

GAGGENAU
**SÉRIE
EXPRESSIVE**



GAGGENAU

POUR LES PERSONNES QUI SAVENT, DEPUIS 1683

L'aristocrate Margrave Ludwig Wilhelm von Baden, héros de l'armée impériale et leader de Baden, a ramené un nouveau son des profondeurs de l'impénétrable Forêt Noire : le choc impi du métal qui s'écrase contre le minerai fondu. Dans une forge modeste et grâce à une volonté teutonique, ce fut le début de l'ère de l'ingénierie allemande.

Nos siècles de savoir-faire dévoué se ressent dans la nouvelle série Expressive de Gaggenau, où le design allemand est conçu et fabriqué en France.



Margrave Ludwig Wilhelm von Baden, coqueluche de l'Europe après la fin de l'invasion turque à Vienne

1683

Le premier clou émerge de la Forêt Noire

1880

Le succès de nos plaques émaillées mène aux fours

1931

Lancement de nos fours électriques

1956

Premier four encastré, au niveau de l'œil, avec table de cuisson et ventilation distinctes

1972

Lancement du système de table de cuisson modulaire Vario

1976

Première aérateur de plan de cuisson d'Europe

1982

Première hotte à visière pour la cuisine

1986

Lancement de notre emblème, le four EB 300 d'une largeur de 36 pouces



1999

Premier
four combi-
vapeur
pour
la maison

2011

Première
table de
cuisson pleine
surface
à induction
avec
interface
intuitive

2015

Premier
système
automatique
de nettoyage
pour le
four
combi-vapeur

2016

Le EB 333.
Un emblème,
qui rendait
pour
célébrer
ses 333 ans.

2020

Notre
chef-d'œuvre,
le four
combi-vapeur
raffiné

2021

Premier
ensemble
d'appareils
de cuisine
sans poignée

2024

Lancement de
la série Froid
Vario
série
Expressive
de Gaggenau

2025

Lancement
de la série
série
Expressive
de Gaggenau



Les deux cadres peuvent s'installer de façon affleurante ou à la surface



DEUX CADRES, UN CERCLE UNE ŒUVRE D'ART

Voici le nouvel emblème de Gaggenau

La nouvelle série Expressive de Gaggenau personifie les principes Bauhaus d'une géométrie épurée : des formes simples, utilisées de façon élégante à des fins bien claires. « Deux cadres, un cercle, un chef-d'œuvre » définit son essence, sa fonctionnalité artistique.

Alors que le cadre externe met en valeur l'environnement de la cuisine, le cadre interne souligne la polyvalence de l'acier inoxydable derrière le verre fumé. Ce tour de force esthétique vous procure aussi un fonctionnement

La nouvelle interface de l'anneau de contrôle « flottant »



Le four de 30 pouces

exceptionnellement silencieux ainsi qu'une installation à la surface ou affleurante.

L'anneau en acier inoxydable semble flotter sur l'écran numérique tactile, pour une nouvelle ère du contrôle de précision. Ceci représente l'építome de notre philosophie avant-gardiste en matière de design qui pave la voie numérique, sans toutefois perdre de vue notre patrimoine analogue. L'expérience numérique à la fine pointe de la technologie fournit rapidement des informations claires, tant intuitivement que graphiquement, alors que l'anneau de contrôle flottant relaie des clics soigneusement conçus et rassurants à vos doigts. C'est le véritable luxe, celui qui enrichit notre sens esthétique soigné et nos goûts culinaires, rehaussant par le fait même notre maison et notre vie.



Installation
affleurante



Installation
de surface



La série Expressive de Gaggeneau créée à Lipsheim, en France



Notre usine de Lipsheim en France



Un artisan inspecte son travail

UN SAVOIR-FAIRE DURABLE

Fabrication à la main en Europe

Tous les jours dans notre usine de Lipsheim, en France, des artisans chevronnés transforment des rouleaux d'acier à froid en appareils exceptionnels, redéfinissant ce qui est possible. Tout comme la génération précédente l'a fait avant eux, ils amadouvent et manipulent, flattent et malmènent le métal et l'émail pour les transformer en objets dignes de porter le nom Gaggenau.

