

De Gaggenau kookplaten en afzuigsystemen zien er niet alleen prachtig uit; ze zijn ontworpen met prestatie, discretie en schoonheid in gedachten, geïnspireerd door de professionele keuken.

400 serie
Vario 400 serie
200 serie
Vario 200 serie



De 400 serie kookplaten refereren aan het Gaggenau principe van exceptionele materialen, zijn ontworpen met visie en bekwaam geassembleerd door vakmensen.



De 400 serie kookplaten en afzuigsystemen

Kook, ventileer en vermaak

Aangezien de keuken steeds meer gebruikt wordt om zowel te koken als gezellig samen te komen, moeten kookplaten visueel aanspreken en is het verwijderen van wasem en geur uit deze ruimte essentieel. Kookplaten en afzuigsystemen spelen hierin een vernuftig samenspel.

Ontworpen voor de ruime keuken, met een imposante grootte en indrukwekkende prestaties, biedt onze 400 serie 90 cm inductiekookvlak of een volle meter aan gasfornuis. De modulaire Vario kookplaatopties bestaan uit: inductie, gas, teppanyaki, elektrische grill en downdraft ventilatie. Gekoppeld vormen ze één uitgestrekte, coherente, op maat gemaakte werkplek.

Om afleiding te voorkomen zijn onze afzuigsystemen voorzien van extreem stille motoren. Kies uw perfecte oplossing, van minimalistische afzuiging geïntegreerd in de kookplaat of in het werkblad, modulaire Vario plafondventilatie of de statement afzuigkappen die op de wand of boven een kookeiland worden gemonteerd. Stuk voor stuk ontworpen om uw 400 serie kookplaten te vervolledigen.





400 serie zoneloze inductiekookplaat, downdraft afzuiging en teppanyaki



400 serie zoneloze inductiekookplaat



400 serie zoneloze inductiekookplaat

De zoneloze inductiekookplaat

Voor degenen met grenzeloze verbeelding

De zoneloze inductiekookplaten in prachtig zwart glas, brengen 80 tot 90 cm onbeperkte creatieve ruimte, vlak geïntegreerd of op het werkblad geplaatst voorzien van een roestvrijstalen frame van 3 mm. Door het ontbreken van witte lijnen, is de zwart glazen plaat een perfecte ode aan minimalisme. Prachtig opzichzelfstaand of perfect gecombineerd met onze modulaire Vario kookplaten, bieden ze vrijheid voor de keukenontwerper en flexibiliteit voor de thuiskok: tot vijf of zes pannen kunnen overal worden geplaatst. Verplaats de pannen, en de temperatuur- en timerinstellingen volgen. Gebruik de teppanyaki of maak gebruik van de professionele kookfunctie die u in staat stelt om de pannen te verplaatsen, tussen de verschillende, vooraf ingestelde temperatuurzones zonder de bedieningselementen aan te raken.

Het grote TFT-touchdisplay nodigt u uit tot intuïtief schakelen tussen de 17 vermogensstanden, timers of zelfs bijpassende afzuigkapinstellingen dankzij de Home Connect-mogelijkheden.



Bekijk de video over onze zoneloze inductiekookplaat

Bediening en montage

Volledige en subtiele regeling

Solide roestvrijstalen, verlichte bedieningsknoppen van de 400 serie tonen u welke kookzone in gebruik is, of aan het afkoelen. Deze elementen kunnen eenvoudig worden gemonteerd op handhoogte, zonder af te leiden, net zoals in de professionele keuken. De 400 serie zoneloze inductiekookplaat biedt de thuiskok als alternatief een groot TFT-touchdisplay.

De plaatsing overwegen

Veel kookplaten kunnen naar voorkeur op of in het werkblad worden gemonteerd; met een zichtbaar rvs design frame dat 3 mm boven het werkblad uitsteekt of naadloos verzonken in het werkblad. De keuze is aan u.



Opbouwmontage



Inbouwmontage



Solide, verlichte roestvrijstalen bedieningsknoppen

Solide, verlichte roestvrijstalen bedieningsknoppen met zwarte coating (CV 492)



Flexinductiekookplaat met geïntegreerd afzuigstelsysteem

De kookplaat die afzuigt

Deze 90 cm ingebouwde flexinductiekookplaat met geïntegreerd afzuigstelsysteem biedt een krachtige afzuiging die subtiel is geplaatst tussen twee flexibele kookzones en zorgt voor geurvrij bakken, wokken of sudderen.

U kunt de flexibele kookzones uitbreiden voor het gebruik van grotere en langere pannen, een teppanyaki of grillplaat. De bedieningsknoppen verschillen echter van de andere 400 serie flexinductiemodellen: puur zwart.



**Beleef onze
flexinductiekookplaat met
geïntegreerd afzuigstelsysteem**



400 serie flexinductiekookplaat met geïntegreerd afzuigstelsysteem

Flexinductiekookplaten

Een diepte aan inspiratie

Profiteer van grotere kookoppervlakken door het samenvoegen van kookzones, en kies tussen naadloos integreren, inbouw met designframe of opbouw.

Vergroot de controle over uw keuken door gebruik te maken van alle middelen die tot uw beschikking staan: twaalf vermogensstanden, een tijdelijke boosterfunctie, warmhoudfunctie, braadsensor en het automatisch activeren van een compatibel afzuigsysteem met een automatische, sensor-gestuurde functie.





400 serie flexinductiekookplaat



400 serie gaskookplaat



Het ultieme vermogen van gas

Subtiële warmte, immense hitte, totale controle

Met de hand vervaardigd van de hoogste kwaliteit aan materialen waaronder roestvrij staal, messing en gietijzer, zodat de toegewijde chef genoeg ruimte heeft om meerdere pannen te hanteren. Hij strekt zich uit tot een volle meter, is vlak geïntegreerd en kan zelfs worden gemonteerd in een 3 mm werkblad van roestvrij staal.

Onder de gietijzeren roosters wordt een grote centrale wok- of paellabranders omringd door twee sterke en twee standaard branders van messing.

Volledige elektronische regeling van het vermogen biedt een nauwkeurige en reproduceerbare vlamomvang. U kunt optimaal sudderen op de kleinste branders, deze gaan automatisch aan en uit voor een optimaal resultaat, terwijl u met de maximale stand kunt wokken en dichtschroeien. Wanneer u te maken heeft met tot 18.000 watt aan hitte, is directe controle belangrijk.



De Vario 400 serie kookplaten en afzuigsystemen,
niet alleen om te combineren maar ook om de
thuis kok te inspireren.



Vario 400 serie kookplaten en afzuigsystemen

Creëer uw creatieve ruimte

De modulaire Vario kookplatenreeks inspireert de thuiskok tot het creëren van een workstation op maat, dat past bij zijn of haar manier van koken en ambities naar een hoger plan brengt. De thuiskok kan een eigen modulair workstation bouwen: vlak geïntegreerd of met een design frame. Inductie, gas, teppanyaki, een elektrische grill of bakplaat kunnen vrij worden gecombineerd met werkbladafzuiging die bij de bron afrekent met kookdampen. Professionele, solide roestvrijstalen bedieningsknoppen en een 3 mm roestvrijstalen frame garanderen dat iedere combinatie een samenhangend en esthetisch succes wordt.

Bescherm uw creatieve ruimte tegen damp. Voorzie in voldoende ventilatie via werkbladafzuiging, geïntegreerde module in de kookplaat of van bovenaf, zoals een eilandschouwkap, wandschouwkap of modulaire plafondventilatie.





Vario 400 serie opstelling: inductiekookplaat, werkbladafzuiging, elektrische grill, werkbladafzuiging, teppanyaki, werkbladafzuiging, gaskookplaat



Vario 400 serie inductiewok, werkbladafzuiging
en flexinductiekookplaat

Vario 400 serie inductiewok,
werkbladafzuiging en gaskookplaat



Vario 400 serie kookplaten en werkbladafzuiging

Inductie of gas? Of beide

Alle Vario 400 serie flexinductiekookplaten kunnen vlak geïntegreerd worden. Van de 15 cm downdrafts en de 38 cm enkele kookplaten zoals inductie, wok, teppanyaki en elektrische grill, tot aan de 90 cm brede inductiekookplaat met vijf verschillende kookzones plus grote driedubbele wokring voor grotere pannen en combineerbare kookzones.

Met de gasbranders heeft u tot 6kW aan vermogen tot uw beschikking. Volledige, precieze en elektronische controle over de vlammen maakt subtiel sudderen en de meest intense vlammen mogelijk, die automatisch opnieuw ontsteken mochten deze doven. De enkele 38 cm wok- of paellabranders is opzichzelfstaand met verscheidene vlamringen in één brander, of u breidt uit naar 90 cm en vijf koperen branders.

Vario 400 serie opstelling: wokbrander, gas, teppanyaki, elektrische grill, flexinductiekookplaat



Maak uw culinaire scenario op maat

Kies iets bijzonders

De elektrische grill en teppanyaki zijn beide professionele, specialistische apparaten. Allebei beschikken ze over twee kookzones, die het mogelijk maken om tegelijkertijd het een te verhitten en het ander warm te houden op één enkel oppervlak. U kunt ook gelijktijdig braden en grillen door een braadslede op een helft van de grill te plaatsen.

Sinds zijn intrede in 1976 zorgt onze stille en onzichtbare werkbladafzuiging al 4 decennia lang voor schone lucht. Gebruikmakend van dezelfde roestvrijstalen bedieningsknoppen als de kookplaten, vormt de afzuiging een perfect geheel met de rest, terwijl hij dampen en geuren afvoert voordat deze de thuishok bereiken.



Bekijk de video over onze
Vario 400 serie kookplaten



Vario 400 serie flexinductiekookplaat, werkbladafzuiging, teppanyaki en bijpassende Gaggenau wandcontactdoos





De 200 serie kookplaten
en afzuigsystemen:
creëer een werkstation dat
inspireert en uw culinaire
wensen mogelijk maakt.

200 serie kookplaten en afzuigsystemen

Professionele eisen in uw privéruimte

Met bedieningselementen die handig op het apparaat zijn geplaatst, bieden de 200 serie kookplaten de thuishok een compact domein om uitzonderlijke gerechten te creëren, met bijbehorende afzuiging. Voeg optioneel een modulaire optie uit de Vario 200 serie toe aan uw 200 serie kookplaat om uw ideale kookscenario te realiseren.

