

DIE NEUE GAGGENAU SERIE  
**EXPRESSIVE**



**GAGGENAU**

# SYMMETRIE PERFEKT INSZENIERT

Die Gaggenau Serie Expressive, inspiriert von Bauhaus und moderner Architektur, überzeugt mit eleganten, skulpturalen Formen.

„Zwei Rahmen, ein Kreis, ein Kunstwerk“ bringt es auf den Punkt – jedes Element ein eigenes Design-Statement. Der äussere Rahmen grenzt sich bewusst von der restlichen Umgebung ab, während die innere Einfassung das Passepartout aus dunkel gebürstetem Edelstahl hinter Rauchglas perfekt umrahmt. Hier wird Stärke mit Stil vereint.





Die Geräte der Serie Expressive sind für all jene geschaffen, die in jedem Detail die Geschichte professioneller Handwerkskunst erkennen – in jedem sorgfältig und präzise bearbeiteten Millimeter der Kanten ebenso wie im Gewicht der edlen Materialien. Das Passepartout gestaltet das visuelle Gleichgewicht der Geräte mit grösster Präzision. Materialien, Linien, Abstände und Farben ergänzen sich harmonisch in allen Gerätevarianten. Egal ob in der 60 cm breiten Variante oder in den grosszügigen Modellen mit 76 cm Breite – jede horizontale oder vertikale Konfiguration, die Sie sich vorstellen können, formt ein einziges, vollkommenes Kunstwerk.

## DAS GEFÜHL VON PERFEKTION



Erleben Sie eine neue Ära der digitalen Interaktion mit einer Benutzeroberfläche, die beim Annähern erstrahlt und ein unvergleichliches Benutzererlebnis bietet. Das innovative Design des scheinbar schwebenden Bedienrings aus Edelstahl mit seiner haptischen Rückmeldung verwandelt alltägliche Momente in besondere Momente.

Entdecken Sie neue kulinarische Horizonte mit der vielfältigen Auswahl an fortschrittlichen Automatikprogrammen. Ihr Backofen bestimmt optimale Heizmethoden für perfekte Ergebnisse ganz einfach selbst und hebt jedes Kocherlebnis auf ein neues Level. Einstellungsempfehlungen für verschiedene Gerichte helfen dabei, echte Meisterwerke zu erschaffen. Mit Home Connect haben Sie all dies in der Hand – auf Ihrem digitalen Endgerät, auch über die Küche hinaus.



## BACKOFEN

# MEISTER DES GESCHMACKS

Die Serie Expressive zeichnet sich durch eine revolutionäre Gemeinsamkeit aus: ein puristischer Garraum, der für maximale Funktionalität ausgelegt ist. Hinter der Emaille - und damit noch reinigungsfreundlicher - befinden sich ein Hochleistungsgrill im Unterboden sowie ein Hochleistungsflächengrill in der Decke, die zusammen mit dem Kerntemperaturfühler und der neuen Airfry-Funktion zu einem aussergewöhnlichen Kocherlebnis führen. Darüber hinaus lässt das durchdachte Beleuchtungssystem Ihre kulinarischen Meisterwerke perfekt zur Geltung kommen, ohne störende Reflektionen zu erzeugen.

## Die Magie des Backens

Erweitern Sie Ihre kulinarische Kreativität dank unseres Backsteins und zaubern Sie mühelos handgemachtes Brot und Flammkuchen. Die Backsteinfunktion sorgt nicht nur für die perfekte Kruste an der Unterseite, sie hält das Innere weich und lässt die Oberseite goldbraun und kross werden.



## FÜR HOCHLEISTUNG ENTWICKELT



Genießen Sie den Luxus, Ihren Backofen nie wieder reinigen zu müssen. Das übernimmt die pyrolytische Selbstreinigung, die Rückstände einfach und bequem bei 485 °C in weniger als 4 Stunden entfernt. Der fortschrittliche, beheizbare Katalysator filtert Fett und Gerüche, so dass Ihre Küche frisch und sauber bleibt.