Maîtres de leur métier distinct, ils font rouler le métal dans leurs mains en taillant les rebords d'un œil expert et en repoussant les limites de la résistance des matériaux. Le bord chanfreiné interne de la nouvelle porte de four semblait initialement impossible à concevoir, jusqu'à ce qu'un artisan talentueux perçoive dans le métal une façon d'y dévoiler une nouvelle dimension. Le poli final de l'acier inoxydable se retrouve entre les mains de seulement deux personnes respectées. Comme l'explique Sven Baacke, chef du design à Gaggenau, « la finition à la main est la seule façon d'instiller une âme aux produits ». Lors de chaque étape de la création, tous les artisans remettent implacablement leur travail en question. Une réputation de plus de 300 ans d'histoire est en jeu. Seule la perfection quitte Lipsheim.



Assemblage du devant en acier inoxydable de la série Expressive de Gaggenau

INSPIRÉS PAR DES CHEFS

Partenaire de la marque d'appareils domestiques de cuisine du guide MICHELIN

Il y a longtemps que nous avons révolutionné le principe de la cuisine professionnelle en travaillant avec les chefs les plus réputés au monde pour perfectionner nos appareils et apporter une capacité professionnelle au foyer privé. Qu'il s'agisse de recettes étoilées Michelin ou de plats familiaux, vous aurez le pouvoir de viser aisément des résultats professionnels.



Chef Michael Tusk, Quince,   



Chef Jordan Kahn, Vespertine,  

Chef Teague Moriarty, Sons & Daughters,  




MICHELIN
2025
UNITED STATES

GAGGENAU
PARTNER



Chef Günter Seeger au Bistro 1683 de Gaggenu



UNE VIE EXPRESSIVE

La série Expressive de Gaggenau constitue une étape visionnaire de l'avenir, s'intégrant harmonieusement à l'espace de vie ouvert, luxueux et moderne tout en l'améliorant. Dans nos four légendaires, un catalyseur d'air chauffé spécial et pratiquement silencieux ainsi qu'un tout nouveau système de chauffage amélioré à convection assurent que le bruit, la chaleur, les odeurs et la fumée ne font plus partie du décor. Les conversations peuvent ainsi se déployer, les saveurs se développer et les moments se prolonger.



Le four combi-vapeur, le four combiné micro-ondes et deux fours, tous de 30 pouces
Un aperçu de la machine espresso 100 % automatique et du tiroir chauffant culinaire

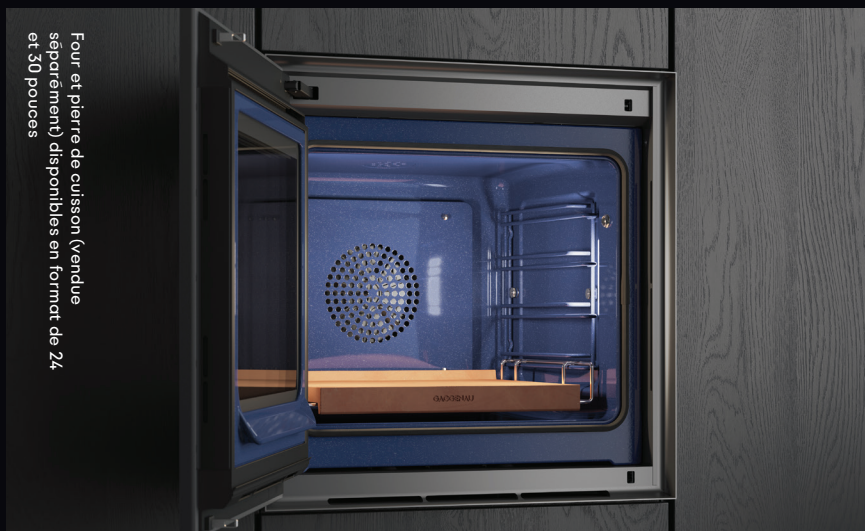
SÉRIE EXPRESSIVE DE GAGGENAU

Le nouveau design des prochains emblèmes de Gaggenau n'est égalé que par un niveau plus élevé de rendement et de contrôle.



