

GAGGENAU **EXPRESSIVE**



GAGGENAU

INCORNICIARE LA PERFETTA SIMMETRIA

La serie Gaggenau Expressive, ispirata ai principi del Bauhaus e all'architettura moderna minimalista, sfoggia forme audaci e scultoree. "Due cornici, un cerchio, un'opera d'arte", racchiudono la sua essenza: ogni elemento è un'intuizione del design. La cornice esterna della serie Expressive delinea un confine netto con l'ambiente della cucina, mentre il telaio interno ospita l'innovativo passepartout: acciaio inossidabile Gaggenau dietro il vetro fumé, armonizzando forza ed eleganza.



Le prossime icone di Gaggenau sono per coloro che capiscono che ogni millimetro di smusso fresato e il peso del metallo parlano di maestria artigianale nascosta dietro al design. Il passepartout non è solo un componente, è l'artefice dell'equilibrio visivo. I materiali, le linee, gli spazi e il colore sono complementari in tutti gli apparecchi - qualsiasi configurazione orizzontale o verticale creerà un'unica entità.

UN SENSO DI CONTROLLO



Scoprite la nuova era di interazione digitale con un'interfaccia che si illumina al vostro avvicinamento, fornendo un'esperienza utente senza precedenti. Con il suo feedback aptico e l'accattivante anello fluttuante in acciaio inossidabile, questo design innovativo trasforma le interazioni ordinarie in incontri straordinari.

Avventuratevi verso l'eccellenza culinaria con i nostri programmi automatici avanzati. Lasciate che il forno orchestri i metodi di cottura, meticolosamente realizzati, per ottenere risultati perfetti ed elevare la vostra esperienza. Beneficiate delle impostazioni raccomandate per i vari piatti, come veri maestri culinari. Con Gaggenau Home Connect, tutto questo è a portata di mano, sul vostro dispositivo digitale, oltre la cucina.



FORNI

CREATORI DEL GUSTO

La serie Gaggenau Expressive presenta una caratteristica comune innovativa: una cavità minimalista progettata per la massima funzionalità. Il sistema di riscaldamento inferiore ad alte prestazioni, il grill a tutta superficie invisibile, dietro lo smalto, e la sonda di temperatura a tre punti di rilevazione garantiscono un'esperienza di cottura eccezionale e su misura. L'illuminazione strategica evidenzia i capolavori culinari senza abbagliare, mentre l'anello di comando, fluttuante sul display, soddisfa sia le esigenze culinarie che quelle estetiche dello chef più esigente.

I segreti della cottura al forno

Ampliate il vostro viaggio culinario con la nostra pietra refrattaria, realizzando pane artigianale e pizza con facilità e sicurezza. Non solo garantisce una crosta perfetta, la funzione pietra refrattaria mantiene l'interno morbido e la parte superiore dorata e croccante.



DESIGN AD ALTA PRESTAZIONE



Autopulente, senza odori

La comoda autopulizia pirolitica rimuove i residui senza sforzo in meno di 4 ore a 485 °C e il purificatore termico lascia la cucina più profumata e pulita.



FORNI A VAPORE COMBINATI

ARRICCHITE IL VOSTRO REPERTORIO

Controllo impareggiabile di umidità, calore e grill. Utilizzate la sonda di temperatura o liberate la maestria culinaria con i programmi automatici e le impostazioni raccomandate, che uniscono precisione e creatività in cucina. Il potente grill integrato su tutta la superficie produce risultati uniformi per una varietà di pietanze, mentre le modalità di cottura a vapore migliorano la consistenza e il sapore, ampliando le possibilità culinarie. Dalla cottura sous-vide alla rigenerazione, dagli arrosti succulenti ai dolci complessi, la versatilità del forno combinato a vapore lo rende il preferito dagli chef.



Pulizia senza sforzi

Inserire una cartuccia e impostare il programma sono le uniche azioni necessarie per mantenere immacolati gli interni in acciaio inossidabile. Comodo, semplice, pulito.

CASSETTI PER SOTTOVUOTO

PREPARARE E CONSERVARE COME UN PROFESSIONISTA

Con tre livelli di sottovuoto regolabili per una conservazione ottimale dei vari alimenti, il cassetto per sottovuoto è ideale anche per preparare gli alimenti per la cottura sous-vide o per esaltare il gusto della marinatura. Con l'uso di accessori dedicati, anche le bottiglie aperte possono essere risigillate.

Gli interni igienici in acciaio inossidabile e vetro creano un ambiente di purezza ineguagliabile. Questa combinazione non solo migliora la pulizia, ma aggiunge anche un'estetica elegante e moderna al design.



MACCHINE PER IL CAFFÈ AUTOMATICHE

IL VOSTRO CAFFÈ, PERFEZIONATO, RIPETUTAMENTE

Create il vostro caffè perfetto. Sono disponibili due opzioni: la modalità Classico per una preparazione rapida e semplice e la modalità Barista per una personalizzazione di livello professionale, in cui selezionare il livello di tostatura dei chicchi, regolare automaticamente la macinatura e una serie di altri parametri. Queste impostazioni perfezionate possono essere salvate nei preferiti, per essere ripetute in modo rapido, semplice e automatico.



