

GAGGENAU

**LA
COLLECTION**

A minimalist interior space with a large, low-profile window on the left wall, offering a view of a misty or rainy outdoor scene. The room features light-colored walls and a light wood floor. A tall, thin, black standing lamp is positioned against the right wall. In the foreground on the right, a shaggy, brown and white dog is lying down on a grey rug. The overall atmosphere is calm and modern.

VIVEZ
PLEINEMENT



CONTENTS



7

47



101



13



67

NOTRE HISTOIRE 1

FOURS* 11

Série Expressive Gaggenau 13

Série 200 29

EB 333 39

TABLES DE CUISSON ET APPAREILS D'ASPIRATION 41

Série 400 43

Série 200 73

APPAREILS DE RÉFRIGÉRATION 99

Appareils de réfrigération Vario série Expressive 101

Série 400 107

Série 200 111

CAVES À VIN CLIMATISÉES 121

Série 400 123

Série 200 127

LAVE-VAISSELLES 131

Série 400 133

Série 200 141

APERÇU DU PRODUIT 145

GAGGENAU

HOME CONNECT 170

SHOWROOMS 171

* Sont inclus les fours combi-vapeur, fours micro-ondes combinés, tiroirs chauffant et tiroirs sous vide, et machines à café tout automatiques.

LES INNOVATIONS QUI ONT RÉVOLUTIONNÉ LA CUISINE AINSI QUE

En 1683, Ludwig Wilhelm von Baden, l'un des aristocrates les plus puissants d'Europe de l'époque, installa une forge à marteaux et clous dans la petite ville de Gaggenau, au cœur de la Forêt-Noire.

Chaque coup de marteau de cette forge accompagne notre travail aujourd'hui. Notre héritage nous permet de sans cesse créer l'exceptionnel. Nous innovons à chaque appareil que nous fabriquons et à chaque expérience que nous offrons.

1683

Le premier clou, originaire de la Forêt-Noire

1880

Le succès de nos écriteaux en émail nous mène à créer nos premiers fours

1931

Introduction de nos fours électriques

1956

Premier four intégrable à hauteur des yeux, table de cuisson autonome et ventilation

1972

Introduction du système modulaire Vario

1976

Première ventilation de plaque de cuisson

1982

Première hotte télescopique

1986

Introduction de notre modèle phare, le four EB 300 de 90 cm de large

1999

Premier four
combi-
vapeur
pour la
cuisine privée

2011

Première table
à induction
pleine surface
avec panneau
de commande
intuitif

2015

Premier
système de
nettoyage
automatique
pour les fours
combi-vapeur

2016

Nouvelle
version de
notre modèle
emblématique,
l'EB 333

2020

Notre
chef-d'œuvre,
le four
combi-vapeur
dans sa
nouvelle version

2021

Table de cuisson
Flex Induction
avec ventilation
intégrée
de la série 400

2024

Lancement de
The Essential
Induction
et des appareils
de réfrigération
Vario série
Expressive

2025

Lancement
de la série
Expressive
Gaggenau



FOR THOSE WHO KNOW

Nos produits sont conçus pour ceux qui non seulement perçoivent les détails infimes, mais y puisent également leur inspiration et leur motivation.

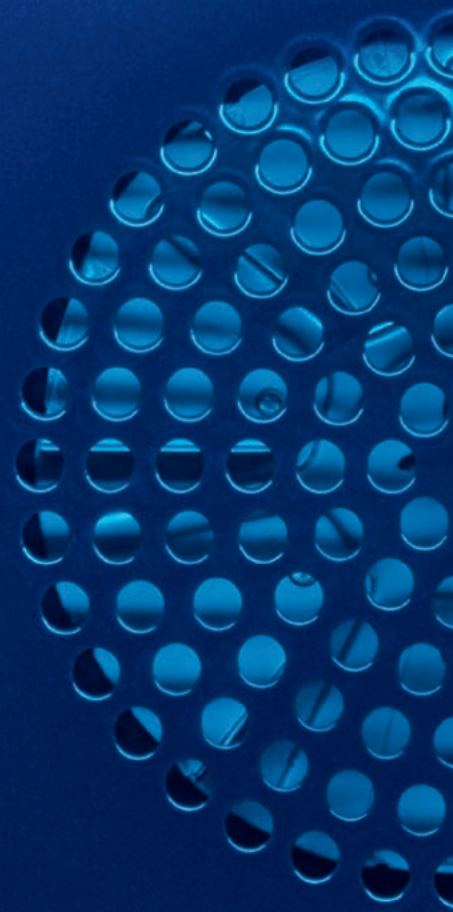
Depuis 1683, nous perfectionnons avec passion notre art et notre goût. Le savoir-faire acquis par les nombreuses générations ayant travaillé avec le métal et l'émail nous permet de concevoir des pièces exceptionnelles et de les fabriquer manuellement. Lorsque chaque détail est façonné à la perfection, l'utilisation du produit est un plaisir. Finalement, un sens irréprochable du raffinement donne à la vie la valeur qu'elle mérite.

Nos produits sont conçus pour ceux qui perçoivent ce que la plupart ne voient pas.

Nous nous efforçons toujours de façonner et de créer chaque appareil dans sa version optimale. Nous organisons des systèmes complets d'appareils, conçus en plusieurs séries, qui correspondent à votre vision personnelle et l'enrichissent.

En nous inspirant de cuisines professionnelles, nous produisons exclusivement des environnements dans lesquels il est possible de réaliser des créations culinaires exceptionnelles et distinguons l'anodin de l'essentiel. C'est ce que nous appelons le principe de cuisine professionnelle, la philosophie qui guide chacun de nos projets.

Nos produits sont conçus pour ceux qui comprennent la différence.



POUR CEUX QUI
COMPRENNENT
LA DIFFÉRENCE



Une fabrication artisanale

Même après 300 ans, la fabrication artisanale joue un rôle décisif dans notre production. Chaque étape de travail, du pliage du métal à l'installation des panneaux de commande numériques dans la salle blanche, est réalisée par des mains expertes. Et nous en sommes particulièrement fiers.

Le principe de cuisine professionnelle

Nous mettons l'accent sur la cuisine professionnelle, avec le chef cuisiner comme référence absolue. Nous repoussons les limites des innovations qui sont à son service. La fonctionnalité est en ce sens toujours notre priorité absolue.

La qualité dans les moindres détails

Tout ce que nous entreprenons surpasse les normes – les matériaux que nous utilisons, les artisans auxquels nous faisons appel et le contrôle qualité qui nous tient particulièrement à cœur.

Découvrez sur notre site Internet notre engouement pour l'artisanat, la gamme de performances de nos appareils et notre riche et précieuse expérience.



Showroom Miami | Érats-Unis



Showroom Sydney | Australie



Showroom Paris | France

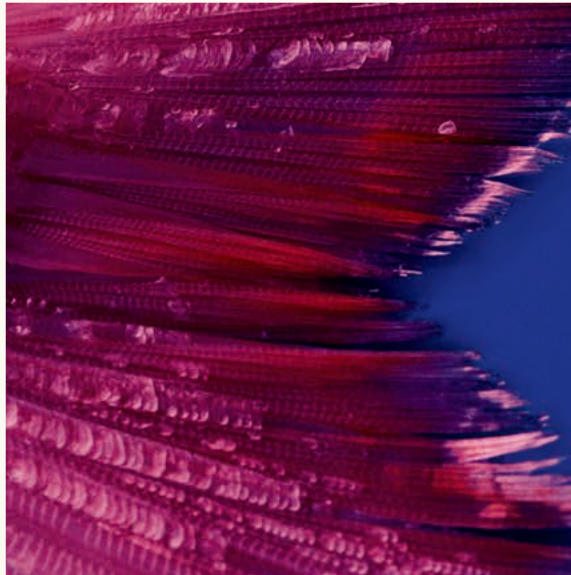
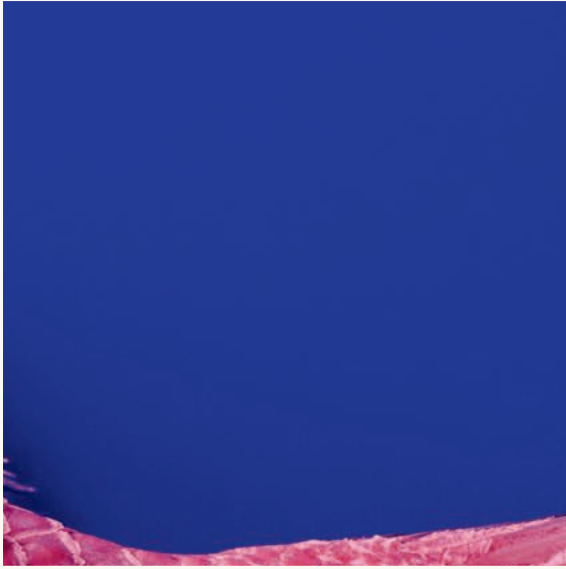
L'EXPÉRIENCE GAGGENAU

Une invitation générale

Venez nous rendre visite pour voir, toucher, entendre, respirer et goûter la différence Gaggenau. Nous vous invitons à passer, à actionner un bouton, à examiner l'intérieur d'un four, à échanger avec nos experts et à ouvrir un appareil de réfrigération tout en dégustant notre expresso.

Nos showrooms accueillent régulièrement des manifestations artistiques, culturelles et culinaires. Considérez ces événements comme votre invitation à expérimenter par vous-même la différence. Pour ce faire, réservez facilement en ligne ou appelez votre showroom local pour prendre rendez-vous.

Trouvez votre showroom personnel sur notre site
www.gaggenau.com ou consultez la page 173.



SUIVEZ- NOUS EN LIGNE

Rendez-vous sur notre site gaggenau.com et suivez-nous en scannant le QR code.



[gaggenauofficial](https://www.instagram.com/gaggenauofficial)



[gaggenau_](https://www.pinterest.com/gaggenau_)



[showcase/gaggenau-](https://www.linkedin.com/showcase/gaggenau-)



[@GaggenauOfficial](https://www.youtube.com/@GaggenauOfficial)



FOURS

La quintessence de l'excellence culinaire,
l'objet du désir pour les chefs amateurs:
le four de Gaggenau.

Série Expressive Gaggenau	13
Série 200	29
Le four EB 333	39

SÉRIE **EXPRESSIVE** **GAGGENAU**

Deux cadres, un cercle, une œuvre d'art.