De 200 serie kookplaten variëren in grootte van 60 tot 90 cm, zijn vlak geïntegreerd of met zichtbare rand ingebouwd, op gas, met flexinductie, in combinatie met geïntegreerde of werkbladafzuiging, schouwkappen of plafondunits. Alle ontworpen voor buitengewone prestaties die voldoen aan professionele standaarden.





200 serie flexinductiekookplaat met geïntegreerd afzuigstelsysteem



200 serie downdraft afzuiging



200 serie downdraft afzuiging

Glashelder design

Het open keukenconcept waarbij de keuken en woonkamer één worden, vereist een uitzonderlijke ventilatie. Echter, een grote afzuigkap past niet altijd bij het design van uw leefruimte.

In rust vormt de downdraft afzuiging samen met uw royale kookplaat één geheel in Gaggenau zwart. Onzichtbaar verzonken in het werkblad, gaat de discretie van deze afzuiging verder wanneer hij verschijnt: terwijl hij de lucht zuivert zorgt hij voor een onbelemmerd zicht op uw leefruimte, naar wens omlijst met een ambient verlichting.

Verkrijgbaar in 80 of 90 cm breed en verzonken gemonteerd, harmoniseert deze downdraft afzuiging van glas met onze grote, frame-loze (zoneloze) inductiekookplaten. De geweldige afzuigprestaties worden versterkt door de Guided-air functie die de dampen direct naar beneden afzuigt zodat uw ruimte fris blijft. Wanneer ingesteld op automatisch, is het afzuigstelsel in staat zichzelf aan te passen, afhankelijk van de omstandigheden, waarbij geruisloos dampen en geuren worden verwijderd.



**Beleef onze
glass downdraft afzuiging**



Bediening en montage

Flexibele bediening

Vrijwel alle 200 serie kookplaten bieden de TwistPad-bediening: een roestvrijstalen of zwarte, magnetische bedieningsknop die eenvoudig te verwijderen is voor het schoonmaken van de kookplaat of voor het creëren van een meer minimalistische uitstraling van uw keuken. Het tweekleurige display zorgt voor een heldere communicatie van de kookzones in gebruik, evenals de vermogensniveaus van de kookplaat. Indien verbonden met Home Connect kunnen compatibele afzuigsystemen vanaf de kookplaat worden bediend.

Alle flexinductiekookplaten kunnen zowel naadloos geïntegreerd of met een rvs design frame worden geïnstalleerd.



Flexinductiekookplaat met geïntegreerd afzuigstelsysteem

De complete kookplaat

De flexinductiekookplaat met geïntegreerd afzuigstelsysteem biedt geautomatiseerde flexibiliteit. Met een indrukwekkende breedte van 80 cm biedt hij vier kookzones die kunnen worden samengevoegd tot twee grotere. De kooksensor en braadsensor maken nauwkeurige regeling van de temperatuur in de pan en subtiele verhitting tijdens het bakken mogelijk. Beide worden bediend met de afneembare en magnetische bedieningsknop, in roestvrij staal voor de optie met frame, of in het zwart voor de optie zonder frame.

Hierbij komen nog de ventilatiecapaciteiten. Wanneer ingesteld op automatisch is het afzuigstelsysteem in staat zichzelf aan te passen, afhankelijk van de omstandigheden, waarbij hij geruisloos dampen en geuren verwijdt voordat ze bij de chef terechtkomen.





200 serie flexinductiekookplaat met geïntegreerd afzuigstelsysteem



200 serie flexinductiekookplaat

Flexinductiekookplaten

Een kookplaat die past bij elke ambitie

Inductie biedt een kookvlak dat getransformeerd kan worden tot een schoon, open en geïntegreerd oppervlak. Soms zelfs met een magnetische bedieningsknop die eenvoudig verwijderd kan worden wanneer deze niet wordt gebruikt.

De flexinductiekookplaten zijn bedoeld voor de enthousiastelingen die geen beperkingen willen. Voor elke vorm of formaat pan of accessoires zoals de grill- of teppanyakiplaat, combineert u twee zones tot één grote door een simpele aanraking van het bedieningspaneel.

Pannen kunnen worden verplaatst binnen de aaneengeschakelde kookzones, terwijl het hitteniveau ze vanzelf volgt. Ook kunt u de professionele kookfunctie activeren zodat u kunt koken als een toegewijde professional, de pan verplaatsend tussen de vooraf ingestelde gebieden met hoge, middelmatige en lage temperaturen.

Er zijn vele inductiekookplaten beschikbaar in de 200 serie. Wat uw specifieke behoeften of voorkeuren ook zijn met betrekking tot het aantal kookzones, afmetingen en wokopties, flexinductie of geïntegreerde ventilatie, er bestaat een inductieplaat die geschikt is voor u.



Gaggenau teppanyakiplaat



Gaggenau grillplaat

200 serie opbouw plafondunit



Plafondventilatie

200 serie geïntegreerde plafondventilatie



Luchtafvoer van boven

De geïntegreerde randafzuiging in lichtbrons is verzonken in het plafond, waar hij de keukenlucht recirculeert of afzuigt. Alle plafondafzuigsystemen zijn eenvoudig te bedienen met een afstandsbediening, vanaf een daartoe geschikte kookplaat of via de Home Connect-app, en kunnen ingesteld worden op de automatische capaciteitregelaar.

Onze geïntegreerde plafondventilatie wordt eenvoudig gemonteerd op het plafond, waarbij er geen kanalen of andere voorbereidingen aan het plafond zijn vereist. De minimalistische, geborstelde finish in Gaggenau lichtbrons vult ieder keukenontwerp aan terwijl het apparaat de lucht recirculeert.

De vrijhangende, in hoogte verstelbare plafondunit in Gaggenau zwart stelt u in staat om de plafondunit dichterbij de kookplaat te laten zakken. Dit gaat verder dan alleen uiterlijk vertoon. Het maakt een meer directe recirculatie en verlichting mogelijk evenals een eenvoudige toegang tot de filters.



**Beleef onze vrijhangende
plafondventilatieunit
met liftfunctie**



200 serie vrij hangende plafondventilatieunit met liftfunctie



Ventilatie als statement

Middelpunt van de keuken

De eilandschouwkap is indrukwekkend. De dampfilters, het vaatwasserbestendige vetfilter, de stille ventilator en dimbare lichten zitten verborgen in het frame van roestvrijstaal en glas in Gaggenau antraciet. Zet het systeem op automatisch en focus u simpelweg op het koken. Ook verkrijgbaar als wandschouwkap in 90 cm breed.

Kunst aan de muur

Diagonaal en verticaal op de wand gemonteerde opties zijn verkrijgbaar in Gaggenau antraciet dat perfect aansluit bij uw bakovens. Deze blikvangers van 90 cm breed zitten de chef geenszins in de weg.

In staat om te recirculeren of de lucht extern te ventileren met afwasmachinebestendige filters, vangen ze ook bij een lagere vermogensstand meer damp. Ze kunnen handmatig of via de kookplaat bediend worden of op automatisch worden ingesteld, waarbij ze zich aanpassen aan de hoeveelheid dampen terwijl de lampen het werkblad volledig verlichten of de sfeer stijlvol bepalen.



200 serie diagonale wandschouwkap



200 serie inbouw afzuigunit



200 serie vlakschermkap

Verborgen afzuigunits

Discreet effectief

De vlakschermkap is een slimme, ruimtebesparende oplossing, die in een nis past van 60 of 90 cm breed. Hij is onzichtbaar en stil, heeft dimbare verlichting, drie vermogensstanden, een automatische functie en geïntegreerd glas dat verder dan de keukenkastjes kan worden uitgeschoven wanneer nodig.

De inbouw afzuigunit is een andere krachtige, geïntegreerde optie wanneer de ruimte van belang is. De stille motor is volledig weggewerkt in het keukenmeubilair en de eenvoudig te reinigen glazen afdekking en dimbare verlichting zijn vlak geïntegreerd in het roestvrij staal, uit het zicht.

Gaskookplaat

Behaalde ambities

Onze gaskookplaat van 90 cm breed beschikt over roestvrijstalen bedieningsknoppen waarmee u kunt kiezen uit negen mechanisch geregelde vermogensstanden. Met 5 branders is deze gaskookplaat ontworpen om zowel eenvoudig in gebruik te zijn als in staat tot creatief en professioneel koken.







De Vario 200 serie: voor de thuiskok
die houdt van een professionele
uitstraling.

Vario 200 serie kookplaten en afzuigsystemen

Grootse culinaire ambities worden mogelijk

De reeks aan Vario-opties maakt een echte op maat gemaakte, zeer gepersonaliseerde keuken mogelijk. Zowel gebaseerd op esthetiek als formaat, onderscheidt de Vario 200 serie zich door haar ontwerp van zwart geanodiseerde aluminium bedieningspanelen die in de kookplaten zijn geïntegreerd.

De oranje verlichte bedieningsknoppen van de Vario serie geven aan wanneer het apparaat is ingeschakeld, aan het opwarmen is, de juiste temperatuur heeft bereikt of aan het afkoelen is.

Voor de thuishouder die houdt van koken op gas, regelt de mechanisch gecontroleerde gasbediening nauwkeurig de negen hitteniveaus van de wokbrander, zorgend voor consistente resultaten.

Aspiratie, recirculatie en luchtafvoer

Sinds de lancering van onze werkbladafzuiging in 1976 zijn de prestaties voortdurend verbeterd. Ons huidige model van 15 cm breed kan lucht afvoeren of recirculeren, indien gewenst automatisch.



Vario 200 serie gas wok, werkbladafzuiging
en flexinductiekookplaat



Vario 200 serie opstelling: flexinductiekookplaten
en werkbladafzuiging



Vario 200 serie teppanyaki, werkbladafzuiging en flexinductiekookplaat



Ontwerp uw kookveld

Creëer rechtstreeks op de warmte

In een keuken die uitsluitend op elektriciteit werkt, zal de thuiskok met een voorliefde voor koken zonder pannen worden aangetrokken tot de twee onafhankelijk van elkaar te controleren zones van de roestvrijstalen teppanyaki en de elektrische grill. De teppanyaki biedt de sensatie van razendsnel bakken bij 240°C maar kan ook de rol van subtiele warmhoudplaat op zich nemen, waardoor het waarschijnlijk snel een van uw favoriete kookplaten zal worden. Hoe dan ook, de stille en krachtige werkbladafzuiging zal alle overvloedige dampen uit de lucht halen.