Le four, la machine espresso 100 % automatique et le tiroir chauffant culinaire, le four combi-vapeur et le tiroir sous vide, tous de 24 pouces

Four et pierre de cuisson (vendue séparément) disponibles en format de 24 et 30 pouces



Four

- Le tout nouveau système de chauffage amélioré à convection offre un fonctionnement puissant, mais silencieux.
- Le tout nouveau chauffage du fond, extra puissant et jamais vu auparavant, fait monter les températures de la pierre de cuisson (vendue séparément) jusqu'à 299° C (570° F).
- Un tout nouvel élément de gril pleine surface est camouflé derrière l'émail, améliorant la précision de la cuisson tout en préservant l'élégance de l'ensemble.
- Autonettoyage pyrolytique à 485° C (905° F) avec un catalyseur d'air chauffé unique afin d'éliminer les odeurs.

Machine espresso 100 % automatique

- Un tout nouveau mode barista, pour une personnalisation digne des professionnels, ajustera une variété de réglages.
- Tout nouveau système automatique d'autonettoyage et de détartrage.
- Tout nouveau système d'infusion par axe, moulin à grains de café électronique et sélection du degré de torréfaction pour obtenir des résultats extraordinaires.
- Contrôle complet de votre machine via Home Connect, avec 38 types de boissons.

Four combi-vapeur

- Programme de nettoyage automatique; vous n'avez qu'à insérer la cartouche.
- Le gril pleine surface camouflé peut être combiné avec les modes de cuisson vapeur.
- 14 modes de cuisson, y compris le sous vide à température basse entre 49 et 93° C (120 et 200° F).

Four combiné micro-ondes

- Micro-ondes, convection, gril. Faites cuire les aliments jusqu'à 50 % plus rapidement avec un mélange de micro-ondes et de convection.
- Les 9 tout nouveaux modes de cuisson comprennent des usages spéciaux comme la déshydratation et la cuisson à basse température.
- Toute nouvelle base en verre résistant à la chaleur, dans un intérieur épuré en acier inoxydable, avec un programme spécial d'assistance au nettoyage.
- La toute nouvelle sonde de température à trois points donne de la conviction à votre cuisine.



Four combiné micro-ondes, 24 pouces

Tiroir chauffant culinaire

- Six tout nouveaux niveaux de cuisson entre 27 et 82° C (80 et 180° F).
- Tout nouveau mode de lavage de pâte, de déshydratation pour les herbes et les fruits, pour décongeler, pour faire fondre le chocolat et pour faire fermenter le yogourt.
- Quatre tout nouveaux modes de cuisson.
- Toute nouvelle fonction pour ouvrir la porte sans poignée.



Tiroir sous vide, 24 pouces

Tiroir sous vide

- Trois niveaux de sous vide.
- Sous vide, marinade, préservation des aliments et du vin.
- Intérieur hygiénique en verre et acier inoxydable.
- Fonction pour ouvrir la porte sans poignée.

GAGGENAU HOME CONNECT

La vie moderne est de plus en plus connectée et numérique. La nouvelle génération d'appareils de la série Expressive de Gaggenau a été conçue en fonction de Gaggenau Home Connect. Cette technologie invisible offre commodité et contrôle, vous permettant de communiquer avec votre appareil de cuisine Gaggenau où que vous soyez. Préchauffez votre four, vérifiez les temps de cuisson, recevez une alerte lorsque la vaisselle est prête et lancez (ou interrompez) un programme, le tout à distance avec votre téléphone. Les possibilités vous appartiennent.