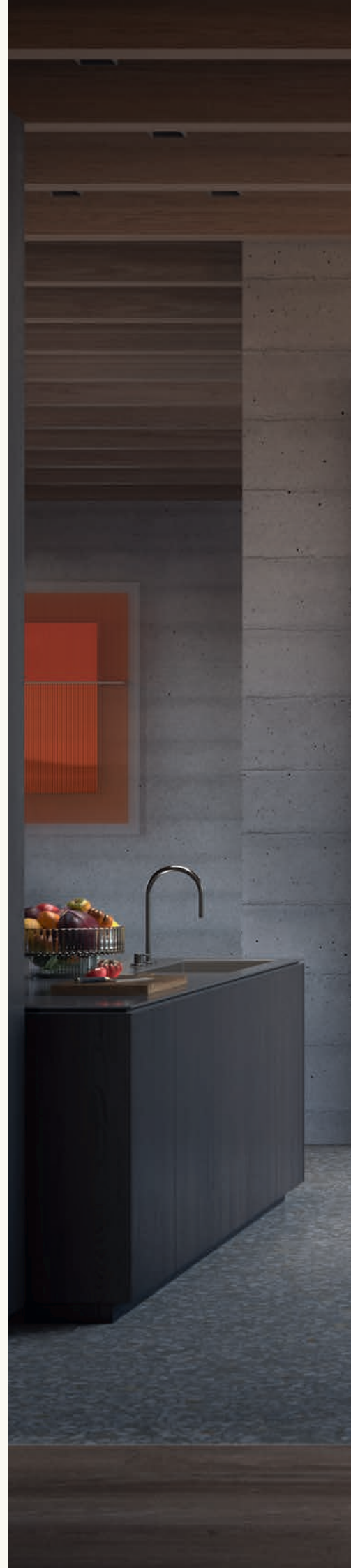




LA NOUVELLE ICÔNE DE GAGGENAU

Quand savoir-faire et fonctionnalité fusionnent

Inspirée du Bauhaus et de l'architecture moderne, la nouvelle série Expressive Gaggenau séduit par ses formes élégantes et sculpturales. Chaque élément offre un design 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 acier inoxydable derrière une vitre fumée. La rencontre de la force et du style.





Four combi-vapeur, four et tiroir chauffant de la série Expressive Gaggenau



Dans le sens horaire, à partir de l'élément supérieur gauche: four micro-ondes combiné de la série Expressive Gaggenau, four, tiroir chauffant, machine à café tout automatique

LA SYMÉTRIE PARFAITEMENT MISE EN SCÈNE

Conçus pour être pratiques

Les éléments de la série Expressive Gaggenau possèdent un point commun: un compartiment de cuisson sobre, conçu pour une fonctionnalité maximale. Le puissant système de chaleur de sole, le gril de chauffage de surface derrière l'émail et la sonde thermométrique à trois points garantissent une expérience culinaire exceptionnelle et sur mesure.

Un éclairage ciblé met en valeur les chefs-d'œuvre culinaires sans éblouir, tandis que l'anneau de commande, qui «flotte» sur l'écran, satisfait aux exigences strictes, aussi bien culinaires qu'esthétiques, du chef.

Afin de préserver la propreté du compartiment de cuisson, l'auto nettoyage pyrolyse pratique décolle facilement les résidus en moins de 4 heures à une température de 485 °C, tandis que notre catalyseur chauffé avancé laisse une odeur plus propre et plus fraîche dans votre cuisine que ne le font les systèmes traditionnels.



Four combi-vapeur, four et tiroir chauffant de la série Expressive Gaggenau

Système de nettoyage entièrement automatique



LE FOUR COMBI-VAPEUR

Votre appareil le plus polyvalent

Gérez l'humidité, la température et la cuisson avec une précision absolue. Tandis que la fonction vapeur améliore la texture et le goût, la puissante grille pleine surface 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 réglage, pour allier précision et créativité dans votre cuisine.

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



Réservoirs d'eau sous le compartiment de cuisson en acier inoxydable



Tiroir sous vide de la série Expressive Gaggeneau

LE 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. Ce système est également idéal pour intensifier les saveurs des plats en les faisant mariner ou pour conserver les plats plus longtemps, dans les meilleures conditions possibles.

Avec les accessoires correspondants, même les bocaux et bouteilles ouverts peuvent être refermés de manière étanche. Le compartiment de cuisson hygiénique en acier inoxydable 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.

LE FOUR MICRO-ONDES COMBINÉ

Polyvalent, puissant, créatif

Les combinaisons entre micro-ondes et chaleur tournante ou gril grande surface et chaleur ventilée permettent aux cuisiniers amateurs mais ambitieux de réduire significativement le temps de cuisson sans altérer les saveurs ni 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 acier inoxydable 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.

Four micro-ondes combiné de la série Expressive Gaggenau



La pierre à pain et à pizzas



ACCESSOIRE

La magie de la cuisson

Les pains figurent parmi les aliments les plus simples, mais ne sont vraiment bons que s'ils sont préparés dans les meilleurs fours. Le secret pour obtenir une croûte croustillante et une mie tendre est d'utiliser une pierre à pain et à pizzas, dont les températures peuvent atteindre jusqu'à 300 °C. Outre le pain, vous pouvez donc également cuire des pizzas et des tartes flambées parfaites.

La sonde thermométrique à trois points réduit la vitesse de cuisson pour les gros morceaux de viande ou poissons entiers. Elle mesure en continu la température au niveau de plusieurs points dans la viande et vous informe sur l'écran de votre appareil.

Il existe une multitude d'accessoires, comme la pelle à pizzas ou la plaque à pâtisserie, qui ont été conçus afin d'utiliser vos appareils à un niveau professionnel.

La sonde thermométrique à trois points





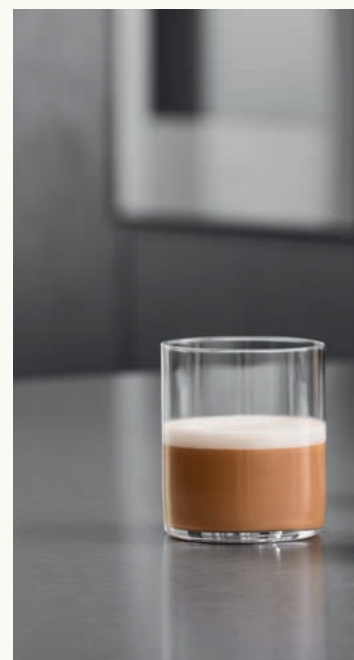
Machine à café tout automatique de la série Expressive Gaggenau

MACHINE À CAFÉ TOUT AUTOMATIQUE

Redécouvrez le café

Créez votre 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.





Four, machine à café tout automatique avec tiroir chauffant, four combi-vapeur avec tiroir sous vide de la série Expressive Gaggenau



Un choix de cafés et de thés qui peut être perfectionné.



Tiroir chauffant de la série Expressive Gaggenau





Tiroir chauffant de la série Expressive Gaggenau

TIROIR CHAUFFANT

La température idéale

Contrôlez la température avec précision grâce aux 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 à 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 au système Push-to-Open, le tiroir s'ouvre facilement d'une légère pression.





Avec son design affleurant et ses trois coloris disponibles, le four de la série 200 s'intègre dans tous les concepts de cuisine.





Four, machine à café tout automatique,
four combi-vapeur et tiroir chauffant de la série 200



FOURS SÉRIE 200

Une question de goût

La série 200 se distingue par un design plutôt sobre: affleurant, discret, avec poignées dans le design des appareils de réfrigération de la série 200. Néanmoins, la série offre toutes les possibilités culinaires dont les chefs privés ambitieux ne peuvent que rêver. Les fours sont dotés du bouton rotatif caractéristique en acier inoxydable massif et de l'écran TFT. Ces deux caractéristiques permettent de régler jusqu'à 13 modes de cuisson et des températures jusqu'à 300 °C, ainsi que la fonction de pierre à pain et à pizzas, qui permet de cuire comme dans un four à pizza. La plupart des appareils disposent de Home Connect afin que vous puissiez, même à distance, garder un œil sur vos cuissons et les ajuster si besoin.

Tous les fours, fours combi-vapeur et micro-ondes combinés sont disponibles dans les trois coloris Gaggenau: Anthracite, Metallic et Silver.

| Découvrez la série 200 sur notre site [gaggenau](#).



Four, machine à café tout automatique,
four combi-vapeur et tiroir chauffant de la série 200

MAÎTRISEZ LA VAPEUR

La vapeur sous toutes ses formes

Notre nouvelle génération de fours combi-vapeur est tout aussi révolutionnaire que nos premiers appareils qui ont équipé les cuisines privées il y a plus de 20 ans. Depuis, nous avons poursuivi le développement des fours combi-vapeur pour atteindre un résultat frôlant la perfection afin que vous puissiez cuire à la vapeur, braiser, pâtisser, griller, gratiner et cuire sous vide.

La série 00 vous offre non seulement des appareils avec raccordement à l'eau fixe et système de nettoyage automatique, mais également des modèles avec de grands réservoirs d'eau, facilement accessibles. Tous les appareils disposent de programmes automatiques personnalisables avec cinq degrés d'humidité réglables et un gril pleine surface dissimulé.

Plus qu'une simple cuisson sous vide

Complément idéal de votre four combi-vapeur, un tiroir sous vide peut être inséré sous l'appareil ou le plan de travail. Grâce aux différents niveaux d'aspiration, aux différentes tailles de sac et à la possibilité de mettre sous vide en dehors du tiroir, vous pouvez conserver vos aliments, les mariner en un rien de temps ou refermer de manière sûre une bouteille de vin ouverte.



Four combi-vapeur série 200



Machine à café tout automatique avec tiroir chauffant de la série 200

LA MACHINE À CAFÉ TOUT AUTOMATIQUE

Devenez votre propre barista

Votre machine à café tout automatique vous propose jusqu'à 12 boissons caféinées. Vous avez également la possibilité d'enregistrer 8 boissons personnalisées pour lesquelles vous pouvez régler la force du café, la température ou la quantité de lait par rapport au café.

D'autres boissons chaudes à base d'eau ou de lait peuvent également être préparées en un rien de temps.

Pendant l'ensemble du processus de mouture, la température de l'eau est maintenue de manière constante afin que le café puisse développer tout son arôme, sans dégager des substances amères.



Découvrez la machine à café tout automatique de la série 200
sur notre site [gaggenau.com](https://www.gaggenau.com)



Four, machine à café tout automatique et tiroir chauffant de la série 200



Machine à café tout automatique, four combi-vapeur et tiroir chauffant de la série 200

LE TIROIR CHAUFFANT

Cuisson douce dans le tiroir

Votre tiroir gère tout, de la cuisson douce à la maturation, la levée de la pâte, la fonte et la décongélation jusqu'au séchage et à la déshydratation avec une chaleur constante de 80 °C maximum.

Pour cela, quatre programmes sont disponibles: cuisson douce, maintien au chaud des plats, préchauffage des tasses et des assiettes, et choix de la température. Tous les accessoires du four et du four combi-vapeur se trouvent dans le tiroir afin que vous puissiez facilement passer d'un appareil à l'autre.

Avec l'application Home Connect, d'autres options sont disponibles, telles que les fonctions de minuterie, des recettes exclusives ou des réglages personnalisés.

Placez votre tiroir chauffant sous, à côté ou indépendamment de vos autres appareils, par exemple sous le plan de travail avec l'une des finitions Gaggenau ou l'habillage de porte meuble de votre cuisine.



Tiroir chauffant série 200



L'EB 333, notre four de 90 cm de large

LE FOUR

EB 333

Cuisinez avec notre produit phare

Depuis plus de 30 ans, ce four est notre fleuron culinaire. Large de 90 cm, soit toute la largeur de l'appareil, la porte pèse 20 kg à elle seule. Fabriquée à la main à partir d'une seule pièce d'acier inoxydable de 3 mm d'épaisseur, elle reste facile à ouvrir et à fermer malgré son poids. Ses cinq vitres garantissent que la face extérieure du four reste agréablement fraîche, même lorsque les températures intérieures atteignent 300 °C. Le verre reproduit également fidèlement les couleurs, de sorte que vous puissiez voir sans entrave vos poulets devenir croustillants sur le tournebroche.

L'EB 333 fait rêver même les plus grands chefs. La part artisanale de sa fabrication est telle que la production quotidienne dépasse à peine la dizaine. Un artisanat que vous apprécierez au fil des décennies.