Zuiver de lucht van het werkblad

De werkbladafzuiging biedt nu een grotere, bredere en eenvoudiger te reinigen opening van 15 cm breed om meer kookdamp te verwijderen, een effectiever dubbel filteroppervlak en compacte kanalen om stil en onopgemerkt zijn werk te doen in de keukenunit. De nieuwe automatische modus met luchtkwaliteitsensor zorgt voor de meest stille en efficiënte verwijdering van stoom en geur zonder dat u daar iets voor hoeft te doen, waardoor u zich simpelweg op het koken kunt richten.



Bekijk de video over onze
Vario 200 serie kookplaten



GAGGENAU

Koel- en vriesapparatuur

Verleng de versheid van uw producten
en presenteer ze perfect belicht.

Vario 400 serie
Vario 200 serie



Koelen als
architectonisch statement.



Vario 400 serie koelen

Modulair, naadloos, indrukwekkend

Een volledig geïntegreerde, ingebouwde modulaire familie: de Vario 400 serie koelkasten, vriezers, koel-vriescombinaties en wijnklimaatkasten kunnen op meerdere manieren worden gecombineerd. U heeft de flexibiliteit om een indrukwekkende, met roestvrij staal beklede, elegante koelwand te creëren, met of zonder handgrepen. U kunt ook kiezen voor een greeploze optie die discreet uit het zicht verdwijnt achter uw keukenmeubilair.

De Vario 400 serie koelen en wijnklimaatkasten is teruggebracht tot de essentie van puur koelen en een indrukwekkend interieurontwerp. Duw zacht op de enorme deur en hij opent moeiteloos een professionele, roestvrijstalen binnenruimte met antraciet geanodiseerde aluminium elementen en bijna onzichtbare, helderglazen planken. Wanneer u dichterbij komt, licht de ijs- en drinkwaterdispenser op in afwachting.

De minimalistische interne esthetiek wordt geaccentueerd door warmwitte, niet-verblindende ledlampen die uw belangrijke ingrediënten indrukwekkend en verleidelijk verlichten.





Vario 400 serie koelkast en vriezer

Vario 400 serie koelkast en vriezer





Volledig uittrekbare vriezerlade en warmwitte, niet-verblindende LED-verlichting

Moeiteloze toegang tot verse ingrediënten

Duw om te openen...

Dankzij de twee nieuwe opties voor openings-assistentie kunnen zelfs de grootste en zwaarste deuren moeiteloos worden geopend, door te trekken of, voor de greeploze optie, door een zacht duwtje.

Koelen is, zoals u zou verwachten, nauwkeurig tot op één graad. Er wordt binnen de koellade voldaan aan de ideale bewaaromstandigheden, waardoor uw vlees en vis langer goed kunnen worden behouden dankzij temperaturen die in de buurt komen van, of zelfs 0 graden zijn.

Door gebruik van hetzelfde TFT-display als die van uw bakovens, kunt u moeiteloos door het systeem navigeren of de temperaturen op afstand regelen via de Home Connect-app.

Het eenvoudig te verstellen, nauwelijks zichtbare railsysteem zorgt ervoor dat u de hoogte van de planken en de solide aluminium deurrekken van de koelkast en de vriezer op elkaar kunt afstemmen voor een subtiel en aangenaam uniform uiterlijk.



Solide, antraciet geanodiseerde aluminium deurrekken



Bekijk de video over onze Vario 400 serie koelen





Groot of klein, onze minimalistische, strakke lijnen zorgen ervoor dat onze Vario 200 serie koelkasten een fundamentele aanwinst zijn in iedere keuken.



Vario 200 serie koel-vriescombinatie



Vario 200 serie koelen

Upgrade uw koelervaring

De moderne keuken is het centrum van een verbonden woning met een natuurlijke flow. Het culinaire hart dat tegelijkertijd de sfeer bepaalt. Hierdoor wordt het design steeds meer uitnodigend en persoonlijk, en minder werktuigelijk en functiegestuurd.

De koel- en vriescombinaties, koelkasten en vriezers uit de Vario 200 serie sluiten met hun verfijnde elegantie en buitengewone prestaties perfect aan bij uw maatstaven ten aanzien van interieurdesign. Wanneer geopend, baden ze de kijker in warm, zacht licht, onthullen ze prachtige, lichtbronzen accenten alsook de natuurlijke nerf van het esdoorn van de flessenhouders.

Vario 200 serie vriezer en koelapparaat





Bedieningsknop vochtigheid

Groot understatement

Een vleugje luxe

De Vario 200 serie koelkasten passen in een nis van 178 cm hoog en integreren zich moeiteloos in het interieur van uw woning. De zachtwitte verlichting en de bronzen en houten accenten aan de binnenzijde geven ieder apparaat een luxe ervaring.

De koel-vriescombinatie, koelkast en vriezer onderscheiden zich door lichtbronzen profielen op de kristalheldere plateaus. Het gesatineerde lichtbrons accentueert ook de diepe, stevige deurbakken en bedieningsknop waarmee u de vochtigheid in de vershoudladen reguleert. De lades zien er nooit rommelig uit dankzij de fijn gematteerde voorzijde.

De esdoornen flessenhouders sluiten magnetisch op elkaar aan en geven een natuurlijke touch aan het interieur. Ervaar de stilte van de zacht sluitende deur.

De losse koelkast en vriezer vullen elkaar als geen ander aan met dezelfde warme verlichting, matte lades en overzichtelijke plateaus.



Flessenhouders

Verlichting vriezer



Design highlights

Deurbakken



Het interieurdesign van uw apparaten

Een collectie van luxe elementen is samengebracht in de Vario 200 serie om een verfijnd zintuiglijk moment voor de chef te creëren en superieure prestaties te leveren.

Helder en warm van tint benadrukken het licht-paneel, de verlichte lades en vriezerverlichting de kleuren van uw producten, zodat ze prachtig geëtaleerd en perfect bewaard worden.

Twee flessenhouders van massief esdoornhout beschermen verschillende maten flessen, inclusief magnum flessen. Plaats tot maximaal vijf flessenhouders over de breedte van de glasplaat, of drie in de diepte.

De onverzadigd koperen, satijnen afwerking van de deurbakken past perfect bij de profielen van de helderglazen plateaus en zinken behuizing van de draaiknop waarmee de optimale bewaaromstandigheden van groente, fruit, vlees en vis in de lades worden gereguleerd en een langere versheid is gegarandeerd.



Vario 200 serie koel-vriescombinatie

GAGGENAU



Wijnklimaatkasten

Bescherm, presenteer,
prepareer.

Vario 400 serie
200 serie





Een wijnklimaatkast dient de juiste opslag te bieden, uw collectie te presenteren en het aanzien van uw keuken te verhogen.

Vario 400 serie wijnklimaatkasten

Beschermen en serveren

Uw wijn moet worden opgeslagen, beschermd, gepresenteerd en voorbereid, zodat u er optimaal van kunt genieten. Dit zijn tegenstrijdige functies die uw wijnklimaatkast, net als een wijnkelder, jaar in jaar uit onverstoord uitvoert.

Achter deurframes afgewerkt in hetzelfde materiaal als uw keukenmeubilair of in roestvrij staal, met of zonder handgrepen, ligt een onverstoord heiligdom. Er kunnen tot drie afzonderlijke klimaatzones worden ingesteld tussen de 5 en 20 graden, waardoor de condities van een wijnkelder worden nagebootst en de perfecte drinktemperaturen worden bereikt.

Ondertussen presenteren vijf vooraf ingestelde verlichtingsscenario's, handgemaakte, eiken flessenplateaus en volledig uittrekbare tableaux uw geliefde collectie met de nodige voorzichtigheid. De luchtvochtigheid wordt constant gehouden, geluid wordt gedempt, trillingen worden geminimaliseerd en aroma's worden gefilterd door actief houtskool terwijl de speciale glazen deuren UV-straling tegenhouden.









Uw wijncollectie:
buitengewoon, binnen een nis.

200 serie wijnklimaatkasten

Uw collectie in een nis

Voor uw wijncollectie zijn er twee volledig geïntegreerde opties van 178 en 122 cm, waarin respectievelijk 80 en 48 flessen kunnen worden bewaard. Beide bieden twee klimaatzones, presentatieverlichting en afsluitbare, glazen deuren in hetzelfde materiaal als uw keukenmeubilair om naadloos in uw interieurontwerp te passen.

Een wijnkelder onder het werkblad

U kunt ook kiezen voor een wijnklimaatkast onder uw werkblad: tot 34 flessen kunnen worden opgeborgen, in 2 temperatuurzones. Voorzien van uittrekbare flessenplateaus van beukenhout en aluminium voor gemakkelijke toegang, led-verlichting, vochtigheidsregeling, gedempte deursluitingen zodat u het sediment niet verstoort en afsluitbare, roestvrijstalen deurframes om de verleiding te kunnen weerstaan.



200 serie wijnklimaatkasten onder het werkblad



200 serie wijnklimaatkast



Afwasautomaten

Reinigen zorgvuldig en slim, voordat u
het onberispelijk tevoorschijn haalt.

400 serie
200 serie

A modern interior space featuring large, textured concrete walls and a large window. A spherical pendant light hangs from the ceiling. The window offers a view of a lake and distant mountains. A leather chair is partially visible through the window.

Krachtig effectief en ongelooflijk delicaat,
gedurende dezelfde wasbeurt.





400 serie afwasautomaten



400 serie afwasautomaten

Beschermen het kostbare

Onze greeploze afwasautomaten uit de 400 serie passen naadloos in een Gaggenau keuken en beschikken over alle kleine en minder kleine bijzonderheden die u van ons mag verwachten. Slimme inruimopties voor grote en delicate items, zoals een houder voor hoge wijnglazen en een zilverglans-cassette beschermen uw kwetsbare items. De Zeolith®-technologie zorgt voor een zachte en perfecte droging van uw vaat, waarbij delicaat glaswerk en porselein niet worden blootgesteld aan overmatige hitte. De speciale en optionele derde lade biedt optimaal ruimte voor kopjes en klein servies.

Een afwasautomaat die uw kostbare bezittingen met het uiterste respect behandelt.

Omarmen uw grillen

Gebruik de Home Connect-app en personaliseer tot acht reinigingsprogramma's en vier aanvullende opties, verkort de duur van het programma, implementeer de droogassistent waarbij de deur van de afwasautomaat automatisch een stukje opent wanneer het reinigingsprogramma voltooid is. Of verminder tijdelijk het geluid tijdens een diner of partij. Download de Home Connect-app en ontdek niet alleen het gemak van het bedienen van uw apparaat waar en wanneer u maar wilt, maar ook vele andere aangename voordelen.