Grazie alla tecnologia di pulizia e decalcificazione automatica avanzata, le nostre macchine per il caffè mantengono una pulizia impeccabile e offrono una purezza del caffè ineguagliabile, senza alcuno sforzo da parte vostra. Per qualsiasi azione richiesta, animazioni e immagini intuitive forniscono istruzioni chiare e visive su come utilizzare in modo efficiente la macchina per il caffè.

CASSETTI SCALDAVIVANDE HAUTE CUISINE

RISCALDATE LE VOSTRE TAZZE, PIATTI E INGREDIENTI



Godetevi il controllo stabile della temperatura con sei livelli di potenza che vanno da 30 a 80 °C, oltre a quattro metodi di riscaldamento diretto per preriscaldare stoviglie e pentole, per cucinare a bassa temperatura e per mantenere in caldo cibi e pietanze. La variante con 28 cm di altezza vanta una delle più grandi capacità di cassetto della sua categoria, arricchita da una griglia di secondo livello, che massimizza lo spazio e la facilità d'uso.



La funzione push-to-open offre un'apertura semplice e senza maniglie con una leggera spinta: comoda ed elegante.

SERIE GAGGENAU EXPRESSIVE



FORNI COMBINATI A MICROONDE

VERSATILE, EFFICIENTE, CREATIVO

Con una combinazione di microonde e aria calda o microonde, grill e termoventola, lo chef può ridurre il tempo di cottura, senza compromettere il gusto o l'aspetto del piatto. Dal punto di vista del design, l'interno purista è caratterizzato da una base in vetro resistente al calore integrato in un vano in acciaio inossidabile, fondendo stile e prestazione.

Funzioni speciali come la disidratazione e la cottura a bassa temperatura permettono allo chef di preparare rapidamente una varietà di piatti sani e deliziosi, migliorando il gusto e preservando le proprietà nutrizionali. La maestria culinaria è garantita dai programmi automatici e dalle impostazioni raccomandate, unendo precisione e creatività in cucina. Salvate e accedete rapidamente a 30 delle vostre impostazioni preferite, rendendo la cucina di tutti i giorni più rapida ed efficiente.



**Forno
GO48..**

Larghezza 76,0 cm
Altezza 67,0 cm
19 metodi di cottura
Girarrosto
Pirolisi



**Forno
GO47..**

Larghezza 60,0 cm
Altezza 60,0 cm
19 metodi di cottura
Girarrosto
Pirolisi



**Forno
GO45..**

Larghezza 60,0 cm
Altezza 60,0 cm
15 metodi di cottura
Pirolisi



**Forno combinato vapore
GS48..**

Larghezza 76,0 cm
Altezza 45,0 cm
Collegamento rete idrica
14 metodi di cottura
Pulizia automatica



**Forno combinato vapore
GS47..**

Larghezza 60,0 cm
Altezza 45,0 cm
Collegamento rete idrica
14 metodi di cottura
Pulizia automatica



**Forno combinato vapore
GS45..**

Larghezza 60,0 cm
Altezza 45,0 cm
Serbatoio per acqua
14 metodi di cottura
Pulizia automatica



**Cassetto per sottovuoto
GV451/GV051**

Larghezza 60,0 cm
Altezza 14,0 cm
Con frontale / Completamente integrato
3 livelli di sottovuoto



**Macchina per il caffè
automatica
GC461**

Larghezza 60,0 cm
Altezza 45,0 cm
Collegamento rete idrica
Modalità Classico e Barista
Pulizia e decalcificazione
completamente automatiche
con cartucce



**Macchina per il caffè
automatica
GC451**

Larghezza 60,0 cm
Altezza 45,0 cm
Serbatoio per acqua
Modalità Classico e Barista
Pulizia e decalcificazione
completamente automatiche
con cartucce



**Forno combinato microonde
GM48..**

Larghezza 76,0 cm
Altezza 45,0 cm
Funzionamento solo microonde e
in combinazione con microonde
9 metodi di cottura
Preferiti



**Forno combinato microonde
GM45..**

Larghezza 60,0 cm
Altezza 45,0 cm
Funzionamento solo microonde e
in combinazione con microonde
9 metodi di cottura
Preferiti



**Cassetto scaldavivande
Haute Cuisine
GW483**

Larghezza 76,0 cm
Altezza 21,5 cm
30-80 °C
4 metodi di riscaldamento



**Cassetto scaldavivande
Haute Cuisine
GW453**

Larghezza 60,0 cm
Altezza 21,5 cm
30-80 °C
4 metodi di riscaldamento



**Cassetto scaldavivande
Haute Cuisine
GW452**

Larghezza 60,0 cm
Altezza 28 cm
30-80 °C
4 metodi di riscaldamento



**Cassetto scaldavivande
Haute Cuisine
GW451/GW051**

Larghezza 60,0 cm
Altezza 14 cm
Con frontale / Completamente integrato
30-80 °C
4 metodi di riscaldamento

La differenza ha nome Gaggenau