CUISINER SANS COMPROMIS

Les tables de cuisson et les appareils d'aspiration de Gaggenau ne sont pas seulement un régal pour les yeux; ils séduisent par leur performance et leurs fonctionnalités qui s'inspirent des cuisines professionnelles.

Série 400	43
Vario série 400	65
Série 200	73
Vario série 200	95

TABLES DE CUISON ET APPAREILS D'ASPIRATION





Les tables de cuisson et appareils d'aspiration de la série 400 respectent le principe de Gaggenau: des matériaux de qualité, un design hors du commun et une excellente composition.

TABLES DE CUISSON ET APPAREILS D'ASPIRATION **SÉRIE 400**

Cuire, aspirer, divertir

Dans une cuisine devenue un lieu central où l'on cuisine, un lieu de vie et de divertissement, les tables de cuisson doivent être visuellement attrayantes. L'élimination des vapeurs de cuisson et des odeurs de matières grasses dans l'air est donc plus importante que jamais. Les tables de cuisson et les appareils d'aspiration sont étroitement liés dans votre cuisine.

Avec les appareils de la série 400, qui ne sont pas seulement imposants par leur taille, mais également impressionnants par leurs performances, nous vous proposons des tables de cuisson induction de 90 cm de large ou des tables gaz mesurant jusqu'à un mètre de large. Avec les tables de cuisson Vario modulaires, vous avez plus de marge de manœuvre: induction, gaz, Teppan Yaki, gril électrique et ventilation de plaque de cuisson peuvent être réunis sur un seul et même plan de travail.

Afin de ne pas détourner votre attention de l'essentiel, nos appareils d'aspiration utilisent des moteurs à fonctionnement silencieux. Faites votre choix parmi les ventilations de plaque de cuisson, les hottes de plan de travail, les hottes de plafond Vario modulaires ou les hottes murales et îlot imposantes. Pour compléter parfaitement les tables de cuisson de la série 400.

| Découvrez la série 400 sur notre site [gaggenau.com](https://www.gaggenau.com)









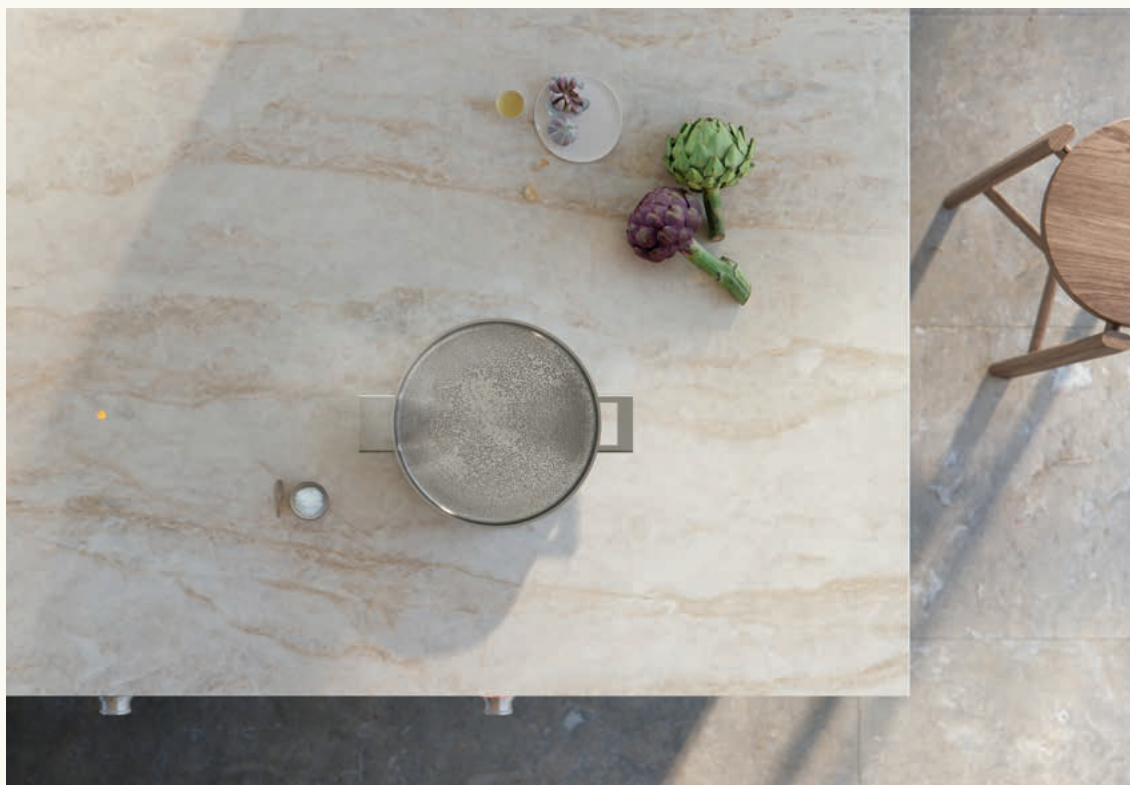
THE ESSENTIAL INDUCTION

Moins pour vivre mieux

La cuisine contemporaine fait partie d'un vaste espace de vie ouvert ou constitue un véritable espace de divertissement.

Les appareils y sont une nécessité fonctionnelle, mais pour certains, ils sont également un enjeu esthétique.

The Essential Induction résout ce dilemme en intégrant un puissant module à induction sous un plan de travail en Dekton spécialement adapté. La grande surface homogène constitue tout ce que l'œil peut voir ou souhaite voir.



Le point éclairé du système The Essential Induction, avec des éléments de commande en acier inoxydable

MOINS, C'EST PLUS

Un point, une surface, un bouton. Rien de plus.

Une épuration de la table de cuisson de Gaggenau: des performances supérieures sans distraction visuelle.

Le «point» est à peine visible sur la surface, il indique le centre et s'allume seulement si la table de cuisson de 21 cm ou 28 cm est activée afin d'indiquer où placer les ustensiles de cuisine ou, ultérieurement, pour signaler que la surface est chaude.

La surface de travail en Dekton de 12 mm d'épaisseur, résistante à la chaleur, aux taches et aux rayures, est disponible en plus de 60 coloris. Préparez, créez, servez, mangez, travaillez, divertissez-vous et cuisinez directement sur ce plateau. Les anneaux de protection au magnétisme renforcé de la surface, conçus pour vos ustensiles, réduisent le bruit et permettent à votre surface de rester impeccable.





Ventilation au plafond et The Essential Induction



Ventilation au plafond et trois modules intégrés, combinés à des boutons de commande noirs

Les boutons de commande éclairés classiques de Gaggenau, en noir ou acier inoxydable, peuvent être positionnés de manière invisible sur la face verticale, réunis au centre ou dans l'alignement des modules. En les associant à la ventilation au plafond Gaggenau, le designer crée une conception esthétique parfaitement harmonieuse.

Découvrez le système The Essential Induction sur notre site [gaggenau.com](https://www.gaggenau.com)



La table à induction pleine surface série 400

LA TABLE À INDUCTION PLEINE SURFACE

Une liberté créative sans limite

Avec une largeur de 80 cm ou de 90 cm, la table à induction pleine surface offre une liberté créative presque illimitée. Sa nouvelle vitre noir intense arbore un design minimaliste, sans aucune ligne blanche.

Aussi impressionnant qu'elle soit en tant qu'appareil autonome, elle convainc également en combinaison avec nos plaques de cuisson modulaires Vario, que vous optiez pour un encastrement affleurant ou un montage sur le plan de travail. Elle promet à la fois au concepteur de cuisine et au chef cuisinier liberté et flexibilité: jusqu'à cinq ou six casseroles et poêles peuvent être placées à volonté, y compris le Teppan Yaki, qui est disponible comme accessoire spécial.

Si vous déplacez l'ustensile, les réglages de la température et de la minuterie sont automatiquement appliqués. Si vous utilisez la fonction de cuisson professionnelle, vous pouvez déplacer l'ustensile entre les plages de température prédéfinies sans avoir à effectuer d'autres réglages.

Le grand écran tactile TFT Touch Display Pro vous invite à naviguer dans ses 17 niveaux de puissance, ses réglages de la minuterie ou ceux de la ventilation si cette dernière est connectée à votre table de cuisson via Home Connect.

La table à induction pleine surface série 400



| Découvrez la table à induction pleine surface sur notre site [gaggenau.com](https://www.gaggenau.com)



Bouton de commande noir éclairé

BOUTON DE COMMANDE GAGGENAU

Commande souveraine

Les boutons de commande éclairés de la série 400, disponibles au choix en acier inoxydable ou en noir, indiquent la zone de cuisson qui est en cours d'utilisation ou qui refroidit.

Comme dans la cuisine professionnelle, les boutons sont fixés à l'avant du meuble de cuisine et permettent ainsi une commande intuitive sans gêner le processus de cuisson.



Encastrement en applique



Encastrement affleurant



Bouton de commande éclairé en acier inoxydable

TABLES DE CUISSON FLEX INDUCTION

Avec système de ventilation intégré

La grande table de cuisson Flex Induction de 90 cm et 80 cm, sans cadre, avec système de ventilation intégré, combine une ventilation puissante placée entre deux foyers flexibles. Elle permet de faire frire, bouillir ou mijoter des plats sans bruit, tout en veillant à l'esthétisme.

Comme pour toutes les tables de cuisson Flex Induction, vous avez la possibilité d'élargir vos foyers afin de poser de grandes et longues poêles, un Teppan Yaki, une plaque gril et pizza, et une poêle Flex. Votre premier choix reste toutefois la couleur des éléments de commande éclairés: en acier inoxydable ou noirs?