Ervaar verlichting van binnenuit

Een verhelderende ervaring

Met een lichte duwbeweging tegen de greeploze deur verschijnt de perfect verlichte binnenruimte. De modellen met flexscharnier informeren u over de status middels een subtiel, warmwit licht in de nis aan de linkerkant van de deur. Voor de automaten zonder flexscharnier wordt de resterende tijd van het programma subtiel op de vloer geprojecteerd.

Zachte verbinding

De soepel lopende rails van de korven en SoftClose-sluiting beschermen uw breekbare glas en porselein tegen onverwachte bewegingen. Deze bescherming wordt geïllustreerd door details in onze korven: siliconen elementen die de meeste delicate glazen beschermen en een antislip-oppervlak dat het schuiven van klein serviesgoed voorkomt. De bovenkorf is voorzien van sproeiers met een speciale fontein-vormige waterstroom voor een zachte en grondige reiniging van glaswerk.



Beleef onze 400 serie
afwasautomaat





De perfect verlichte binnenruimte
van de 400 serie afwasautomaten





200 serie afwasautomaten:
geschikt voor iedere omstandigheid.

200 serie afwasautomaten

De luxe van keuze

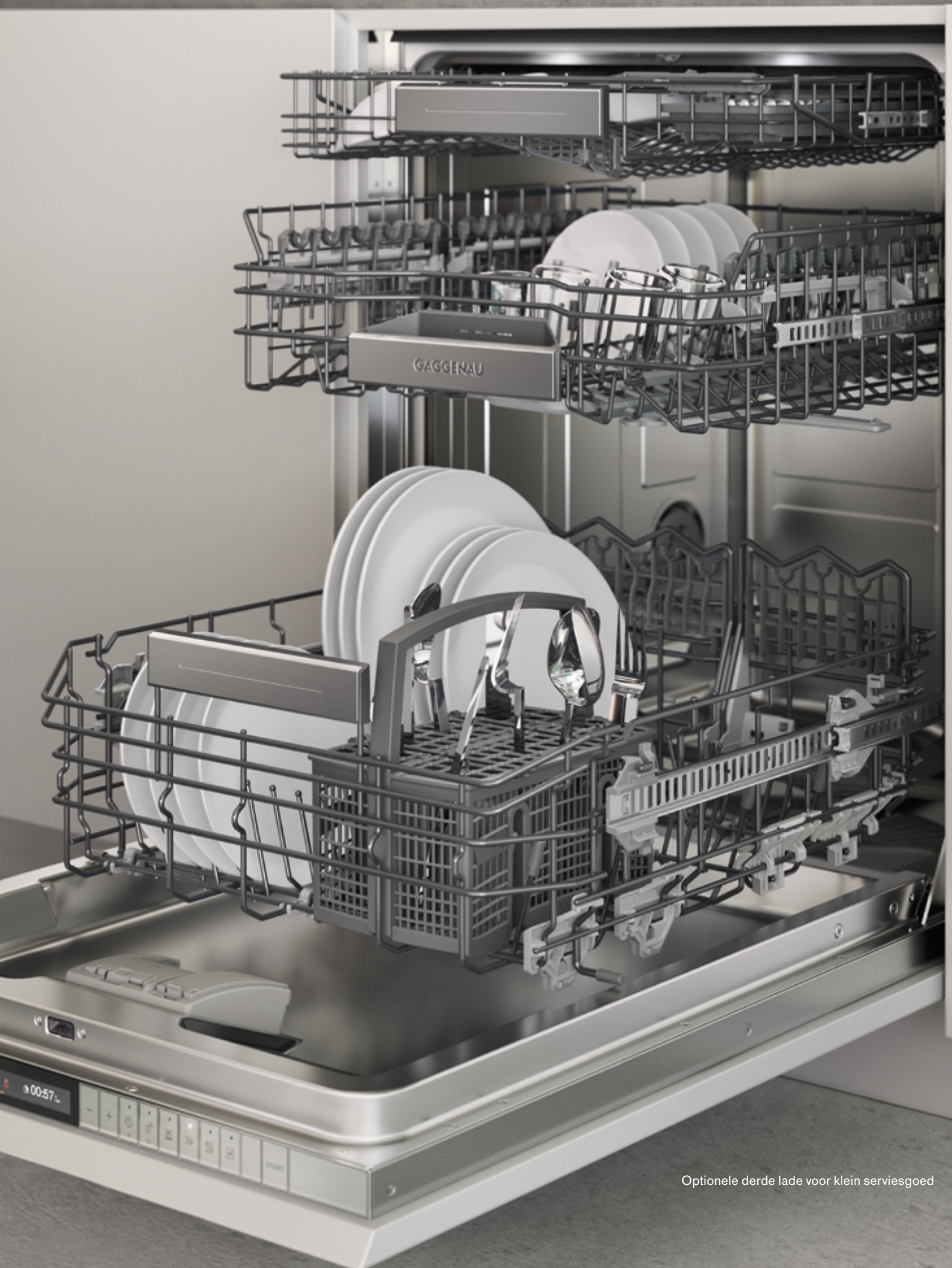
De afwasautomaten uit de 200 serie bieden u een schat aan opties. Esthetisch gezien kunt u kiezen tussen greeploos of met greep. Geeft u de voorkeur aan een geraffineerde, zijdelingse verlichting die de statusindicatie weergeeft, of een subtiele projectie van de resterende tijd op de vloer? Kies voor een speciale sproeitechniek waarmee uw glazen en kopjes individueel worden gereinigd. Of heeft u liever de zachte droogtechniek van Zeolith®?

Wilt u een afwasautomaat van 60 cm of 45 cm breed? Deze keuzes helpen u om te komen tot de perfecte Gaggenau 200 serie afwasautomaat.

En de keuzes reiken verder

Verbeter de prestaties van uw afwasautomaat. Personaliseer reinigingsprogramma's, versnel de cyclus wanneer het al is gestart of stel de droogassistent in en de deur van uw afwasautomaat opent zich automatisch een stukje voordat de droogcyclus begint. Allemaal mogelijk met de Home Connect-app waarmee u de afwasautomaat ook op afstand bedient en het geluid tijdelijk reduceert wanneer u bijvoorbeeld gasten heeft.





Optionele derde lade voor klein serviesgoed



Wijnglazenhouders

Optionele lade voor klein serviesgoed



200 serie afwasautomaten

Het Gaggenau verschil

Een Gaggenau 200 serie afwasautomaat onderscheidt zich door details. De nieuwe flexibele korf beschermt glazen en kristal met siliconen elementen die neerklapbaar zijn om meer ruimte te bieden, en een antislip onderzijde. De soepel lopende rails of optionele geleiders zorgen voor een gecontroleerde en moeiteloze verplaatsing van de lades en korven. Een korfstopper reguleert een vloeiende en zachte beweging van de korven. Alles om uw waardevolle inhoud te beschermen.

Speciale, optionele derde lades zoals een besteklade of een lade voor klein serviesgoed, bieden een nieuw niveau van bescherming voor uw kleine items. Details zijn tot in de perfectie gepolijst.



Overzicht apparaten

Ovens

Kookplaten

Afzuigsystemen

Koel- en vriesapparatuur

Wijnklimaatkasten

Afwasautomaten

400 serie ovens



Bakoven

BO 480/481

Breedte: 76 cm
Pyrolytische zelfreinigingsfunctie
17 Verwarmingsmethodes
Automatische programma's
3-Punts kerntemperatuurmeter,
rotisserie en pizzasteen-functie
Netto inhoud: 110 liter
Energieklasse: A*



Bakoven

BO 470/471

Breedte: 60 cm
Pyrolytische zelfreinigingsfunctie
17 Verwarmingsmethodes
3-Punts kerntemperatuurmeter,
rotisserie en pizzasteen-functie
Netto inhoud: 76 liter
Energieklasse: A*



Bakoven

BO 450/451

Breedte: 60 cm
Pyrolytische zelfreinigingsfunctie
13 Verwarmingsmethodes
3-Punts kerntemperatuurmeter
en pizzasteen-functie
Netto inhoud: 76 liter
Energieklasse: A*



Bakoven

BO 420/421

Breedte: 60 cm
Pyrolytische zelfreinigingsfunctie
9 Verwarmingsmethodes
Pizzasteen-functie
Netto inhoud: 76 liter
Energieklasse: A*



Combi-stoomoven

BS 484/485

Breedte: 76 cm
Vaste wateraansluiting en afvoer
Volautomatisch reinigingssysteem
Stoom, hetelucht, grill functie
en sous-vide
Automatische programma's
3-Punts kerntemperatuurmeter
Netto inhoud: 50 liter
Energieklasse: A*



Combi-stoomoven

BS 470/471/474/475

Breedte: 60 cm
Vaste wateraansluiting en afvoer
Volautomatisch reinigingssysteem
Stoom, hetelucht, grill functie
en sous-vide
Automatische programma's
3-Punts kerntemperatuurmeter
Netto inhoud: 50 liter
Energieklasse: A*



Combi-stoomoven

BS 450/451/454/455

Breedte: 60 cm
Uitneembaar waterreservoir 1,7 liter
Volautomatisch reinigingssysteem
Stoom, hetelucht, grill functie
en sous-vide
Automatische programma's
3-Punts kerntemperatuurmeter
Netto inhoud: 50 liter
Energieklasse: A*



Combimagnetron

BM 484/485

Breedte: 76 cm
Magnetron- en ovenfunctie
met grill
Netto inhoud: 36 liter



Combimagnetron

BM 450/451/454/455

Breedte: 60 cm
Magnetron- en ovenfunctie
met grill
Netto inhoud: 36 liter



Koffievolaautomaat

CM 450

Breedte: 60 cm
Waterreservoir
Dranken kunnen worden
gepersonaliseerd en opgeslagen



Warmhoudlade

WS 482

Breedte: 76 cm
Hoogte: 21 cm
4 Temperatuurstanden
Capaciteit: servies voor
10 personen
Netto inhoud: 38 liter



Culinaire warmhoudlade

WS 461

Breedte: 60 cm
Hoogte: 14 cm
4 Temperatuurstanden
Capaciteit: servies voor
6 personen
Netto inhoud: 19 liter



Culinaire warmhoudlade

WS 462

Breedte: 60 cm
Hoogte: 29 cm
4 Temperatuurstanden
Capaciteit: servies voor
12 personen
Netto inhoud: 51 liter