## DAMPFBACKOFEN

# KOCHKUNST NEU DEFINIERT

Steuern Sie Feuchtigkeit, Hitze und Grill auf höchstem Niveau. Während die Dampffunktionen Textur und Geschmack verbessern, sorgt der integrierte, leistungsstarke Vollflächen-Grill für gleichmäßige Ergebnisse bei einer Vielfalt von Gerichten. Egal ob Sous-Vide-Garen oder Regenerieren, egal ob saftige Braten oder aufwändige Desserts – die Vielseitigkeit des Dampfbäckofens macht ihn zum absoluten Favoriten unter den Spitzenköchen. Nutzen Sie auch den Kerntemperaturfühler und entdecken Sie kulinarische Exzellenz mit automatischen Programmen und Einstellungsempfehlungen, die Präzision und Kreativität in Ihrer Küche vereinen.



Die Pflege des Edenstahl-Innenraums ist komfortabel, mühelos und makellos: Einfach eine Reinigungskartusche einsetzen und das entsprechende Programm auswählen.

## VAKUUMIERSCHUBLADE

# AUFBEREITEN WIE EIN PROFI

Die Vakuumierschublade sorgt mit drei Stufen dafür, dass verschiedenste Lebensmittel optimal vorbereitet werden, zum Beispiel perfekt für Speisen zum Sous-Vide-Garen. Ideal auch für Speisen, um deren Geschmack durch Marinieren zu intensivieren oder sie bestmöglichst und lange aufzubewahren. Mit passendem Zubehör lassen sich selbst offene Gläser und Flaschen wieder luftdicht verschliessen.

Der hygienische Innenraum aus Edelstahl und Glas schafft eine Umgebung von unvergleichlicher Reinheit. Diese Kombination sorgt nicht nur für herausragende Hygiene, sondern verleiht dem Gerät auch eine elegante, moderne Ästhetik.



## ESPRESSO-VOLLAUTOMAT

# KAFFEE PERFEKTIONIERT

Kreieren Sie Ihren perfekten Kaffee - ganz nach Ihren Wünschen. Sie haben zwei Optionen: den Klassik-Modus für schnelle, einfache Zubereitung und den neuen Barista-Modus für Kaffeekreation auf Profi-Niveau. Sobald Sie den Röstgrad der Bohnen im Barista-Modus festlegen, passt die Maschine den Mahlgrad und andere Variablen automatisch an. Diese optimierten Einstellungen können in den persönlichen Favoriten gespeichert werden, um sie jederzeit schnell und einfach wieder abzurufen.

Das Gerät ist wahlweise mit Wasserzulauf oder alternativ mit einem Wassertank ausgestattet.



Mit der automatischen Reinigungs- und Entkalkungstechnologie garantiert der Espresso-Vollautomat makellose Sauberkeit und serviert Ihnen einen Kaffee von unübertroffener Reinheit. Intuitive visuelle Anleitungen zeigen auf einfachste Weise Schritt für Schritt, wie sich Ihr Espresso-Vollautomat effizient bedienen lässt.

## WÄRMESCHUBLADE

# DIE PERFEKTE TEMPERATUR



Erfreuen Sie sich an der präzisen Temperaturkontrolle mit sechs Leistungsstufen von 30 bis 80 °C. Diese und die vier Heizmethoden garantieren die perfekte Temperatur für jeden Anlass - zum Beispiel das Vorwärmen von Geschirr oder das Sanftgaren und Warmhalten von Speisen. Neben der 14 cm hohen Standard-Variante und der 21,5 cm hohen Variante, bietet die 28 cm hohe Schublade eine der grössten Kapazitäten ihrer Klasse. Bei ihr kann sogar ein zweiter Rost ergänzt werden, der den Platz optimal nutzt und die Handhabung erleichtert. Die 14 cm hohe Wärmeschublade kann auch vollintegrierbar - mit Ihrer Küchenmöbelfront - ausgewählt werden.