Table de cuisson Flex Induction avec système de ventilation intégré série 400

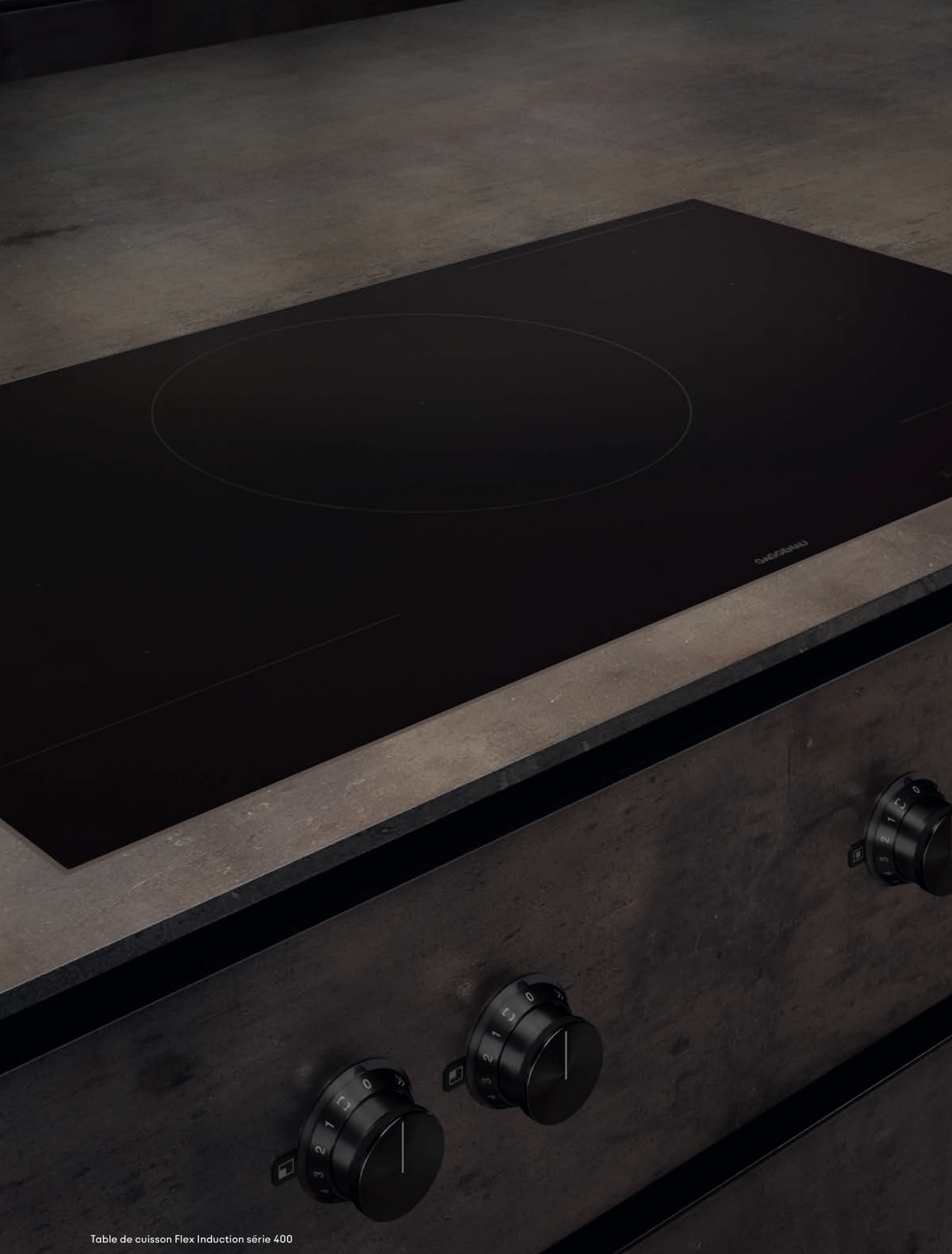


Table de cuisson Flex Induction série 400



UN ÉVENTAIL DE POSSIBILITÉS

Les tables de cuisson Flex Induction imprimées noir présentent une plus grande surface de cuisson et offrent le choix entre un encastrement affleurant et un montage sur le plan de travail.

Boostez votre potentiel culinaire avec toutes les options à votre disposition: deux niveaux de puissance, une fonction booster temporaire, une fonction de maintien au chaud, FryingSensor et l'activation automatique de la ventilation avec fonction de commande par sonde.

Découvrez les tables de cuisson Flex Induction de la série 400 sur notre site [gaggenau.com](https://www.gaggenau.com)

ASPIRATION EFFICACE, DIRECTEMENT À LA SOURCE

Une évacuation en toute discrétion

Si nécessaire, la hotte de plan de travail sort de l'îlot de cuisson pour éliminer les vapeurs et les odeurs et éclairer simultanément la zone de cuisson. Enfin, elle se range de manière presque imperceptible dans sa position initiale au niveau du plan de travail.

La ventilation extrait les vapeurs et les odeurs vers le bas avant qu'elles ne pénétrant l'air ambiant. Le moteur silencieux et la tuyauterie peu encombrante contribuent au fait que la ventilation de la table est considérée comme très efficace, bien plus que ne le suggèrent ses dimensions compactes.





Ventilation de la table série 400, wok gaz Vario, table de cuisson gaz et Teppan Yaki série 400



Hotte de plafond Vario série 400



Hotte murale série 400

ASPIRATION EFFICACE DES VAPEURS GÉNÉRÉES

Aspiration vers le haut, en mode évacuation ou de recirculation de l'air

La hotte de plafond Vario est une solution moderne et modulaire qui est intégrée dans le plafond. Étant donné que les moteurs sans brosse sont décalés, leur surface lisse masque uniquement l'éclairage variable, les filtres et la tuyauterie.

Si vous choisissez nos hottes murales et îlot en acier inoxydable, impressionnantes par leur largeur allant jusqu'à 160 cm, leurs trois niveaux de puissance, leur vitesse intensive, leur fonction automatique et leurs filtres à déflecteurs inclinés garantissent une ventilation fiable.

LA PLEINE PUISSANCE DU GAZ

De petites flammes, une chaleur intense, une régulation précise

Fabriquée à la main en acier inoxydable, laiton et fonte, cette table de cuisson est un vrai régal pour les yeux et idéale pour le chef cuisinier qui manipule simultanément plusieurs poêles et casseroles. La table de cuisson est large de près d'un mètre, affleurante à la surface, et peut être intégrée dans un plan de travail en acier inoxydable de 3 mm d'épaisseur. Sous ses grilles en fonte se trouvent un grand brûleur wok en laiton, entouré de deux brûleurs puissant et normal, également en laiton.

Sa régulation de la puissance tout électronique garantit des niveaux de puissance reproductibles avec précision. Cela permet non seulement de faire mijoter doucement, mais permet également de torréfier rapidement à feu fort. Après tout, avec une puissance totale de 18 000 watts, il est important de que vous puissiez régler la puissance comme vous le souhaitez.

Découvrez les tables de cuisson gaz de la série 400 sur notre site gaggenau.com







La table de cuisson Vario et la ventilation de la série 400 s'unissent pour donner aux chefs privés les moyens d'exprimer leur créativité, mais aussi pour les inspirer.

TABLES DE CUISSON VARIO ET VENTILATIONS DE PLAQUE DE CUISSON **SÉRIE 400**

Concevez votre espace créatif

Notre gamme de tables de cuisson Vario modulaires permet aux chefs amateurs de concevoir leur propre plan de travail, sur la base de leurs habitudes individuelles et de leurs ambitions personnelles.

Vous avez le choix entre les tables de cuisson induction et les tables gaz, le Teppan Yaki et le gril électrique, entre lesquels des ventilations de plaque de cuisson peuvent être insérées.

Un bouton de commande massif en acier inoxydable et un cadre en inox de 3 mm d'épaisseur, en plus de certaines variantes sans cadre, garantissent que la gamme d'appareils répond à vos exigences esthétiques.





Combinaison d'une table de cuisson Vario avec wok induction, gril électrique, Teppan Yaki, table gaz et ventilation de plaque de cuisson série 400



Combinaison Vario série 400: table de cuisson gaz, table de cuisson Flex Induction, Teppan Yaki et ventilation de plaque de cuisson.

Combinaison Vario série 400: table de cuisson Flex Induction, ventilation de plaque de cuisson, Teppan Yaki et prise



INDUCTION OU GAZ?

Et pourquoi pas les deux?

Toutes les tables de cuisson Vario peuvent être encastrées de manière affleurante: de la ventilation de plaque de cuisson de 15 cm de large aux tables de cuisson de 38 cm, comme le wok induction, le Teppan Yaki ou le gril électrique, jusqu'à la table de cuisson induction de 90 cm de large avec cinq foyers, dotée d'un triple adaptateur et de surfaces chauffantes pouvant être réunies.

Les brûleurs à gaz mettent à votre disposition une puissance totale de 6 000 watts. Sa régulation électronique à haute précision permet non seulement de mijoter et torrifier à feu fort, mais également de veiller à ce que les flammes se ré-allument automatiquement si jamais elles devaient s'éteindre. Le wok gaz doté d'un seul brûleur wok fonctionne simultanément avec plusieurs couronnes de flammes.



Configuration de table de cuisson Vario: wok gaz, Teppan Yaki, grill électrique série 400

CONCEVEZ VOTRE DÉCOR CULINAIRE

Choisissez une configuration particulière

Le grill électrique et le Teppan Yaki disposent de deux foyers qui permettent de chauffer et de maintenir au chaud sur une seule surface. Vous pouvez également frire et griller simultanément sur le grill électrique en remplaçant une moitié du grill par une poêle.

Depuis déjà plus de quatre décennies, la ventilation de plaque de cuisson, notre grande innovation de l'année 1976, élimine de manière fiable les vapeurs de cuisson dans l'air.

Elle dispose des mêmes boutons de commande en acier inoxydable que les tables de cuisson de la série et aspire les vapeurs et les odeurs directement au niveau du plan de travail, avant qu'elles ne s'échappent dans l'air ambiant.

| Découvrez les combinaisons de tables de cuisson Vario sur notre site [gaggenau.com](https://www.gaggenau.com)



Configuration de table de cuisson Vario: wok gaz, ventilation de plaque de cuisson, table de cuisson Flex Induction, prise noire





Les tables de cuisson et les appareils d'aspiration de la série 200: créez un espace qui parfait votre cuisine, offre de nouvelles possibilités et vous inspire.

LES TABLES DE CUISSON ET LES APPAREILS D'ASPIRATION **SÉRIE 200**

Des exigences professionnelles dans l'environnement privé

Avec leurs éléments de commande situés vers le haut, les tables de cuisson de la série 200 offrent une solution compacte pouvant réaliser des prouesses, complétée de la ventilation adaptée. Combinez votre table de cuisson à nos options modulaires Vario de la série 200 et créez votre espace 100 % personnel de création culinaire.

La table de cuisson existe dans des largeurs de 28 cm à 90 cm, pour une intégration affleurante ou posée. Elle est disponible en tant que table de cuisson gaz, Flex Induction ou vitrocéramique. Toutes les variantes sont conçues pour offrir des performances remarquables et satisfont même aux exigences des professionnels.

| Découvrez la série 200 sur notre site [gaggenau.com](https://www.gaggenau.com)





Table de cuisson Flex Induction avec système de ventilation intégré série 200



Table à induction pleine surface série 400 avec hotte de plan de travail série 200



HOTTE DE PLAN DE TRAVAIL

Un concept de cuisine ouverte, dans lequel la cuisine et la pièce de vie ne font qu'un, nécessite une ventilation exceptionnelle. Une grande hotte aspirante n'est toutefois pas forcément adaptée à votre esthétique.

La hotte de plan de travail de la série 200 est intégrée dans le plan de travail à proximité immédiate de la table de cuisson. Le Gaggenau Black des deux appareils permet un design uniforme. Ce n'est que lorsqu'elle est déployée que la ventilation est discrètement visible, sous la forme d'une vitre. Elle dégage la vue sur la table de cuisson, éclaire discrètement l'environnement et garantit un air pur.

Avec une largeur de 80 ou 90 cm, un encastrement affleurant ou posé s'harmonise avec nos grandes tables à induction pleine surface et nos tables Flexi Induction sans cadre. Grâce à la technologie Guided Air, l'ensemble de la table de cuisson est ventilé. La hotte de plan de travail est compatible Home Connect et peut également être commandée depuis la table de cuisson. La vapeur et les odeurs sont également éliminées après la cuisson afin que vous puissiez vous concentrer sur votre cuisine et vos invités.

Découvrez la hotte de plan de travail série 200 sur notre site [gaggenau.com](https://www.gaggenau.com)

COMMANDE ET INSTALLATION

Le choix du contrôle

La série 200 propose deux mécanismes de commande. Les éléments de commande éclairés en orange sont directement intégrés dans la table de cuisson. L'éclairage indique que l'appareil est allumé, est en chauffe, a atteint la température appropriée ou refroidit.