Vacumeerlade

DV 461/061**

Breedte 60 cm
Hoogte: 14 cm
3 Vacumeerniveaus
Maximale capaciteit: 10 kg
Netto inhoud: 8 liter

Overzicht verwarmingssystemen 400 serie ovens

Type apparaat	BO 480/BO 481 BO 470/BO 471 BO 450/BO 451 BO 420/BO 421		
	17	13	9
Verwarmingssystemen	17	13	9
Hete lucht	•	•	•
Hete lucht Eco	•	•	•
Boven- en onderwarmte	•	•	•
Bovenwarmte	•	•	•
Onderwarmte	•	•	•
Hete lucht met onderwarmte	•	•	•
Boven- en 1/3 onderwarmte	•		
1/3 Boven- en onderwarmte	•		
Hete lucht met 1/3 onderwarmte	•		
Grill met hete lucht	•	•	•
Grill	•	•	•
Compacte grill	•	•	
Pizzasteen functie	•	•	•
Braadpan functie	•	•	
Deegrijsstand	•	•	
Ontdooien	•	•	
Warmhouden	•		

Type apparaat	BS 484/BS 485 BS 470/BS 471 BS 474/BS 475 BS 450/BS 451 BS 454/BS 455	
	13	
Verwarmingssystemen	13	
Hete lucht met 100% stoom	•	
Hete lucht met 80% stoom	•	
Hete lucht met 60% stoom	•	
Hete lucht met 30% stoom	•	
Hete lucht met 0% stoom	•	
Koken op lage temperatuur	•	
Sous-vide bereiding	•	
Grill stand 1 met stoom	•	
Grill stand 2 met stoom	•	
Grill met hete lucht	•	
Deegrijsstand	•	
Ontdooien	•	
Regenereren	•	

Kleuren

Alle apparaten (m.u.v. de 76 cm brede apparaten) uit de 400 serie zijn verkrijgbaar in de volgende kleuren:



Volledig glazen deur in rvs



Volledig glazen deur in Gaggenau antraciet

■ Ook verkrijgbaar met bedieningsdisplay aan de onderkant.

🏠 Home Connect

* Energie efficiëntie op een schaal van A+++ tot en met D.

** Geschikt voor 400 en 200 serie/DV 061 wordt zonder front geleverd voor het plaatsen van uw eigen keukenfront

Alle apparaten uit de 400 en 200 serie zijn verkrijgbaar met rechts- of linksdraaiende deuren, met uitzondering van de koffievolaatomaat, culinaire warmhoudlade en vacumeerlade.

200 serie ovens



Bakoven

BOP 250/251 🏠

Breedte: 60 cm
Pyrolytische zelfreinigingsfunctie
13 Verwarmingsmethodes
3-Punts kerntemperatuurmeter
Pizzasteen-functie
Netto inhoud: 76 liter
Energieklasse: A*



Bakoven

BOP 220/221 🏠

Breedte: 60 cm
Pyrolytische zelfreinigingsfunctie
9 Verwarmingsmethodes
Pizzasteen-functie
Netto inhoud: 76 liter
Energieklasse: A*



Bakoven

BOP 210/211 🏠

Breedte: 60 cm
Katalytische coating
9 Verwarmingsmethodes
Pizzasteen-functie
Netto inhoud: 76 liter
Energieklasse: A*



Combi-stoomoven

BSP 270/271 🏠

Breedte: 60 cm
Vaste wateraansluiting en afvoer
Volautomatisch reinigingssysteem
Stoom, hetelucht, grill functie en sous-vide
Automatische programma's
3-Punts kerntemperatuurmeter
Netto inhoud: 50 liter
Energieklasse: A*



Combi-stoomoven

BSP 260/261 🏠

Breedte: 60 cm
Vaste wateraansluiting en afvoer
Stoom, hetelucht, grill functie en sous-vide
Automatische programma's
3-Punts kerntemperatuurmeter
Netto inhoud: 50 liter
Energieklasse: A*



Combi-stoomoven

BSP 250/251 🏠

Breedte: 60 cm
Uitneembaar waterreservoir 1,7 liter
Stoom, hetelucht, grill functie en sous-vide
Automatische programma's
3-Punts kerntemperatuurmeter
Netto inhoud: 50 liter
Energieklasse: A*



Stoomoven

BSP 220/221 🏠

Breedte: 60 cm
Uitneembaar waterreservoir 1,7 liter
Stomen zonder druk en sous-vide
Automatische programma's
Netto inhoud: 58 liter
Energieklasse: A*



Combi-magnetron

BMP 250/251

Breedte: 60 cm
Magnetron- en ovenfunctie met grill
Netto inhoud: 36 liter



Magnetron

BMP 224/225

Breedte: 60 cm
Magnetronfunctie en grill
Netto inhoud: 21 liter



Koffievolautomaat

CMP 250 🏠

Breedte: 60 cm
Waterreservoir
Dranken kunnen worden gepersonaliseerd en opgeslagen



Culinaire warmhoudlade

WSP 221 🏠

Breedte: 60 cm
Hoogte: 14 cm
Capaciteit: servies voor 6 personen
Netto inhoud: 20 liter



Culinaire warmhoudlade

WSP 222 🏠

Breedte: 60 cm
Hoogte: 29 cm
Capaciteit: servies voor 12 personen
Netto inhoud: 52 liter



Vacumeerlade

DVP 221

Breedte: 60 cm
Hoogte: 14 cm
3 Vacumeerniveaus
Maximale capaciteit: 10 kg
Netto inhoud: 8 liter

Overzicht verwarmingssystemen 200 serie ovens

Type apparaat	BOP 250/251	BOP 220/221 BOP 210/211	Type apparaat	BSP 270/271 BSP 260/261 BSP 250/251	BSP 220/221
Verwarmingssystemen	13	9	Verwarmingssystemen	13	6
Hete lucht	•	•	Hete lucht met 100% stoom	•	
Eco hete lucht	•	•	Hete lucht met 80% stoom	•	
Boven- en onderwarmte	•	•	Hete lucht met 60% stoom	•	
Bovenwarmte	•	•	Hete lucht met 30% stoom	•	
Onderwarmte	•	•	Hete lucht met 0% stoom	•	
Hete lucht met onderwarmte	•	•	100% Stoom		•
Boven- en 1/3 onderwarmte			Koken op lage temperatuur	•	
1/3 Boven- en onderwarmte			Stomen op lage temperatuur		•
Hete lucht met 1/3 onderwarmte			Sous-vide bereiding	•	•
Grill met hete lucht	•	•	Grill stand 1 met stoom	•	
Grill	•	•	Grill stand 2 met stoom	•	
Compacte grill	•		Grill met hete lucht	•	
Pizzasteen functie	•	•	Deegrijstand	•	•
Braadpan functie	•		Ontdooien	•	•
Deegrijstand	•		Regenereren	•	•
Ontdooien	•				
Warmhouden					

Kleuren

Alle apparaten uit de 200 serie zijn verkrijgbaar in de volgende kleuren:



Gaggenau antraciet



Gaggenau metallic



Gaggenau zilver

Home Connect

* Energie efficiëntie op een schaal van A+++ tot en met D.

Alle apparaten uit de 400 en 200 serie zijn verkrijgbaar met rechts- of linksdraaiende deuren, met uitzondering van de koffievolaatomaat, culinaire warmhoudlade en vacumeerlade.

EB 333



Bakoven

EB 333

Breedte: 90 cm
Pyrolytische zelfreinigingsfunctie
Automatische programma's
3-Punts kerntemperatuurmeter
Draaispit
Netto inhoud: 83 liter
Energieklasse: A*

Overzicht verwarmingssystemen EB 333

Verwarmingssystemen	17
Hete lucht	•
Hete lucht eco	•
Boven- en onderwarmte	•
Bovenwarmte	•
Onderwarmte	•
Hete lucht met onderwarmte	•
Boven- en 1/3 onderwarmte	•
1/3 Boven- en onderwarmte	•
Hete lucht met 1/3 onderwarmte	•
Grill met hete lucht	•
Grill	•
Compacte grill	•
Pizzasteen functie	•
Braadpan functie	•
Deegrijsstand	•
Ontdooien	•
Warmhouden	•

 Home Connect

* Energie efficiëntie op een
schaal van A+++ tot en met D.

Accessoires oven*



**3-Punts
kerntemperatuurmeter**



Rotisserie



Pizza- broodbaksteen



Pizzaschep

Set van 2



Zwarte bedieningsknoppen

Voor de EB 333.

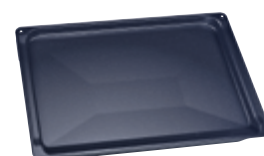


Uittreksysteem



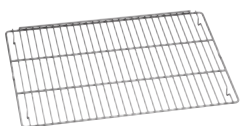
Grillplaat

Geëmailleerd



Bakplaat

Geëmailleerd



Rooster

Verchroomd

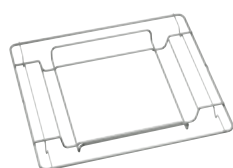


Glazen bakplaat



Gastronorm inzetbak

Roestvrij staal, GN 2/3
Met of zonder gaatjes.



Gastronorm adapter

Voor combi-stoomoven



Gastronorm braadslede

Gegoten aluminium, GN 2/3
Hoogte 165 mm, antiaanbaklaag



Gastronorm inzetbak klein

Roestvrij staal, GN 2/3
Met of zonder gaatjes



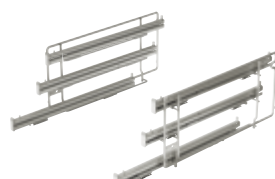
Gastronorm inzetbak groot

Roestvrij staal, GN 2/3
Met of zonder gaatjes



Rooster

Verchroomd



**Driedelig telescopisch
uittreksysteem**

Voor combi-stoomoven

* Een overzicht van optionele en standaard meegeleverde accessoires.

