

LA NOUVELLE SÉRIE GAGGENAU
EXPRESSIVE



GAGGENAU

LA SYMÉTRIE PARFAITEMENT MISE EN SCÈNE

Inspirée du Bauhaus et de l'architecture moderne, la nouvelle série Gaggenau Expressive séduit par ses formes élégantes et sculpturales.

«Deux cadres, un cercle, une œuvre d'art», voici comment on pourrait résumer chaque élément de ce design statement unique. Le cadre extérieur établit une limite claire avec le reste de l'environnement, tandis que la bordure intérieure entoure parfaitement le passe-partout en inox brossé foncé derrière une vitre fumée. La rencontre de la force et du style.





Les appareils de la série Expressive ont été conçus pour tous ceux qui reconnaissent dans chaque détail l'histoire du savoir faire professionnel, dans chaque millimètre minutieusement et précisément travaillé des bords, tout comme dans le poids des matériaux nobles. Le passe-partout équilibre visuellement les appareils avec une précision absolue. Les matériaux, les lignes, les distances et les coloris se complètent harmonieusement dans toutes les versions. Qu'il s'agisse d'un modèle de 60 cm de largeur ou de versions plus généreuses de 76 cm de largeur, chaque configuration horizontale ou verticale que vous pouvez imaginer forme un tout, une œuvre d'art parfaitement aboutie.

UNE PERFECTION TANGIBLE



Découvrez la nouvelle ère de l'interaction numérique, avec une interface utilisateur qui s'illumine lorsque vous approchez et vous offre une expérience incomparable.

Avec son retour haptique, le design innovant des bagues de commande en inox qui semblent flotter, transforme les moments du quotidien en instants uniques.

Explorez de nouveaux horizons culinaires avec la multitude de programmes automatiques avancés. Votre four détermine de lui-même le mode de cuisson optimal pour des résultats parfaits, et hisse chaque expérience de cuisine au niveau supérieur. Les conseils de réglage pour différents plats vous aident à créer de véritables chefs d'œuvre. Avec Home Connect, vous avez tout au creux de votre main, sur votre appareil numérique, et même en dehors de la cuisine.



FOUR

CRÉATEURS DE SAVEURS

La série Expressive se distingue par une caractéristique commune révolutionnaire : un compartiment de cuisson épuré, conçu pour une fonctionnalité maximale. Derrière la surface émaillée, encore plus facile d'entretien, se cachent une résistance haute performance dans la sole et une grande résistance haute performance dans la voûte, qui, accompagnées de la sonde thermométrique et de la nouvelle fonction Air Fry, garantissent une expérience de cuisine exceptionnelle. Par ailleurs, l'astucieux système d'éclairage met parfaitement en valeur vos chefs d'œuvre culinaires, sans reflets gênants.

La magie de la cuisson

Ouvrez vos horizons culinaires avec notre pierre à pain et à pizzas, et créez en un tour de main de délicieux pains et tartes flambées. La fonction pierre à pain crée une croûte parfaite dans le fond tout en maintenant l'intérieur moelleux, avec une surface dorée et croustillante.



CONÇUS POUR LA PERFORMANCE



Offrez-vous le luxe de ne plus jamais devoir nettoyer votre four. C'est la pyrolyse qui s'en charge, en éliminant les résidus en moins de 4 heures à 485°C, tout simplement. Le catalyseur chauffant avancé filtre les graisses et les odeurs pour que votre cuisine reste fraîche et propre.



FOUR COMBI-VAPEUR

L'ART CULINAIRE REDÉFINI

Gérez l'humidité, la température et la cuisson avec une précision absolue. Tandis que la fonction vapeur améliore la texture et la saveur, la puissante résistance intégrée garantit des résultats réguliers avec une multitude de plats. Cuisson sous-vide ou régénération, rôtis juteux ou desserts complexes : la polyvalence du four combi-vapeur en fait le chouchou absolu des grands chefs. Utilisez également la sonde thermométrique et découvrez l'excellence culinaire avec les programmes automatiques et les conseils de réglages, pour allier précision et créativité dans votre cuisine.



L'entretien du compartiment de cuisson en inox est à la fois confortable, facile et irréprochable : il suffit d'insérer une cartouche de nettoyage et de sélectionner le programme adéquat.

TIROIR SOUS VIDE

CUISINER COMME UN PRO

Le tiroir sous vide à trois niveaux permet de préparer différents plats de manière optimale, par exemple avec la cuisson sous vide. Idéal également pour relever le goût de vos plats en les faisant mariner, ou en conserver longtemps toutes les qualités. Avec les accessoires correspondants, même les bocaux et bouteilles ouverts peuvent être refermés de manière étanche.

Le compartiment de cuisson hygiénique en inox et verre crée un environnement d'une pureté incomparable. Cette association vous offre la garantie d'une hygiène exceptionnelle tout en conférant à l'appareil une esthétique élégante et moderne.



MACHINE EXPRESSO TOUT AUTOMATIQUE

LA PERFECTION DU CAFÉ

Créez le café parfait, précisément adapté à vos goûts.