Les tables de cuisson Flex Induction sont contrôlées via la commande Twist Pad: un bouton de commande amovible et magnétique en acier inoxydable ou noir qui peut être retiré lors du nettoyage ou pour garantir une esthétique minimaliste dans la cuisine. L'écran bicolore permet un affichage clair des foyers utilisés, ainsi que du niveau de puissance de la table de cuisson. Grâce à l'application Gaggenau Home Connect installée, les tables de cuisson peuvent également commander les appareils d'aspiration compatibles.

Toutes les tables de cuisson Flex Induction peuvent être installées avec ou sans cadre.



Panneau de commande noir avec boutons de commande éclairés

TABLES DE CUISSON FLEX INDUCTION AVEC VENTILATION INTÉGRÉE

La solution 360 degrés

La table de cuisson Flex Induction avec système de ventilation intégré associe flexibilité et automatisme. Avec une largeur de 80 cm, elle offre quatre foyers qui peuvent être commutés ensemble pour obtenir deux grandes zones de cuisson.

Le capteur de cuisson et le FryingSensor permettent une commande précise de la température dans l'ustensile et une cuisson douce pendant le rôtissage.

Toutes les fonctions sont commandées via le Twist-Pad magnétique et amovible, proposé en acier inoxydable pour les tables de cuisson avec cadre et en noir pour les tables de cuisson affleurantes.

Dans la table de cuisson est intégrée une ventilation qui sélectionne le niveau de puissance de manière autonome en mode automatique afin d'aspirer la vapeur et les odeurs directement où elles émanent.





Table de cuisson Flex Induction avec ventilation intégrée de la série 200



Table de cuisson Flex Induction avec ventilation intégrée de la série 200

LA TABLE DE CUISSON

Des tables de cuisson pour les plus hautes exigences

Les tables de cuisson Flex Induction peuvent se transformer en une surface sobre et nette. Certains appareils sont équipés d'un Twist Pad magnétique que vous pouvez facilement retirer et dissimuler.

Les tables de cuisson Flex Induction conviennent à tous ceux qui aiment travailler au-delà des limites d'une zone de cuisson classique. Vous pouvez également commuter ensemble deux zones pour n'en faire qu'une, d'une simple pression, pour les grands ustensiles et les accessoires spéciaux tels que la plaque à gril et pizza ou le Teppan Yaki.

Au sein de ces zones, le niveau de puissance réglé est simplement et automatiquement appliqué lorsque vous déplacez l'ustensile. Vous pouvez également utiliser la fonction de cuisson professionnelle, avec laquelle, tout comme un professionnel, vous pouvez déplacer votre ustensile d'avant en arrière selon les besoins dans les zones préréglées pour une chaleur élevée, moyenne et faible.

La série 200 propose cinq tailles différentes de tables de cuisson Flex Induction. En fonction de vos attentes concernant la taille et le nombre de zones de cuisson, et la possibilité d'utiliser un wok ou une ventilation intégrée, vous trouverez une table de cuisson adaptée à vos besoins.



Découvrez les tables de cuisson Flex Induction
sur notre site [gaggenau.com](https://www.gaggenau.com)

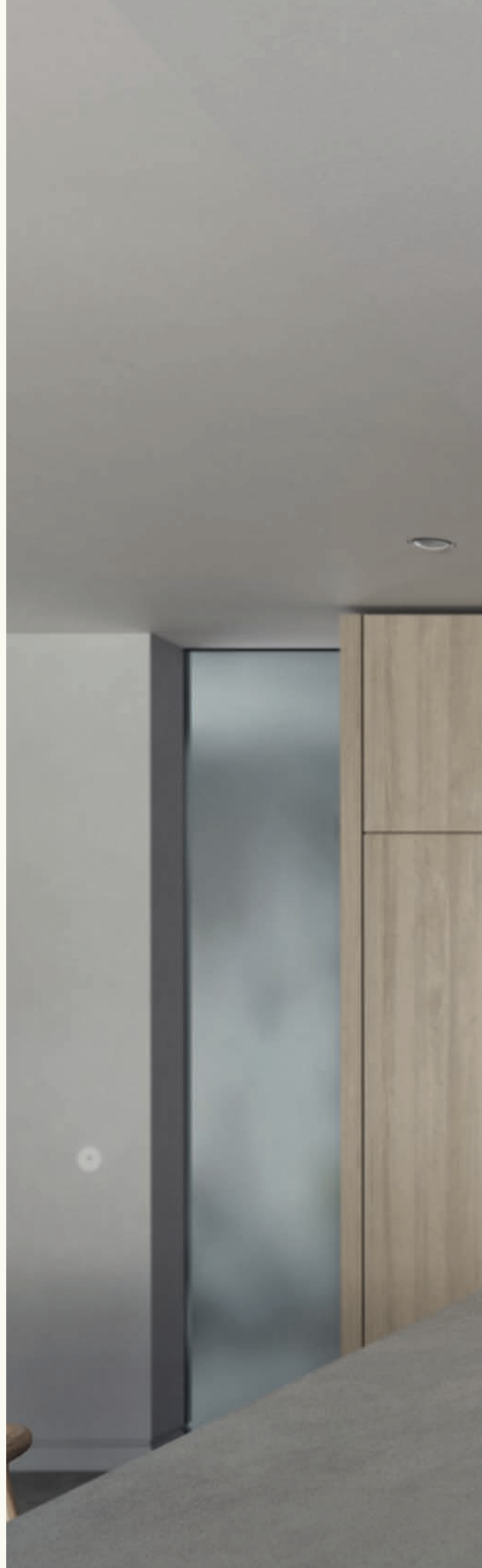
HOTTE DE PLAFOND

Aspiration par le haut

La ventilation complètement intégrée au plafond, avec aspiration périphérique en Gaggenau Light Bronze, permet un mode recirculation de l'air ou un mode évacuation. Son design puriste avec une surface brossée en Gaggenau Light Bronze s'intègre dans chaque cuisine.

Toutes les hottes de plafond peuvent être commandées aisément à distance, soit depuis une table de cuisson adaptée, soit via Home Connect. Bien entendu, vous pouvez sélectionner le fonctionnement automatique.

Découvrez la hotte de plafond série 200 sur
notre site [gaggenau.com](https://www.gaggenau.com)









LA VENTILATION, PARTIE INTÉGRANTE DU CONCEPT

Le cœur de la cuisine

La hotte îlot est impressionnante.

À l'intérieur du cadre en acier inoxydable et du verre de couleur Gaggenau Anthracite se trouvent le filtre encastré, un ventilateur silencieux et un éclairage ajustable. Vous pouvez éclairer l'intégralité de votre foyer, modifier les tons de blanc de la lumière ou varier l'intensité lumineuse afin de créer une atmosphère agréable.

Une option murale est également disponible dans la même largeur de 90 cm.

Son design et sa structure veillent à ce qu'elle aspire davantage de vapeur pour des niveaux sonores et de puissance moindres. Vous pouvez commander la hotte manuellement ou via la commande de ventilation située sur la table de cuisson, ou appliquer directement le réglage automatique: l'aspiration est ajustée en fonction de la vapeur détectée.

Découvrez les appareils d'aspiration de la série 200 sur notre site [gaggenau.com](https://www.gaggenau.com)



Hotte tiroir série 200

UNE PUISSANCE DISCRÈTE

Efficace et invisible

La hotte aspirante plate est une solution compacte intelligente qui est insérée dans une niche de 60 cm ou 90 cm de large. Invisible et silencieuse, elle est équipée d'un éclairage à intensité variable, de trois niveaux de puissance, d'une fonction automatique et d'une glissière qui, au besoin, dépasse de la hotte.

Le groupe filtrant est une autre puissante option intégrée lorsque la place est limitée. Le moteur silencieux peut être inséré intégralement dans la niche d'encastrement tandis que la surface facile à nettoyer et l'éclairage à intensité variable sont encadrés d'acier inoxydable et sont ainsi invisibles.



TABLE DE CUISSON GAZ

La série 200 propose une sélection esthétique de tables de cuisson gaz. Les deux variantes de la table de cuisson gaz mesurent 90 cm de large et sont équipées de cinq brûleurs. Vous pouvez choisir des brûleurs en laiton ou noirs et des boutons de commande ou des boutons rotatifs éclairés. Les éléments de commande en acier inoxydable disposent de neuf niveaux de puissance réglés mécaniquement.

Ces tables de cuisson sont conçues pour être faciles à utiliser, ainsi que pour offrir la possibilité de cuisiner de manière créative et professionnelle.

Découvrez les tables de cuisson gaz de la série 200 sur notre site [gaggenau.com](https://www.gaggenau.com)









The Essential Induction et la hotte de plafond sont parfaits pour les concepts d'espaces de vie ouverts, même pendant la cuisson.



Combinaison Vario de table de cuisson: table de cuisson gaz, table de cuisson Flex Induction, Teppan Yaki et ventilations de plaque de cuisson série 200

TABLES DE CUISSON VARIO ET VENTILATIONS DE PLAQUE DE CUISSON **SÉRIE 200**

Au service des grandes ambitions culinaires

Les variantes de combinaisons rendent possible la création d'une cuisine personnalisée, véritablement conçue sur mesure. Aussi bien en termes d'esthétique que de performances, la série 200 Vario se distingue par son aluminium anodisé, les panneaux d'utilisation noirs intégrés dans les tables de cuisson et la forme rectangulaire homogène des appareils Vario.

Aspiration, circulation et hotte

Depuis 1976, nos aspirations de plaque de cuisson au format compact ont démontré leurs remarquables performances. Notre modèle actuel, d'une largeur de 15 cm, peut automatiquement aspirer ou faire circuler l'air si désiré. Si de plus grandes hottes aspirantes sont requises, la série 200 propose des hottes murales et îlot, une ventilation au plafond, des hottes plates intégrées dans les meubles de cuisine, ainsi que des groupes filtrants invisibles. Il existe donc une option adaptée à chaque cuisine.

Table de cuisson Vario Flex Induction et aspiration de plaque de cuisson série 200





Combinaison Vario: Teppan Yaki,
table de cuisson Flex Induction et aspiration de plaque de cuisson série 200



FAÇONNEZ VOTRE ZONE DE CUISSON

Créez directement sur la zone de cuisson

Un cuisinier qui apprécie de cuire ses aliments sans contenant se sentira rapidement attiré par le Teppan Yaki en acier inoxydable et les deux zones à commande distincte du gril électrique. Le Teppan Yaki offre une expérience de cuisson digne d'une cuisine professionnelle. Cuisson rapide à 240 °C ou maintien au chaud en douceur: les surfaces en acier inoxydable deviendront vite votre espace de cuisson favori. Sur le côté, la ventilation puissante et silencieuse des plaques de cuisson garantit l'évacuation des vapeurs excédentaires.

Un air propre au-dessus du plan de travail

La ventilation de plaque de cuisson dispose d'une ouverture facile à nettoyer de 15 cm de large. La vapeur et les odeurs seront aspirées vers une double surface filtrante très efficace et des conduits compacts. Ce système fonctionne silencieusement et efficacement au sein du meuble de cuisine.

Découvrez les configurations Vario
sur notre site [gaggenau.com](https://www.gaggenau.com)



INSPIRATION POUR VOS AMBITIONS CULINAIRES

Préservez la fraîcheur de vos ingrédients et présentez-les tous sous leur meilleur jour.