Vario 400 serie kookplaten



Vario flexinductiekookplaat

VI 492 ■

Breedte: 90 cm
5 Kookzones
2 FlexZones
Braadsensor en professionele kookfunctie



Vario flexinductiekookplaat

VI 492 ▲

Breedte: 90 cm
5 Kookzones
2 FlexZones
Braadsensor en professionele kookfunctie



Vario flexinductiekookplaat

VI 482 ■

Breedte: 80 cm
4 Kookzones
2 FlexZones met uitbreidbare zone
Braadsensor en professionele kookfunctie



Vario flexinductiekookplaat

VI 482 ▲

Breedte: 80 cm
4 Kookzones
2 FlexZones met uitbreidbare zone
Braadsensor en professionele kookfunctie



Vario flexinductiekookplaat

VI 462 ■

Breedte: 60 cm
4 Kookzones
2 FlexZones met uitbreidbare zone
Braadsensor en professionele kookfunctie



Vario flexinductiekookplaat

VI 422 ■

Breedte: 38 cm
2 Kookzones
1 FlexZone
Braadsensor



Vario flexinductiekookplaat

VI 422 ▲

Breedte: 38 cm
2 Kookzones
1 FlexZone
Braadsensor



Vario inductiewok

VI 414 ■

Breedte: 38 cm
1 Kookzone
Met wokring, ideaal voor wokpan
Braadsensor



Vario inductiewok

VI 414 ▲

Breedte: 38 cm
1 Kookzone
Met wokring, ideaal voor wokpan
Braadsensor



Vario teppanyaki

VP 414 ■

Breedte: 38 cm
Roestvrijstalen teppanyakiplaat
2 Aparte of gelijktijdig instelbare kookzones



Vario elektrische grill

VR 414 ■

Breedte: 38 cm
2 Kookzones
Open gietijzeren rooster met lavastenen



Vario gaskookplaat

VG 491 ■

Breedte: 90 cm
5 Branders
Met wokbrander en elektrische vlambewaking



Vario gaskookplaat

VG 425 ■

Breedte: 38 cm
2 Branders
Met elektrische vlambewaking en sudderfunctie



Vario gas wok

VG 415 ■

Breedte: 38 cm
1 Wokbrander
Met elektrische vlambewaking



Vario werkbladafzuiging

VL 414 ■

Breedte: 15 cm
Ideaal voor keukeneilanden
Energieklasse: A in configuratie met de externe ventilator AR 403 122*

400 serie kookplaten



Free inductiekookplaat

CX 492 ■ 🏠

Breedte: 90 cm
1 Groot kookoppervlak
(maximaal 6 pannen)
Braadsensor, kooksensor en
professionele kookfunctie
TFT-bediening



Free inductiekookplaat

CX 492 ▲ 🏠

Breedte: 90 cm
1 Groot kookoppervlak
(maximaal 6 pannen)
Braadsensor, kooksensor en
professionele kookfunctie
TFT-bediening



Free inductiekookplaat

CX 482 ■ 🏠

Breedte: 80 cm
1 Groot kookoppervlak
(maximaal 5 pannen)
Braadsensor, kooksensor en
professionele kookfunctie
TFT-bediening



Free inductiekookplaat

CX 482 ▲ 🏠

Breedte: 80 cm
1 Groot kookoppervlak
(maximaal 5 pannen)
Braadsensor, kooksensor en
professionele kookfunctie
TFT-bediening



**Flexinductiekookplaat met
geïntegreerde afzuiging**

CV 492 ▲

Breedte: 90 cm
4 Kookzones
2 FlexZones met uitbreidbare zone
Braadsensor en professionele
kookfunctie
Inclusief zwarte 400 serie
bedieningsknoppen



Gaskookplaat

CG 492

Breedte: 100 cm
5 Branders
Met wokbrander en elektrische
vlambewaking

Design opties

- ▲ Frameeloos
- Rvs design frame
- 🏠 Home Connect

* Energie efficiëntie op een schaal
van A+++ tot en met D.

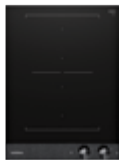
Vario 200 serie kookplaten



Vario flexinductiekookplaat

VI 262 ●

Breedte: 60 cm
4 Kookzones
2 FlexZones



Vario flexinductiekookplaat

VI 242 ●

Breedte: 38 cm
2 Kookzones
1 FlexZone



Vario flexinductiekookplaat

VI 232 ●

Breedte: 28 cm
2 Kookzones
1 FlexZone



Vario gas wok

VG 231 ●

Breedte: 28 cm
1 Wokbrander



Vario teppanyaki

VP 230 ●

Breedte: 28 cm
Roestvrijstalen oppervlak



Vario elektrische grill

VR 230 ●

Breedte: 28 cm
Open gietijzeren rooster met
lavastenen



Vario werkbladafzuiging

VL 200 ●

Breedte: 15 cm
Zeer krachtig, ideaal voor
keukeneilanden



Gaskookplaat

VG 295

Breedte: 90 cm
5 Branders
1 Wokbrander
Geïntegreerd rvs bedieningspaneel

200 serie kookplaten



Flexinductiekookplaat met geïntegreerde afzuiging

CV 282 ■

Breedte: 80 cm
4 Kookzones
2 FlexZones
Braadsensor en professionele kookfunctie
TwistPad-bediening



Flexinductiekookplaat met geïntegreerde afzuiging

CV 282 ▲

Breedte: 80 cm
4 Kookzones
2 FlexZones
Braadsensor en professionele kookfunctie
TwistPad-bediening



Flexinductiekookplaat

CI 292 ■

Breedte: 90 cm
5 Kookzones
2 FlexZones
Braadsensor, kooksensor* en professionele kookfunctie
TwistPad-bediening



Flexinductiekookplaat

CI 292 ▲

Breedte: 90 cm
5 Kookzones
2 FlexZones
Braadsensor, kooksensor* en professionele kookfunctie
TwistPad-bediening



Flexinductiekookplaat

CI 282 ■

Breedte: 80 cm
2 FlexZones met uitbreidbare zone
Braadsensor, kooksensor* en professionele kookfunctie
TwistPad-bediening



Flexinductiekookplaat

CI 282 ▲

Breedte: 80 cm
2 FlexZones met uitbreidbare zone
Braadsensor, kooksensor* en professionele kookfunctie
TwistPad-bediening



Flexinductiekookplaat

CI 283 ■

Breedte: 80 cm
5 Kookzones
1 FlexZone
Braadsensor, kooksensor* en professionele kookfunctie
TwistPad-bediening



Flexinductiekookplaat

CI 283 ▲

Breedte: 80 cm
5 Kookzones
1 FlexZone
Braadsensor, kooksensor* en professionele kookfunctie
TwistPad-bediening



Flexinductiekookplaat

CI 272 ■

Breedte: 70 cm
4 Kookzones
2 FlexZones met uitbreidbare zone
Braadsensor, kooksensor* en professionele kookfunctie
TwistPad-bediening



Flexinductiekookplaat

CI 272 ▲

Breedte: 70 cm
4 Kookzones
2 FlexZones met uitbreidbare zone
Braadsensor, kooksensor* en professionele kookfunctie
TwistPad-bediening



Flexinductiekookplaat

CI 262 ■

Breedte: 60 cm
2 FlexZones met uitbreidbare zone
Braadsensor, kooksensor* en professionele kookfunctie
TwistPad-bediening



Flexinductiekookplaat

CI 262 ▲

Breedte: 60 cm
2 FlexZones met uitbreidbare zone
Braadsensor, kooksensor* en professionele kookfunctie
TwistPad-bediening



Inductiekookplaat

CI 261 ■

Breedte: 60 cm
4 Kookzones
Multitouch bediening

Design opties

- ▲ Frameloos
- Roestvrijstalen frame
- Zwart metalen bedieningspaneel
- Home Connect

* Vanwege een wereldwijd tekort aan materialen is deze flexinductiekookplaat tijdelijk zonder kooksensor beschikbaar.

Accessoires kookplaat*



Grillplaat

Voor flexinductiekookplaten



Teppanyakiplaat

Voor flexinductiekookplaten



Wokpan



Wokring

Voor gebruik van de wokpan op een inductie-wok (voor Vario 400 inductie).



Braadsensorpan

Roestvrijstaal met anti-aanbaklaag voor Ø 15, Ø 18, Ø 21, Ø 28 kookzones.



Lavastenen

Voor het opnieuw vullen van de elektrische grill.



TwistPad

Zwarte TwistPad-bedieningsknop



Zwarte beschermkap



Kooksensor

Voor temperatuurregulatie in pannen. Geschikt voor flexinductiekookplaten.



Wandcontactdoos

Ter aanvulling op 400 serie bedieningsknoppen. Verkrijgbaar in rvs en zwart.

* Een overzicht van optionele en standaard meegeleverde accessoires.



400 serie afzuigsystemen



Verzinkbaar afzuigstelsel

AL 400

Breedte: 90 en 120 cm
Verzinkbaar afzuigstelsel;
verdwijnt volledig in het werkblad
indien niet in gebruik
Energieklasse: A in configuratie
met de externe ventilator
AR 400 142*



Vario werkbladafzuiging

VL 414

Breedte: 15 cm
Ideaal voor keukeneilanden
Energieklasse: A in configuratie
met de externe ventilator unit
AR 403 122*

200 serie afzuigsystemen



Plafondunit

AC 270

Breedte: 105 cm
In hoogte verstelbaar liftstelsysteem
Gaggenau zwart
Uitsluitend recirculatie



Plafondunit

AC 250

Breedte: 120 cm
Geïntegreerd in het plafond
Lichtbrons
Energieklasse: A+*



Plafondunit

AC 230

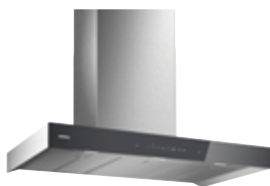
Breedte: 105 cm
Plug&Play installatie op het plafond (opbouw)
Lichtbrons



Eilandschouwkap

AI 240

Breedte: 90 cm
3 Standen
Tijdsloos blok design
Energieklasse: A*



Wandschouwkap

AW 240

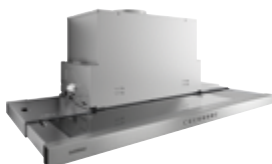
Breedte: 90 cm
3 Standen
Tijdsloos blok design
Energieklasse: A*



Wandschouwkap

AW 250

Breedte: 90 cm
3 Standen
Automatische afzuigfunctie
Ambient Light
Energieklasse: A*



Vlakschermkap

AF 210

Breedte: 60 of 90 cm
3 Standen
SoftClose
Luchtkwaliteit sensor
Energieklasse: A*



Inbouw afzuigunit

AC 200

Breedte: 52/70/86 cm
3 Standen
Randafzuiging
Energieklasse: A++*



Verzinkbaar afzuigstelsysteem

AL 200

Breedte: 80 of 90 cm
Verzinkbaar afzuigstelsysteem van glas, verdwijnt volledig in het werkblad indien niet in gebruik. Vlak integreerbaar in combinatie met compatibele kookplaat
Energieklasse: A*



Vario werkbladafzuiging

VL 200

Breedte: 15 cm
Zeer krachtig, ideaal voor keukeneilanden.
Te combineren met verschillende motoren, bijvoorbeeld met de zeer stille recirculatiemotor AR 410

 Home Connect

* Energie efficiëntie op een schaal van A+++ tot en met D.