LA SÉRIE EXPRESSIVE DE GAGGENAU



**Four
GO480/481**

Largeur 30 pouces
19 modes de cuisson
Rôtisserie



**Four
GO470/471**

Largeur 24 pouces
19 modes de cuisson
Rôtisserie

Découvrez
la série



**Four combi-vapeur
GS480/481**

Largeur 30 pouces
Raccordement d'eau fraîche avec
drain
14 modes de cuisson
Nettoyage automatique



**Four combi-vapeur
GS460/461**

Largeur 30 pouces
Réservoir d'eau
14 modes de cuisson



**Four combi-vapeur
GS470/471**

Largeur 24 pouces
Raccordement d'eau fraîche avec
drain
14 modes de cuisson
Nettoyage automatique



**Tiroir sous vide
GV451720**

Largeur 24 pouces
Hauteur 5 3/8 pouces
3 niveaux de sous vide



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

Largeur 30 pouces
Fonctionnement simple et avec
combinaison micro-ondes/four
9 modes de cuisson



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

Largeur 24 pouces
Fonctionnement simple et avec
combinaison micro-ondes/four
9 modes de cuisson



**Machine espresso 100 %
automatique
GC461720**

Largeur 24 pouces
Raccordement d'eau fraîche
Modes classique et barista
Nettoyage et détartrage
entièrement automatiques avec
cartouches



**Machine espresso 100 %
automatique
GC451720**

Largeur 24 pouces
Réservoir d'eau
Modes classique et barista
Nettoyage et détartrage
entièrement automatiques avec
cartouches



**Tiroir chauffant culinaire
GW483790**

Largeur 30 pouces
Hauteur 8 3/16 pouces
27 à 82° C (80 à 180° F)
4 modes de cuisson



**Tiroir chauffant culinaire
GW083790**

Largeur 30 pouces
Hauteur 8 3/16 pouces
Intégration de panneau
personnalisé
27 à 82° C (80 à 180° F)
4 modes de cuisson



**Tiroir chauffant culinaire
GW453720**

Largeur 24 pouces
Hauteur 8 3/16 pouces
27 à 82° C (80 à 180° F)
4 modes de cuisson



**Tiroir chauffant culinaire
GW451720**

Largeur 24 pouces
Hauteur 5 3/8 pouces
27 à 82° C (80 à 180° F)
4 modes de cuisson

Venez nous voir :

Canada

Salle d'exposition

Montréal

L'Atelier BSH Showroom
61 rue Peel
Montréal, QC
H3C 0W3
514-353-3232

Salle d'exposition Toronto

Luxe Appliance Studio
334 King Street East
Toronto, ON
M5A 1K8
888-966-5893

Salle d'exposition

Vancouver

Luxe Appliance Studio
#101 - 30 E 6th Avenue
Vancouver, BC
V5T 1J3
833-776-5893

États-Unis

Showroom Beverly Hills

257 North Canon Drive
Suite 102
Beverly Hills, CA 90210
424-253-9957

Showroom Chicago

222 W. Merchandise Mart
Plaza, Suite 108
Chicago, IL 60654
312-832-3200

Showroom Houston

1749 Post Oak Blvd
Houston, TX 77056
281-407-3065

Showroom Irvine

17911 Von Karman, Suite 100
Irvine, CA 92614
949-224-4700

Showroom Miami

112 NE 41st Street, Suite 700
Miami, FL 33137
305-842-2904

Showroom New York

150 East 58th Street
Manhattan, NY 10155
917-853-9907

Consultations virtuelles ou
en personne, sur rendez-vous
seulement

Showroom Washington DC

940 New York Avenue NW
Suite 706
Washington, DC 20001
771-208-7527

La différence est Gaggenau

gaggenau.com/ca

BSH Home Appliances, 6696 Financial Drive, Suite 3, Mississauga, Ontario, Canada, L5N 7J6