Appareils de réfrigération	
Vario série Expressive	101
Appareils de réfrigération	
Vario série 400	107
Appareils de réfrigération	
Vario série 200	111
Appareils de réfrigération	
série 200	120

APPAREILS DE RÉFRIGÉRATION

APPAREILS DE RÉFRIGÉRATION VARIO SÉRIE EXPRESSIVE

Plus qu'une simple réfrigération.







Combiné réfrigérateur-congélateur Vario série Expressive



LA MEILLEURE FAÇON DE S'INTÉGRER C'EST...

de se distinguer.

La nouvelle génération de réfrigérateurs sans poignée s'intègre parfaitement au style de votre cuisine et de votre pièce à vivre. À l'image de ce combiné réfrigérateur-congélateur, chaque appareil fabriqué avec le plus grand soin ressemble à un élément de mobilier et attire tous les regards en raison de son aspect harmonieux.

Le facteur clé des matériaux

À l'intérieur, les surfaces constituées d'acier inoxydable sombre révèlent un style affirmé. Elles se coordonnent à la perfection avec les éléments solides en aluminium anthracite. Des tablettes en verre réglables en hauteur et enserrées dans des profilés en aluminium, aux portes intérieures et aux compartiments dans la contreporte ultra-plats en passant par les tiroirs à profilés en aluminium - le moindre détail de la nouvelle génération de réfrigérateurs célèbre notre credo: le facteur clé des matériaux.

Génie. Surpassement

La nouvelle génération de réfrigérateurs crée une expérience globale unique. Cela est notamment dû à son nouveau concept d'éclairage, qui vous permet d'éclairer ou d'assombrir certaines zones à votre guise. L'écran présente des animations afin de vous guider lors de l'entretien de l'appareil et vous permet de sélectionner des programmes de réfrigération spéciaux pour des catégories spécifiques d'aliments.



Spacieux compartiment congélation à sortie totale avec deux tiroirs intérieurs

UNE ÉLÉGANCE SANS COMPROMIS

Une fraîcheur sur mesure

Le nouveau combiné réfrigérateur-congélateur est équipé d'un système de fraîcheur professionnel ultra-moderne, associé à un vaste compartiment réfrigérateur avec un tiroir de réfrigération et deux tiroirs fraîcheur avec contrôle de température et d'humidité. Des programmes spéciaux avec gestion individuelle de l'humidité et de la température permettent de conserver le caractère spécifique de vos précieux délices culinaires réfrigérés pendant longtemps. Les programmes se gèrent de manière intuitive via un écran tactile. Autres points forts: le vaste compartiment congélation avec distributeur de glaçons ainsi que la technologie de congélation, qui protège vos trésors culinaires des brûlures de congélation et de l'oxydation.



| Découvrez l'appareil de réfrigération Vario série Expressive sur notre site [gaggeneau.com](https://www.gaggeneau.com)



Combiné réfrigérateur-congélateur Vario de la série Expressive avec charnières sombres



Intérieur en acier inoxydable brossé sombre et robustes compartiments de contreporte en aluminium anthracite

Interagissez avec l'exceptionnel

Laissez-vous guider par l'appareil de réfrigération Vario série Expressive et son concept d'éclairage adaptatif. Il s'adapte aux conditions ambiantes et fait varier l'intensité lumineuse des zones voisines lorsque l'un des trois tiroirs est ouvert. Dans ce cas, la zone correspondante est mise en surbrillance sur l'écran. Sur celui-ci, vous pouvez afficher facilement et rapidement les fonctions de l'appareil, grâce à un guide rapide et des actions rapides animées. Par ailleurs, Home Connect vous permet de commander à distance la nouvelle génération d'appareils de réfrigération, même en dehors de chez vous, via votre périphérique numérique. Grâce à des caméras subtilement intégrées, vous pouvez même vérifier quels aliments votre appareil de réfrigération contient ou utiliser la sélection de programme automatique avec l'IA*. Chaque moment devient une expérience spéciale.

*Disponible dans certains pays

APPAREILS DE RÉFRIGÉRATION VARIO **SÉRIE 400**

Modulaires, parfaitement intégrés, impressionnants

Les appareils de réfrigération Vario série 400 présentent un système modulaire avec des appareils entièrement intégrables. Vos appareils de réfrigération et de congélation, combinés réfrigérateurs-congélateurs et caves à vin climatisées peuvent être combinés de nombreuses manières: sur une zone froide imposante avec une élégante façade en acier inoxydable, disponible en version avec ou sans poignée. Avec la variante sans poignée, vous avez la possibilité de dissimuler l'appareil discrètement derrière l'habillage de porte meuble de votre cuisine.

Les appareils de réfrigération Vario de la série 400 sont placés sous le signe d'une technologie de réfrigération moderne et d'une conception élégante. Lorsque vous ouvrez les grandes portes, votre regard se pose sur un intérieur inox, conçu de manière professionnelle, avec des éléments en aluminium massif de couleur anthracite et des clayettes en verre presque imperceptibles.

L'éclairage LED chaud et non éblouissant souligne l'intérieur minimaliste et met vos aliments en lumière. L'éclairage du distributeur de glace et d'eau fraîche s'active automatiquement dès que vous vous trouvez à proximité de l'appareil.

Découvrez les appareils de réfrigération Vario de la série 400
sur notre site [gaggenau.com](https://www.gaggenau.com)







Appareil de réfrigération Vario série 400



Compartiment dans la contreporte en aluminium anodisé massif de couleur anthracite

ACCÈS CONFORTABLE AUX ALIMENTS

Les deux assistances à l'ouverture de la porte permettent d'ouvrir sans effort même les portes les plus grandes et les plus lourdes, en tirant ou par une légère pression dans le cas d'une variante sans poignée.

Il va de soi que la réfrigération se fait au degré près. Avec des températures proches ou égales à 0 °C, le tiroir de réfrigération offre les conditions de stockage idéales pour préserver la fraîcheur de votre viande et de votre poisson plus longtemps.

L'utilisation de l'écran TFT éprouvé des fours permet de commander les appareils sans effort. Autrement, vous pouvez régler les températures à distance, à l'aide de Home Connect.

Pour une harmonie visuelle, vous pouvez ajuster individuellement la hauteur des tablettes et du compartiment dans la contreporte à l'aide du système télescopique presque imperceptible.



Tiroir congélation à sortie totale et éclairage LED chaud et non éblouissant

Découvrez les appareils de réfrigération Vario de la série 400 sur notre site gaggenau.com



Longues ou courtes, nos lignes épurées et minimalistes font de nos appareils de réfrigération de la série 200 un complément déterminant pour chaque cuisine.





Combiné réfrigérateur-congélateur Vario série 200



APPAREILS DE RÉFRIGÉRATION VARIO **SÉRIE 200**

Une expérience de réfrigération plus réconfortante

La cuisine est le cœur de la maison moderne et connectée, un lieu dégageant une certaine atmosphère, un lieu de vie où l'on cuisine. Elle gagne en convivialité et en personnalité, ne se contentant plus d'une simple praticité et fonctionnalité.

Les combinés réfrigérateurs-congérateurs, les réfrigérateurs et les congérateurs Vario série 200 poursuivent cette tendance. Ils combinent des performances optimales à une élégance raffinée.

Lorsqu'ils sont fermés, le réfrigérateur et le congélateur se fondent dans le design de vos meubles de cuisine et vous immergent dans une lumière chaude et douce lorsque leur porte est ouverte, pour révéler les touches de bronze clair du compartiment dans la contreporte et du sélecteur rotatif des tiroirs de réfrigération fraîcheur, ainsi que le grain naturel du bois d'érable des compartiments à bouteilles.



Combiné réfrigérateur-congélateur Vario série 200

UNE RÉFRIGÉRATION BIEN PENSÉE

Un zeste de luxe

Les appareils de réfrigération Vario de la série 200 conviennent pour des niches de 178 cm et s'intègrent harmonieusement à votre design intérieur.

Agréable au toucher et en zinc moulé sous pression, le bouton rotatif vous permet de contrôler l'humidité afin de refroidir les fruits et légumes ou la viande et le poisson dans des conditions optimales, pour prolonger plus longtemps leur fraîcheur.

Grâce à leur façade dépolie dégradée, les larges tiroirs fraîcheur vous permettent d'être toujours organisé. Les deux porte-bouteilles en érable peuvent être reliés via un aimant et stabilisent en douceur différentes tailles de bouteilles, y compris des magnums et des bouteilles de vin. Les veines du bois apportent une touche de naturel à l'intérieur de l'appareil.

La fermeture de la porte s'effectue en douceur.



Porte-bouteilles

Bouton rotatif en zinc moulé sous pression





Compartiment dans la contreporte

DÉTAILS DE CONCEPTION

L'aménagement intérieur complète votre cuisine.

Un ensemble d'éléments luxueux a été réuni pour créer un moment sensoriel raffiné pour le cuisinier et offrir une performance remarquable de votre Vario série 200. L'expérience débute dès l'ouverture.

Une légère pression suffit pour ouvrir l'appareil, sinon utilisez ses assistants vocaux et demandez-leur simplement d'ouvrir l'appareil.

Les appareils de réfrigérations Vario de la série 200 sont éclairés de manière complète et minutieuse. L'éclairage clair et chaud du bandeau lumineux, des tiroirs éclairés et du congélateur sublime les couleurs de vos ingrédients et les montre sous leur meilleur jour.

Découvrez les appareils de réfrigération Vario de la série 200 sur notre site [gaggenau.com](https://www.gaggenau.com)



Éclairage du congélateur



Congélateur Vario et réfrigérateur Vario série 200



Réfrigérateur-congélateur combiné pose libre



APPAREILS FRIGORIFIQUES **SÉRIE 200**

Une plus grande variation pour votre niche

Ces appareils comprennent un large spectre de solutions: des grands appareils avec une capacité de 541 litres aux appareils compacts pour une niche de 60 cm x 82 cm. Quelle que soit la solution que vous choisissiez, nos appareils de réfrigération série 200, aux lignes épurées et au design minimaliste, sont un vrai plus pour votre cuisine. Faites votre choix entre les zones climatiques, les tiroirs de réfrigération fraîcheur, le compartiment congélation 4 étoiles et les surfaces de rangement réglables en hauteur.

Ou une solution pose libre

Le combiné réfrigérateur-congélateur pose libre impressionne par sa capacité et sa compatibilité Home Connect. Lors de l'ouverture des grandes portes en acier inoxydable anthracite, votre regard se pose sur votre distributeur d'eau filtré, sur les deux tiroirs de réfrigération fraîcheur à 0 °C et sur la paroi arrière en acier inoxydable. Le tiroir congélation est doté de la technologie No Frost, de la super congélation et d'un distributeur de glaçons.

Découvrez les appareils de réfrigération de la série 200
sur notre site [gaggenau.com](https://www.gaggenau.com)



CONSERVER, PRÉSENTER, TEMPÉRER.

Pour les amateurs de vin sérieux, le vin est une passion qui frise l'obsession et qui n'est surpassée que par la volonté de trouver le système de stockage ultime.

Vario série 400	123
Série 200	127

CAVES À VIN CLIMATISÉES



Votre cave à vin climatisée conserve vos vins à des températures précises, met en scène votre collection et confère ainsi du prestige à votre cuisine.



CAVES À VIN CLIMATISÉES VARIO **SÉRIE 400**

De la conservation à la dégustation

La cave à vin climatisée protège vos précieuses bouteilles. Jusqu'à trois zones climatiques séparées peuvent être réglées à des températures comprises entre 5 °C et 20 °C, reproduisant l'environnement d'un stockage à long terme en cave et les températures idéales pour la dégustation.