Vario 400 serie koelen



Vario koel-vriescombinatie

RY 492



Nisbreedte: 91,4 cm
Nishoogte: 213,4 cm
Push-or-Pull-to-open deuren
Netto inhoud: 552 liter
Energieklasse: F*



Vario koel-vriescombinatie

RB 492



Nisbreedte: 91,4 cm
Nishoogte: 213,4 cm
Push-or-Pull-to-open deur
Netto inhoud: 555 liter
Energieklasse: E*



Vario koel-vriescombinatie

RB 472



Nisbreedte: 76,2 cm
Nishoogte: 213,4 cm
Push-or-Pull-to-open deur
Netto inhoud: 452 liter
Energieklasse: E*



Vario koelautomaat

RC 492



Nisbreedte: 91,4 cm
Nishoogte: 213,4 cm
Push-or-Pull-to-open deur
0-Graden zone
Netto inhoud: 579 liter
Energieklasse: E*



Vario koelautomaat

RC 472



Nisbreedte: 76,2 cm
Nishoogte: 213,4 cm
Push-or-Pull-to-open deur
0-Graden zone
Netto inhoud: 467 liter
Energieklasse: E*



Vario koelautomaat

RC 462



Nisbreedte: 61 cm
Nishoogte: 213,4 cm
Push-or-Pull-to-open deur
0-Graden zone
Netto inhoud: 357 liter
Energieklasse: E*



Vario vriezer

RF 463



Nisbreedte: 76,2 cm
Nishoogte: 213,4 cm
Push-or-Pull-to-open deur
Ijsdispenser
Netto inhoud: 304 liter
Energieklasse: F*



Vario vriezer

RF 471



Nisbreedte: 76,2 cm
Nishoogte: 213,4 cm
Push-or-Pull-to-open deur
Geïntegreerde ijsmachine
Netto inhoud: 445 liter
Energieklasse: F*



Vario vriezer

RF 461



Nisbreedte: 61 cm
Nishoogte: 213,4 cm
Push-or-Pull-to-open deur
Geïntegreerde ijsmachine
Netto inhoud: 344 liter
Energieklasse: F*



Vario vriezer

RF 411



Nisbreedte: 45,7 cm
Nishoogte: 213,4 cm
Push-or-Pull-to-open deur
Geïntegreerde ijsmachine
Netto inhoud: 240 liter
Energieklasse: F*



Vario vriezer

RF 410



Nisbreedte: 45,7 cm
Nishoogte: 213,4 cm
Push-or-Pull-to-open deur
Netto inhoud: 240 liter
Energieklasse: E*

Vario 200 serie koelen



Vario koel-vriescombinatie

RB 289



Nisbreedte: 56 cm
Nishoogte: 177,5 cm
0-Graden zone
SoftClose deuren
Netto inhoud: 156/67 liter
Energieklasse: D*



Vario koel-vriescombinatie

RT 289



Nisbreedte: 56 cm
Nishoogte: 178 cm
0-Graden zone
Inclusief vriesvak
SoftClose deur
Push-to-open deursysteem
Netto inhoud: 254/15 liter
Energieklasse: E*



Vario koelautomaat

RC 289



Nisbreedte: 56 cm
Nishoogte: 177,5 cm
0-Graden zone
SoftClose deur
Push-to-open deursysteem
Netto inhoud: 289 liter
Energieklasse: D*



Vario Vriezer

RF 287



Nisbreedte: 56 cm
Nishoogte: 177,5 cm
NoFrost
Push-to-open deursysteem
Netto inhoud: 212 liter
Energieklasse: E*

Home Connect

* Energie efficiëntie op een schaal van A tot en met G.

200 serie koelen



Koel-vriescombinatie

RB 282 



Nisbreedte: 56 cm
Nishoogte: 177,5 cm
0-Graden zone
SoftClose deuren
Netto inhoud: 157/67 liter
Energieklasse: D*



Koelkast

RC 282 



Nisbreedte: 56 cm
Nishoogte: 177,5 cm
SoftClose deur
Netto inhoud: 289 liter
Energieklasse: D*



Koel-vriescombinatie

RT 282 306 



Nisbreedte: 56 cm
Nishoogte: 177,5 cm
Met vriesvak
SoftClose deur
Netto inhoud: 254/15 liter
Energieklasse: E*



Koel-vriescombinatie

RT 282 204 



Nisbreedte: 56 cm
Nishoogte: 177,5 cm
Met vriesvak
SoftClose deur
Netto inhoud: 252/34 liter
Energieklasse: F*



Vriezer

RF 282



Nisbreedte: 56 cm
Nishoogte: 177,5 cm
NoFrost
Netto inhoud: 212 liter
Energieklasse: F*



Koelkast

RC 200



Nisbreedte: 60 cm
Nishoogte: 82 cm
SoftClose deur
Netto inhoud: 137 liter
Energieklasse: F*



Koel-vriescombinatie

RT 200



Nisbreedte: 60 cm
Nishoogte: 82 cm
SoftClose deur
Netto inhoud: 108/15 liter
Energieklasse: F*



Vriezer

RF 200



Nisbreedte: 60 cm
Nishoogte: 82 cm
SoftClose deur
Netto inhoud: 108 liter
Energieklasse: F*

 Home Connect

* Energie efficiëntie op een schaal van A tot en met G.

Accessoires koelen*

Vario 400 serie, Vario 200 serie en 200 serie accessoires



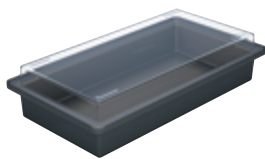
Gastronorm inzetbak klein

Roestvrij staal, GN 1/3, niet geperforeerd.



Gastronorm inzetbak groot

Roestvrij staal, GN 2/3, niet geperforeerd.



Opbergdoos

Met transparante deksel



Houten flessensteun

Magnetisch te koppelen flessensteun voor de Vario 200 serie koelkasten. Ook te gebruiken voor magnum flessen.

Vario 400 serie accessoires



Deurgreep

Roestvrij staal



Ventilatioerooster

Exacte rooster afhankelijk van het type apparaat.



Roestvrij staal deurpaneel

Beschikbaar met en zonder handgreep. Exacte accessoire afhankelijk van het type apparaat.

* Een overzicht van optionele en standaard meegeleverde accessoires.

Vario 400 serie wijnklimaatkasten



Vario wijnklimaatkast

RW 466 



Nisbreedte: 61 cm
Nishoogte: 213,4 cm
Drie temperatuurzones
Push-or-pull-to-open deur
LED-verlichting (5 lichtscenario's)
Capaciteit: 99 flessen
Energieklasse: G*



Vario wijnklimaatkast

RW 414 



Nisbreedte: 45,7 cm
Nishoogte: 213,4 cm
Twee temperatuurzones
Push-or-pull-to-open deur
LED-verlichting (5 lichtscenario's)
Capaciteit: 70 flessen
Energieklasse: G*

200 serie wijnklimaatkasten



Wijnklimaatkast

RW 282



Nisbreedte: 60 cm
Nishoogte: 178 cm
Twee temperatuurzones
LED-verlichting
Capaciteit: 80 flessen
Energieklasse: G*



Wijnklimaatkast

RW 222



Nisbreedte: 56 cm
Nishoogte: 122 cm
Twee temperatuurzones
LED-verlichting
Capaciteit: 48 flessen
Energieklasse: G*



Wijnklimaatkast

RW 404

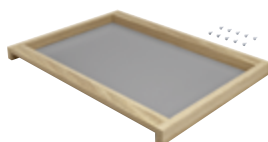


Nisbreedte: 60 cm
Nishoogte: 82 cm
Twee temperatuurzones
LED-verlichting
Capaciteit: 34 flessen
Energieklasse: G*

 Home Connect

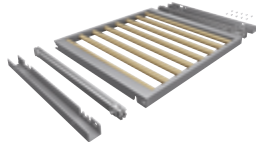
* Energie efficiëntie op een schaal van A tot en met G.

Accessoires wijnklimaatkast*



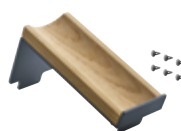
Schap

Schappen van aluminium, volledig uitschuifbaar. Geschikt voor open en gesloten flessen en karaffen.



Flessenrek

Volledig uittrekbaar, van eikenhout en aluminium.



Presenter

Eikenhout en aluminium



Deurgreep

Roestvrij staal



Ventilatioerooster

Exakte rooster afhankelijk van het type apparaat.



Flessenrek

Houten flessenrek. Geschikt voor gesloten flessen. RA 498 140

Vario 400 serie accessoires



Roestvrijstalen deurpaneel

Beschikbaar met en zonder handgreep. Exakte accessoire afhankelijk van type apparaat.



Roestvrijstalen deurpaneel

Beschikbaar met en zonder handgreep. Exakte accessoire afhankelijk van type apparaat.

200 serie accessoires



Roestvrijstalen deurpaneel

Voor de RW 282



Roestvrijstalen deurpaneel

Voor de RW 222

* Een overzicht van optionele en standaard meegeleverde accessoires.

400 serie afwasautomaten



Afwasautomaat

DF 480/481 



Breedte: 60 cm
8 Programma's, 6 opties
Resttijdprojectie
Perfect verlichte binnenruimte
Telescooprails met SoftClose
Zeolith®
Zeer stil: 42 dB
Energieklasse: C*



Afwasautomaat

DF 480 100F/DF 481 100F 



Breedte: 60 cm
8 Programma's, 6 opties
Resttijdprojectie
Perfect verlichte binnenruimte
Telescooprails met SoftClose
Zeolith®
Zeer stil: 42 dB
Flexscharnier
Energieklasse: C*

200 serie afwasautomaten



Afwasautomaat

DF 270/271 



Breedte: 60 cm
6 Programma's, 3 opties
Resttijdprojectie of infolight
Push-to-open
Varioscharnier (11 kg)
Telescooprails met SoftClose
Zeolith®
Drying assist
Zeer stil: 43 dB
Energieklasse: B*



Afwasautomaat

DF 270 101F/271 101F



Breedte: 60 cm
6 Programma's, 3 opties
Resttijdprojectie of infolight
Push-to-open
Varioscharnier (11 kg)
Telescooprails met SoftClose
Zeolith®
Drying assist
Zeer stil: 43 dB
Flexscharnier
Energieklasse: B*



Afwasautomaat

DF 260/261 



Breedte: 60 cm
6 Programma's, 3 opties
Resttijdprojectie
Zeolith®
Drying assist
Zeer stil: 43 dB
Energieklasse: B*



Afwasautomaat

DF 210/211 



Breedte: 60 cm
6 Programma's, 3 opties
Infolight
Zeer stil: 42 dB
Energieklasse: D*

Afwasautomaten 60 cm zijn beschikbaar in hoogtematen 86,5 cm en 81,5 cm. Afwasautomaat 45 cm is beschikbaar in hoogtemaat 81,5 cm.