Vous disposez de deux options : le mode classique pour une préparation rapide et simple, et le nouveau mode Barista pour des créations caféinées de niveau professionnel. Une fois que vous avez défini le niveau de torréfaction des grains dans le mode Barista, la machine adapte automatiquement le degré de mouture et d'autres variables. Ces réglages optimisés peuvent être enregistrés en favoris personnels afin de pouvoir en profiter de manière simple et rapide à tout moment.

Au choix, l'appareil peut être équipé d'une arrivée d'eau ou d'un réservoir d'eau.



Grâce au nettoyage automatique et au système de détartrage, la machine expresso tout automatique reste parfaitement propre et vous sert à chaque fois un café d'une pureté inégalée. Des instructions visuelles intuitives vous montrent étape par étape comment utiliser efficacement votre machine expresso tout automatique.

TIROIR CHAUFFANT

LA TEMPÉRATURE IDÉALE



Gérez la température avec précision, avec six niveaux de puissance allant de 30 à 80°C. À cela s'ajoutent quatre modes de cuisson qui vous garantissent une température parfaite à chaque utilisation, par exemple pour préchauffer votre vaisselle, cuire basse température et maintenir les plats au chaud.

Aux côtés des versions de 14 cm et 21,5 cm de hauteur, le tiroir de 28 cm de hauteur offre l'une des capacités les plus importantes de sa catégorie. Il est même possible d'y placer une deuxième grille, qui exploitera parfaitement l'espace et facilitera la manipulation.

Le tiroir chauffant de 14 cm de hauteur est également disponible en version encastrée avec la façade correspondant à votre mobilier de cuisine.



À la fois pratique et élégant : grâce à la fonction Push-to-Open, le tiroir s'ouvre facilement d'une légère pression.



FOUR COMBINÉ MICRO-ONDES

POLYVALENT, PUISSANT, CRÉATIF

La combinaison entre micro-ondes et chaleur tournante ou entre gril grande surface et chaleur ventilée permet aux cuisiniers amateurs mais ambitieux de réduire significativement le temps de cuisson sans nuire à la saveur ou à l'esthétique du plat. Le design épuré du compartiment de cuisson se distingue par un fond vitrocéramique résistant à la chaleur, qui s'intègre parfaitement à l'enceinte en inox et allie esthétique et performances.

Les fonctions spéciales telles que la déshydratation ou la cuisson basse température permettent de réaliser rapidement une multitude de plats haut de gamme. Grâce aux programmes automatisés et aux conseils de réglage précis, vous alliez créativité et perfection pour devenir le maître de votre propre cuisine.

LA SÉRIE GAGGENAU EXPRESSIVE



**Four
GO480/481**

Largeur 76 cm
Hauteur 67 cm
19 modes de cuisson
Tournebroche
Pyrolyse



**Four
GO470/471**

Largeur 60 cm
Hauteur 60 cm
19 modes de cuisson
Tournebroche
Pyrolyse



**Four
GO450/451**

Largeur 60 cm
Hauteur 60 cm
15 modes de cuisson
Pyrolyse



**Four combi-vapeur
GS480/481**

Largeur 76 cm
Hauteur 45 cm
14 modes de cuisson
Branchement fixe pour l'arrivée
et l'évacuation de l'eau
Système de nettoyage
entièrement automatique



**Four combi-vapeur
GS470/471**

Largeur 60 cm
Hauteur 45 cm
14 modes de cuisson
Branchement fixe pour l'arrivée
et l'évacuation de l'eau
Système de nettoyage
entièrement automatique



**Four combi-vapeur
GS450/451**

Largeur 60 cm
Hauteur 45 cm
14 modes de cuisson
Réservoir d'eau
Système de nettoyage
entièrement automatique



**Tiroir sous vide
GV451/051***

Largeur 60 cm
Hauteur 14 cm
3 niveaux de vide
Avec façade design/*totalement
intégrable



**Four combiné micro-ondes
GM480/481**

Largeur 76 cm
Hauteur 45 cm
9 modes de cuisson
Modes micro-ondes et four
utilisables séparément ou
conjointement



**Four combiné micro-ondes
GM450/451**

Largeur 60 cm
Hauteur 45 cm
9 modes de cuisson
Modes micro-ondes et four
utilisables séparément ou
conjointement



**Machine expresso tout
automatique
GC461**

Largeur 60 cm
Hauteur 45 cm
Branchement fixe pour l'arrivée
d'eau
Mode classique ou Barista
Nettoyage automatique et
système de détartrage avec
cartouche



**Machine expresso tout
automatique
GC451**

Largeur 60 cm
Hauteur 45 cm
Réservoir d'eau amovible
Mode classique ou Barista
Nettoyage automatique et
système de détartrage avec
cartouche



**Tiroir chauffant
GW483**

Largeur 76 cm
Hauteur 21,5 cm
4 modes de cuisson
30°-80°C



**Tiroir chauffant
GW453**

Largeur 60 cm
Hauteur 21,5 cm
4 modes de cuisson
30°-80°C



**Tiroir chauffant
GW452**

Largeur 60 cm
Hauteur 28 cm
4 modes de cuisson
30°-80°C



**Tiroir chauffant
GW451/GW051***

Largeur 60 cm
Hauteur 14 cm
4 modes de cuisson
30°-80°C
Avec façade design/*totalement
intégrable

Gaggenau, la différence