Tandis que cinq options d'éclairage préprogrammées des étagères en bois de chêne pour présenter chaque bouteille et des étagères porte-bouteilles entièrement extensibles exposent votre collection convoitée avec respect, l'humidité est maintenue constante, le son est étouffé, les vibrations minimisées, les arômes filtrés par du charbon actif et les rayons UV dommageables tenus à l'écart de vos précieuses bouteilles grâce aux portes en verre. Cependant, rien de tout cela ne vous empêchera d'ouvrir la porte sans poignée de votre cave à vin pour y dérober quelques bouteilles.



Votre collection de vins
est mise en valeur dans
une niche.







Cave à vin climatisée série 200



Cave à vin climatisée en installation sous plan série 200

CAVES À VIN CLIMATISÉES SÉRIE 200

Une niche pour votre collection de bouteilles de vin

Deux caves à vin climatisées entièrement intégrables avec une hauteur de niche de 178 cm ou 123 cm conservent jusqu'à 80 ou 48 de vos précieuses bouteilles.

Les deux appareils présentent deux zones climatiques, un éclairage de présentation et des portes en verre refermables, dont le cadre reprend le design de votre mobilier pour s'intégrer parfaitement dans votre cuisine.

La cave à vin climatisée en installation sous plan

Avec ses deux zones climatiques, pouvant accueillir jusqu'à 34 bouteilles, cette cave à vin climatisée ne fait aucun compromis sur son équipement: elle dispose d'étagères porte-bouteilles télescopiques en hêtre et en aluminium, d'un éclairage LED, d'une commande de l'humidité et d'un système de fermeture douce et silencieuse de la porte garantissant que les sédiments de vos vins restent bien au fond des bouteilles. Sa porte est non seulement dotée d'un cadre en acier inoxydable, mais également d'une serrure pour éviter toute tentation.

Découvrez les caves à vin climatisées de la série 200
sur notre site gaggenau.com



SOIN ET DÉLICATESSE POUR UN RÉSULTAT IMPECCABLE

Nettoyez avec soin et précaution
avant de dresser votre table.

Série 400	133
Série 200	141

LAVE-VAISSELLE

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. The floor is made of light-colored wood.

Extrêmement efficace
et incroyablement doux,
en un seul et même rinçage.





Lave-vaisselle série 400



LAVE-VAISSELLE

SÉRIE 400

Le soin de votre précieuse vaisselle

Le lave-vaisselle sans poignée de la série 400 arbore tous les détails déterminants que vous pouvez attendre de nous. Le support pour les grands verres à pied et l'accessoire du bac pour couverts en argent permettent de ranger au mieux votre précieuse vaisselle. La technologie Zéolite permet un séchage en douceur, protégeant vos verres et votre porcelaine sensibles d'une chaleur excessive. Un tiroir à couverts 3e niveau, disponible comme accessoire spécial, offre un espace suffisant pour ranger les petits bols et tasses en toute sécurité.

À l'écoute de vos envies

Vous pouvez personnaliser les huit programmes et les quatre options de votre lave-vaisselle, raccourcir la durée du programme et réduire temporairement le niveau sonore si vos invités ne sont pas encore partis. Grâce à l'application Home Connect, vous pouvez appliquer ces réglages en toute simplicité et tranquillité depuis votre appareil mobile.



Bras de lavage motorisé pour l'option Intensif Plus

ÉCLAIRAGE ET ENTRETIEN DE L'INTÉRIEUR

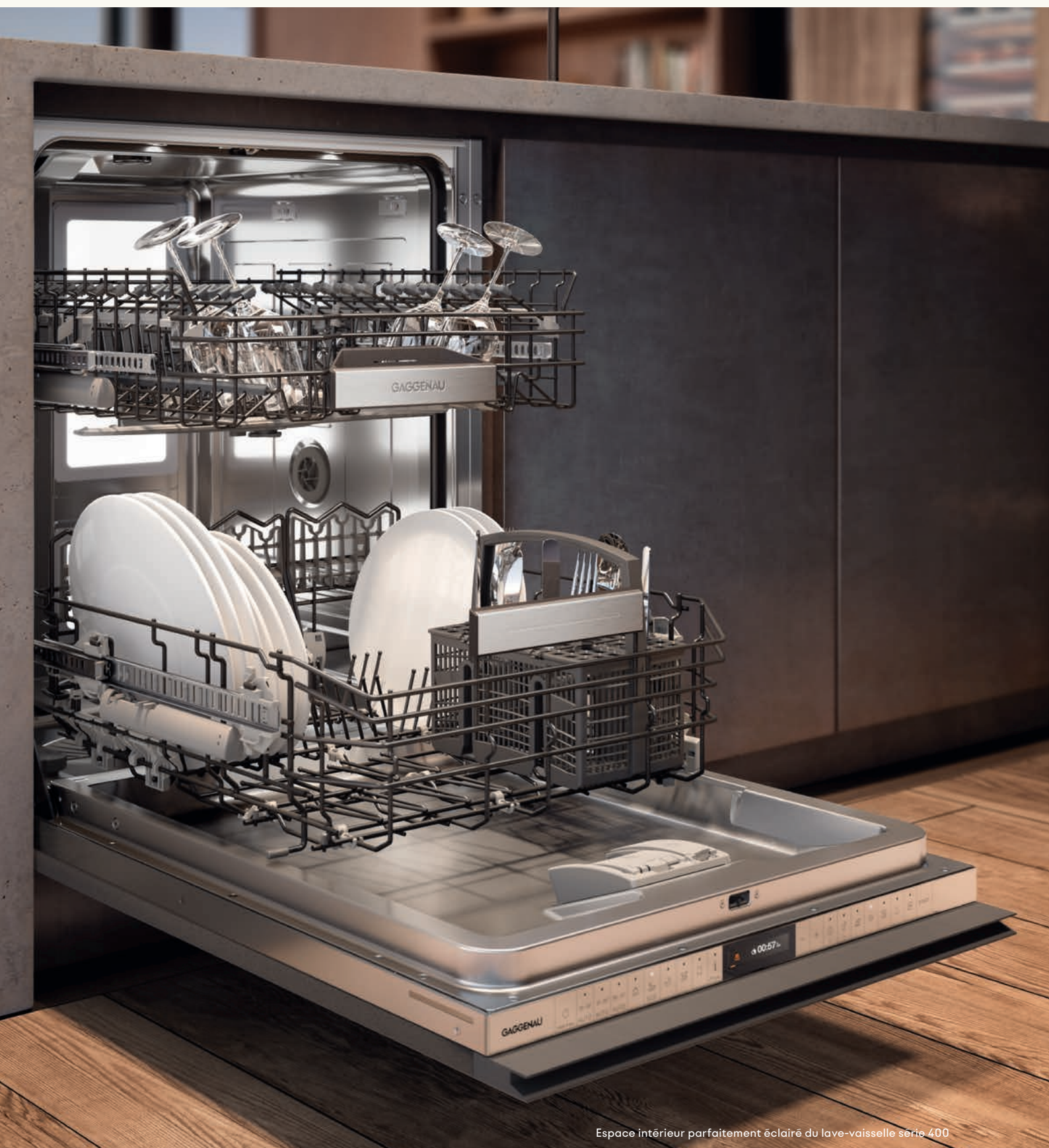
Une expérience éclairante

Ouvrez le lave-vaisselle avec une légère pression et laissez-vous séduire par la lumière douce et agréable d'un intérieur magnifiquement éclairé. Le lave-vaisselle à charnière flexible vous informe qu'il est en marche par une lumière blanche et chaude discrète dans le coin supérieur gauche. Pour les modèles sans charnière flexible, le temps du programme restant est projeté sur le sol.

Un traitement en douceur

Votre vaisselle en verre, en cristal et en porcelaine glisse dans et hors du lave-vaisselle grâce aux rails de roulement, doucement et facilement, protégée par le système de fermeture doux et silencieux du panier. Le soin que nous apportons à votre vaisselle de valeur s'illustre également par les détails qui se trouvent dans nos paniers: des picots rabattables aux extrémités recouvertes de silicone protègent les verres sensibles et offrent également une surface antidérapante pour les tasses.

Une zone spéciale dans le panier supérieur peut être réglée de manière à recevoir des jets d'eau supplémentaires pour un nettoyage particulièrement efficace des verres par exemple.



Espace intérieur parfaitement éclairé du lave-vaisselle série 400

A modern kitchen interior with a light-colored countertop and a white cabinet. The background features a wooden wall with a built-in dishwasher. The text "Un lave-vaisselle pour toutes les occasions." is overlaid on the image.

Un lave-vaisselle pour
toutes les occasions.



LAVE-VAISSELLE

SÉRIE 200

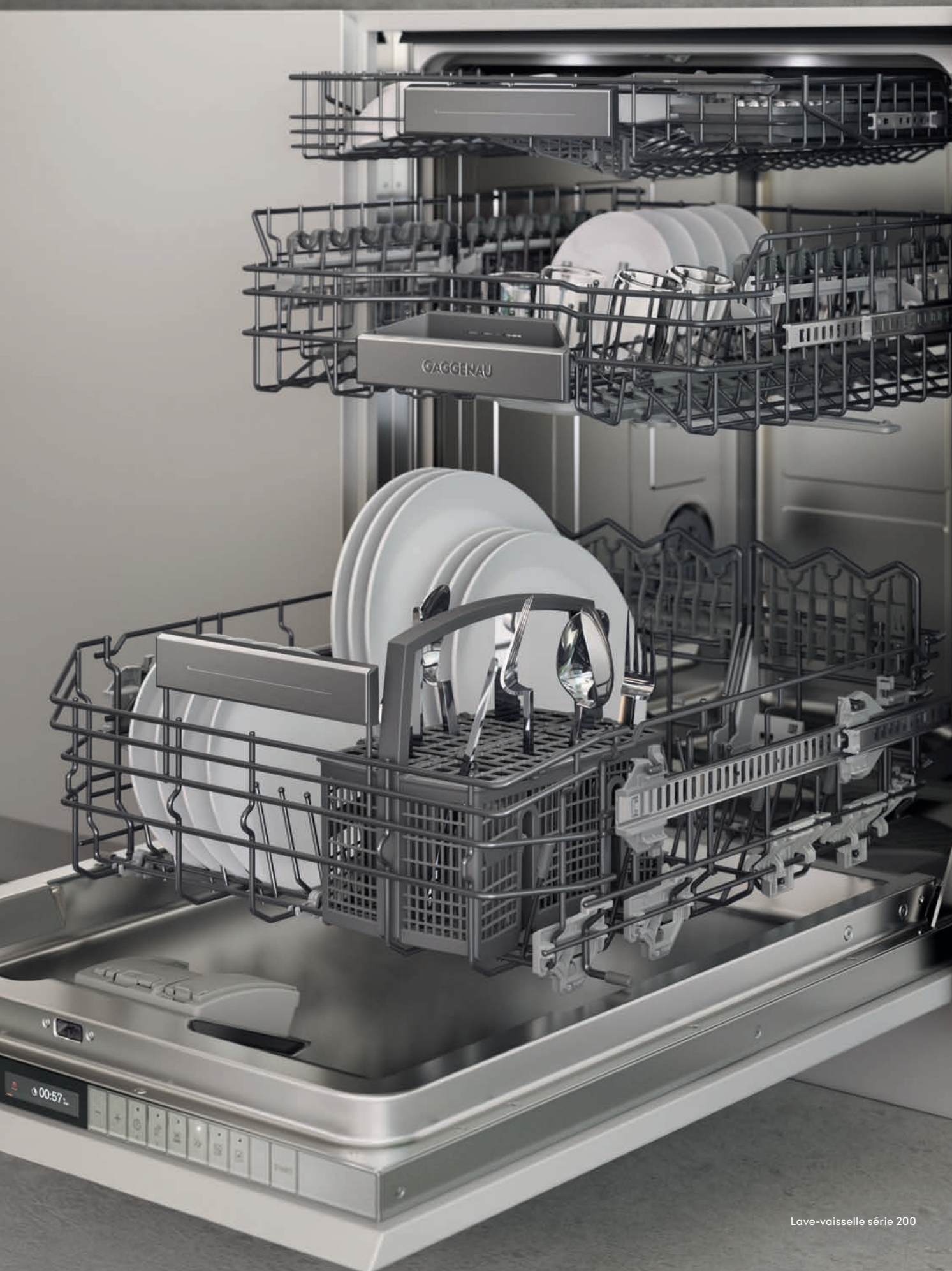
De nombreuses possibilités s'offrent à vous