 Home Connect

* Energie efficiëntie op een schaal van A tot en met G.

Accessoires afwasautomaat*



Besteklade

Optionele besteklade.



Lade voor klein serviesgoed

Optionele lade voor klein serviesgoed.



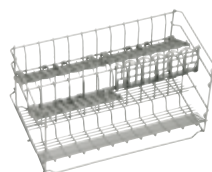
Zilverglans cassette

Voor alle afwasautomaten.



Wijnlazenhouder

Voor een veilige reiniging van delicate wijnglazen en een optimaal reinigingsresultaat.



Glaskorf



Deurgreep

Roestvrij staal.

* Een overzicht van optionele en standaard meegeleverde accessoires.

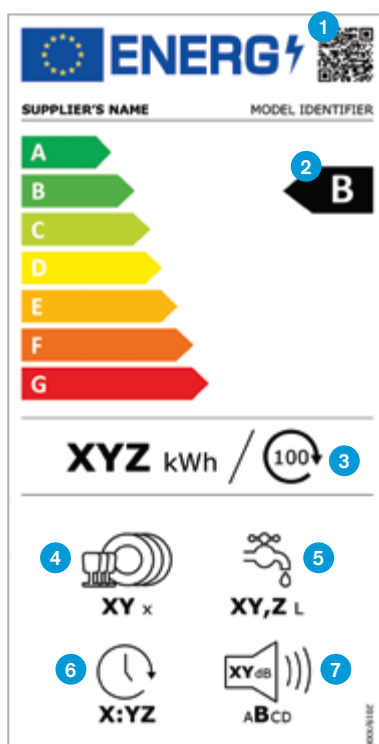
Het energielabel: weet wat u verbruikt

Wist u dat huishoudelijke apparaten ongeveer de helft van het stroomverbruik van een gemiddeld huishouden voor hun rekening nemen? Dit belast niet alleen het milieu, maar verhoogt ook uw energierekening. Daarom is het belangrijk om bij het aanschaffen van een apparaat te letten op de water- en energiezuinigheid. Sinds 1995 geeft het Europese energielabel gestandaardiseerde informatie over stroom- en waterverbruik van huishoudelijke apparaten.

Het huidige energielabel uitgelegd

Op de huidige energielabels vindt u een classificering van A tot en met G. Sinds 2021 worden er nieuwe methodes gebruikt om het stroomverbruik te meten en de klasse van een apparaat te bepalen. Hierdoor kunnen apparaten die voorheen voorzien waren van een A- of B-label, nu geclassificeerd zijn in een lagere klasse. Aan de energiezuinigheid van de apparatuur zelf is niets veranderd, de wijze van classificering is alleen gewijzigd. Volgens de EU moeten deze nieuwe wijze, voor zover mogelijk, 'rekening houden met het werkelijke gebruik van het product en het gemiddelde consumentengedrag weerspiegelen'. Dit betekent bijvoorbeeld dat het energieverbruik voor wasmachines, was-droogmachines en vaatwassers niet langer per jaar wordt gespecificeerd, maar per 100 was- of droogcycli. Het testprogramma van wasmachines en was-droogcombinaties is veranderd en voor vaatwassers is onder andere de samenstelling van het aantal standaardcouverts veranderd. Bij Gaggenau zijn de koelkasten, vriezers, koel-vriescombinaties, wijnklimaatkasten en vaatwassers voorzien van een energielabel.

Het is via het energielabel mogelijk om direct meer productinformatie op te vragen met behulp van de QR-code rechts bovenaan op het label. De QR-code verwijst u door naar een database van de EU, waar u specificaties kunt bekijken en downloaden voor alle apparaten die over een energielabel beschikken. De database kan ook op internet geraadpleegd worden.

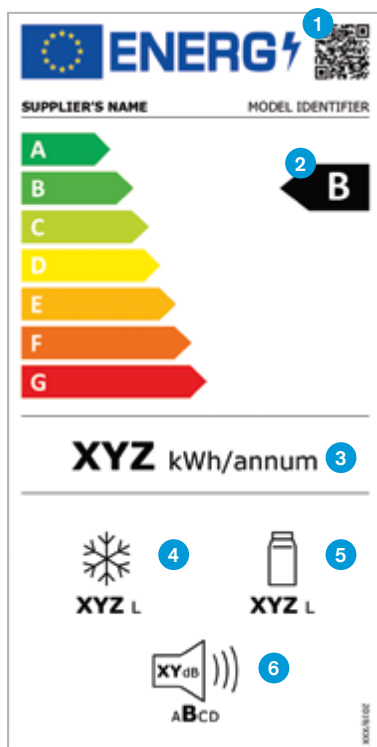


Voorbeeld van een energielabel voor vaatwassers:

De energie efficiëntieklasse voor vaatwassers is gebaseerd op het Eco-programma. Om zo dicht mogelijk bij het werkelijke gebruiksgedrag te blijven, worden bekers, pannen en plastic servies gebruikt om de was- en droogprestaties te bepalen. Het Eco-programma is bijzonder milieuvriendelijk, ideaal voor normaal bevuild vaatwerk en het meest efficiënte programma in de combinatie 'energie- en waterverbruik'. Net als bij wasmachines en was-droogcombinaties wordt het energieverbruik gebaseerd op 100 wascycli.

Toelichting

- 1 QR-code
- 2 Energie efficiëntieklasse
- 3 Energieverbruik in kWh/100 bedrijfscycli (met Eco-programma)
- 4 Maximale laadcapaciteit (aantal standaardcouverts voor het Eco-programma)
- 5 Waterverbruik in liter/bedrijfscyclus (met Eco-programma)
- 6 Duur van het Eco-programma
- 7 Geluidsniveau (in dB(A) re 1 PW) en geluidsniveaulasse

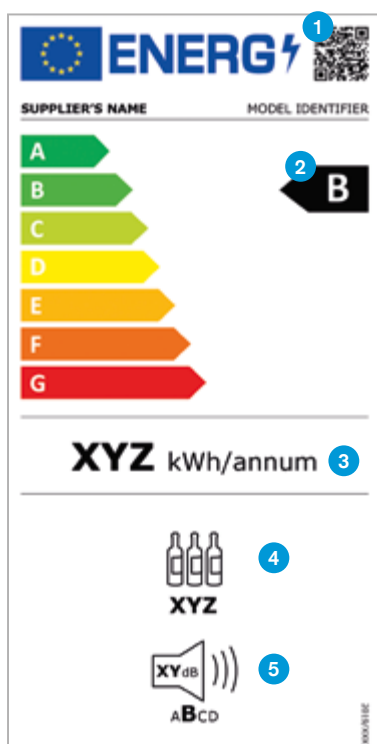


Voorbeeld energielabel koel- en vriesapparatuur:

De procedure voor het bepalen van de energieklassering is erg uitgebreid. Er wordt namelijk rekening gehouden met het type apparaat, de werking, de kamertemperatuur en het aantal en de grootte van de compartimenten. Het energieverbruik wordt nog aangegeven in kWh per jaar ('annum'). Het label geeft ook informatie over de totale inhoud van alle koelcompartimenten en, indien aanwezig, alle vriescompartimenten, alsmede over het geluidsniveau en de bijbehorende klasse.

Toelichting

- 1 QR-code
- 2 Energie efficiëntieklasse
- 3 Energieverbruik in kWh/jaar (gemeten onder nieuwe standaard omstandigheden)
- 4 Totale inhoud van alle vriescompartimenten (in liters)
- 5 Totale inhoud van alle koelcompartimenten (in liters)
- 6 Geluidsniveau (in dB(A) re 1 PW) en geluidsniveaulasse



Voorbeeld energielabel wijnklimaatkasten:

Naast de energie efficiëntieklasse wordt op het label ook een QR-code en de geluidsklasse vermeld. Daarnaast leest u het jaarlijkse energieverbruik en het aantal standaard wijnflessen dat kan worden opgeslagen af.

Toelichting

- 1 QR-code
- 2 Energie efficiëntieklasse
- 3 Energieverbruik in kWh/jaar (gemeten onder nieuwe standaard omstandigheden)
- 4 Aantal standaard wijnflessen dat opgeslagen kan worden (in liters)
- 5 Geluidsniveau (in dB(A) re 1 PW) en geluidsniveaulasse







Home Connect, geavanceerd leven

De keuken, altijd binnen handbereik

Onze huishoudelijke apparaten hebben consumenten altijd in staat gesteld om geweldige gerechten te creëren. En nu onze levens en woningen steeds meer verbonden raken, bieden digitale services een waardevolle aanvulling door de mogelijkheid om de keuken te integreren in onze hedendaagse levensstijl.

Home Connect stelt u in staat om intuïtief digitaal te communiceren met uw apparaat, op afstand en wanneer u dat wilt. De drukke thuiskok kan bijvoorbeeld tijdens het koken Alexa heel eenvoudig vragen om een kop koffie te bereiden, de oven deur te openen of om de ventilatie in te schakelen. U kunt ook de bakoven voorverwarmen, de afwasautomaat starten, digitale gebruikershandleidingen downloaden en een monteur een diagnostische controle laten uitvoeren, allemaal vanaf uw mobiele apparaat.



Home Connect bespaart u tijd in én buiten de keuken. Bekijk alle mogelijkheden op onze website of scan de QR-code voor meer informatie.



Home Connect

Het gebruik van de Home Connect-functionaliteit is afhankelijk van de Home Connect-services, die niet in elk land beschikbaar zijn. Ga voor meer informatie naar: home-connect.com/nl/nl/

The difference is Gaggenau.

www.gaggenau.nl
Gaggenau flagship showroom
Taurusavenue 36
2132 LS Hoofddorp



0221110 - Q8A0086701