Praktisch und elegant zugleich:  
Dank der Push-to-open-Funktion lässt sich die Schublade einfach und mühelos mit leichtem Druck öffnen.





## MIKROWELLEN-BACKOFEN

# VIELSEITIG, LEISTUNGSSTARK, KREATIV

Durch die Kombination von Mikrowelle mit Heissluft oder Flächengrill und Umluft kann der ambitionierte Hobbykoch die Garzeiten deutlich verkürzen, ohne dabei Geschmack und Optik des Gerichts zu beeinträchtigen. Das puristische Design des Innenraums zeichnet sich durch einen hitzebeständigen Glasboden aus, der nahtlos in den Edelstahl-Garraum integriert ist und Ästhetik mit Leistung vereint.

Besondere Funktionen wie Trocknen und Sanftgaren ermöglichen die schnelle Zubereitung einer Vielzahl hochwertiger Gerichte. Dank automatisierter Programme und präziser Einstellungsempfehlungen, die Kreativität und Perfektion vereinen, werden Sie zum Meister in Ihrer eigenen Küche.

# DIE GAGGENAU SERIE EXPRESSIVE



**Backofen  
GO480/481**

Breite 76 cm  
Höhe 67 cm  
19 Heizmethoden  
Drehspieß  
Pyrolyse



**Backofen  
GO470/471**

Breite 60 cm  
Höhe 60 cm  
19 Heizmethoden  
Drehspieß  
Pyrolyse



**Backofen  
GO450/451**

Breite 60 cm  
Höhe 60 cm  
15 Heizmethoden  
Pyrolyse



**Dampfbackofen  
GS480/481**

Breite 76 cm  
Höhe 45 cm  
14 Heizmethoden  
Festanschluss an Wasserzu-  
und -ablauf  
Vollautomatisches  
Reinigungssystem



**Dampfbackofen  
GS470/471**

Breite 60 cm  
Höhe 45 cm  
14 Heizmethoden  
Festanschluss an Wasserzu-  
und ablauf  
Vollautomatisches  
Reinigungssystem



**Dampfbackofen  
GS450/451**

Breite 60 cm  
Höhe 45 cm  
14 Heizmethoden  
Wassertank  
Vollautomatisches  
Reinigungssystem



**Vakuumschublade  
GV451/051\***

Breite 60 cm  
Höhe 14 cm  
3 Vakuumierstufen  
Mit Designfront / \*vollintegriert



**Mikrowellen-Backofen  
GM480/481**

Breite 76 cm  
Höhe 45 cm  
9 Heizmethoden  
Mikrowelle und Backofenbetrieb,  
einzeln oder in Kombination



**Mikrowellen-Backofen  
GM450/451**

Breite 60 cm  
Höhe 45 cm  
9 Heizmethoden  
Mikrowelle und Backofenbetrieb,  
einzeln oder in Kombination



**Espresso-Vollautomat  
GC461**

Breite 60 cm  
Höhe 45 cm  
Festanschluss an Wasserzulauf  
Klassischer oder Barista Modus  
Vollautomatisches Reinigungs-  
und Entkalkungssystem mit  
Kartusche



**Espresso-Vollautomat  
GC451**

Breite 60 cm  
Höhe 45 cm  
Entnehmbarer Wassertank  
Klassischer oder Barista Modus  
Vollautomatisches Reinigungs-  
und Entkalkungssystem mit  
Kartusche



**Wärmeschublade  
GW483**

Breite 76 cm  
Höhe 21,5 cm  
4 Heizmethoden  
30°-80°C



**Wärmeschublade  
GW453**

Breite 60 cm  
Höhe 21,5 cm  
4 Heizmethoden  
30°-80°C



**Wärmeschublade  
GW452**

Breite 60 cm  
Höhe 28 cm  
4 Heizmethoden  
30°-80°C



**Wärmeschublade  
GW451/GW051\***

Breite 60 cm  
Höhe 14 cm  
4 Heizmethoden  
30°-80°C  
Mit Designfront / \*vollintegriert

Der Unterschied heisst Gaggenau