Le lave-vaisselle de la série 200 vous offre une profusion de possibilités: d'un point de vue purement visuel, vous avez le choix entre les variantes à poignée et les variantes sans poignée. Il existe également des lave-vaisselle pour lesquels une lumière discrète sur le côté signale lorsqu'ils sont en marche et d'autres modèles pour lesquels le temps restant du programme est projeté sur le sol. Préférez-vous avoir une zone de nettoyage supplémentaire où l'eau est dirigée de manière ciblée pour garder vos verres et tasses impeccablement propres? Ou préférez-vous le séchage particulièrement doux grâce à la zéolite? Ces décisions vous aideront à trouver le lave-vaisselle qui vous convient.

Le choix ne s'arrête pas là.

Optimisez les performances de votre lave-vaisselle. Personnalisez les programmes et accélérez le cycle pendant son fonctionnement. Utilisez l'application Home Connect de Gaggenau pour suggérer les programmes les mieux adaptés et même les charger.







Zone de nettoyage supplémentaire pour des résultats parfaits

LA DIFFÉRENCE GAGGENAU

Tous les lave-vaisselle de la série 200 de Gaggenau se distinguent par leurs détails. Le système de paniers flexibles protège les verres et verres en cristal à l'aide de supports revêtus de silicone qui peuvent être rabattus pour pouvoir utiliser une étagère supplémentaire antidérapante. Selon le modèle, les rails télescopiques ou roues veillent en permanence au déplacement contrôlé et sans effort des tiroirs et paniers. Un accessoire spécial, le tiroir à couverts 3e niveau, offre à l'utilisateur un troisième espace où ranger les tasses et bols en toute sécurité. Et pour un séchage plus doux et plus efficace, la porte peut s'ouvrir automatiquement à la fin du programme de lavage. Tout ce qui peut être entrepris pour protéger le contenu est réalisé à la perfection.

Ces détails ne sont pas seulement bien pensés, ils sont affinés jusqu'à atteindre la perfection.

Tiroir à couverts 3e niveau pour les couverts, les tasses et les bols





AFFINEZ VOTRE CHOIX

Un aperçu complet de toutes les options proposées par Gaggenau.

Fours	147
Tables de cuisson	153
Appareils d'aspiration	159
Appareils de réfrigération	161
Caves à vin climatisées	165
Lave-vaisselle	167

APERÇU DU PRODUIT

SÉRIE EXPRESSIVE GAGGENAU



Four

G48..



Largeur 76,0 cm
Hauteur 67,0 cm
19 modes de cuisson
Tournebroche
Pyrolyse



Four

G47..



Largeur 60,0 cm
Hauteur 60,0 cm
19 modes de cuisson
Tournebroche
Pyrolyse



Four

G45..



Largeur 60,0 cm
Hauteur 60,0 cm
15 modes de cuisson
Pyrolyse



Four combi-vapeur

GS48..



Largeur 76,0 cm
Hauteur 45,0 cm
Branchement fixe pour l'arrivée et l'évacuation de l'eau
14 modes de cuisson
Système de nettoyage entièrement automatique



Four combi-vapeur

GS47..



Largeur 60,0 cm
Hauteur 45,0 cm
Branchement fixe pour l'arrivée et l'évacuation de l'eau
14 modes de cuisson
Système de nettoyage entièrement automatique



Four combi-vapeur

GS45..



Largeur 60,0 cm
Hauteur 45,0 cm
Réservoir d'eau
14 modes de cuisson
Système de nettoyage entièrement automatique



Tiroir de mise sous vide

GV451/GV051

Largeur 60,0 cm
Hauteur 14,0 cm
Avec façade design/totalement intégrable
3 niveaux de vide



Machine à café tout automatique

GC461

Largeur 60,0 cm
Hauteur 45,0 cm
Branchement fixe à l'arrivée d'eau
Mode classique ou barista
Système de nettoyage et de détartrage entièrement automatique avec cartouche



Machine à café tout automatique

GC451

Largeur 60,0 cm
Hauteur 45,0 cm
Réservoir d'eau amovible
Mode classique ou barista
Système de nettoyage et de détartrage entièrement automatique avec cartouche



Four combiné micro-ondes

GM48..

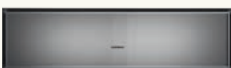
Largeur 76,0 cm
Hauteur 45,0 cm
9 modes de cuisson
Modes micro-ondes et four utilisables séparément ou conjointement



Four combiné micro-ondes

GM45..

Largeur 60,0 cm
Hauteur 45,0 cm
9 modes de cuisson
Modes micro-ondes et four utilisables séparément ou conjointement



Tiroir chauffant

GW483

Largeur 76,0 cm
Hauteur 21,5 cm
4 modes de cuisson
30-80 °C



Tiroir chauffant

GW453

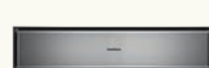
Largeur 60,0 cm
Hauteur 21,5 cm
4 modes de cuisson
30-80 °C



Tiroir chauffant

GW452

Largeur 60,0 cm
Hauteur 28,0 cm
Avec façade design
4 modes de cuisson
30-80 °C



Tiroir chauffant

GW451/GW051

Largeur 60,0 cm
Hauteur 14,0 cm
Avec façade design/totalement intégrable
4 modes de cuisson
30-80 °C

Gaggenau Home Connect

*Sur une échelle de classes d'efficacité énergétique allant de A+++ à D.

Tous les appareils de la série Expressive sont disponibles avec des portes à ouverture à droite ou à gauche, sauf la machine à café, le tiroir chauffant et le tiroir sous vide.

Four

Désignation de l'appareil	GO480/GO481 GO470/GO471	GO450/GO451
Modes de cuisson	19	15
Chaleur tournante Plus	•	•
Chaleur tournante Eco	•	•
Chaleur de voûte + chaleur de sole	•	•
Chaleur de voûte + 1/3 chaleur de sole	•	•
Chaleur de voûte	•	•
Chaleur de sole + 1/3 chaleur de voûte	•	•
Chaleur de sole	•	•
Chaleur tournante + chaleur de sole	•	•
Chaleur tournante + 1/3 chaleur de sole	•	•
Cuisson avec humidité	•	•
Gril + air pulsé	•	•
Gril	•	•
Fonction pierre à pain	•	•
Fonction faitout	•	•
Air frying (frir avec la chaleur tournante)	•	•
Déshydratation	•	•
Faire lever la pâte (fermenter)	•	•
Décongélation	•	•
Maintien au chaud	•	•
Options de réglage		
Réglage de la température de 30 °C à 300 °C, selon le mode de cuisson	•	•
Fonctions Gaggenau Home Connect: surveillance et commande à distance, possibilité d'ouverture de la porte via l'assistant vocal	•	•
Programmes automatiques et recommandations de réglage	•	•
Favoris	•	•

Tiroir chauffant

Désignation de l'appareil	GW451/051 GW452/GW453 GW483
Modes de cuisson	
Réglage de la température de 30 °C à 80 °C (décongeler, faire lever la pâte, sécher des herbes/ fruits, faire fondre/maturer, préchauffer de petits récipients contenant une boisson, cuire lentement/à basse température*, maintenir au chaud, réchauffer un plat/des tasses/des assiettes)	•
4 modes de cuisson standard (tasses, assiettes, maintien au chaud, cuisson lente)	•
Fonction de personnalisation via Gaggenau Home Connect (programme favori, 16 programmes supplémentaires, fonction minuterie, recettes)	•

Variantes de coloris



Acier inoxydable derrière vitre fumée

Four combi-vapeur

Désignation de l'appareil	GS480/GS481 GS470/GS471 GS450/GS451
Modes de cuisson	14
Chaleur tournante + 100 % d'humidité	•
Chaleur tournante + 80 % d'humidité	•
Chaleur tournante + 60 % d'humidité	•
Chaleur tournante + 30 % d'humidité	•
Chaleur tournante + 0 % d'humidité	•
Gril + air pulsé	•
Gril grande surface niveau 1 + humidité	•
Gril grande surface niveau 2 + humidité	•
Cuisson sous vide	•
Cuisson basse température	•
Faire lever la pâte (fermenter)	•
Maintien au chaud	•
Décongélation	•
Régénération	•
Options de réglage	
Réglage de la température de 30 °C à 230 °C, combinable avec les différents niveaux d'humidité	•
Fonctions Gaggenau Home Connect: surveillance et commande à distance, possibilité d'ouverture de la porte via l'assistant vocal	•
Programmes automatiques et recommandations de réglage	•
Favoris	•

Four combiné micro-ondes

Désignation de l'appareil	GM480/GM481 GM450/GM451
Micro-ondes	
Utilisation individuelle	•
Combinaison du micro-ondes et du four	•
Modes de cuisson	9
Chaleur tournante	•
Gril + air pulsé	•
Réchauffer des boissons	•
Réchauffer des plats	•
Déshydratation	•
Cuisson basse température	•
Faire lever la pâte (fermenter)	•
Maintien au chaud	•
Décongélation	•
Options de réglage	
6 niveaux de micro-ondes	•
Réglage de la température de 30 °C à 230 °C, selon le mode de cuisson	•
Fonctions Gaggenau Home Connect: surveillance et commande à distance, possibilité d'ouverture de la porte via l'assistant vocal	•
Programmes automatiques et recommandations de réglage	•
Favoris	•

FOURS SÉRIE 200



Four

BOP 250/251



Largeur 60 cm
Pyrolyse
13 modes de cuisson
Programmes automatiques
Sonde thermométrique et
Fonction pierre à pain
Volume utile 76 l



Four

BOP 220/221



Largeur 60 cm
Pyrolyse
9 modes de cuisson
Fonction pierre à pain
Volume utile 76 l



Four

BOP 210/211



Largeur 60 cm
Catalyse
9 modes de cuisson
Fonction pierre à pain
Volume utile 76 l



Four combi-vapeur

BSP 270/271



Largeur 60 cm
Branchement fixe pour l'arrivée
et l'évacuation de l'eau
Système de nettoyage
entièrement automatique
Cuisson sous vide, gril, chaleur
tournante combinable avec un
degré d'humidité réglable
Programmes automatiques
Sonde thermométrique
Volume utile 50 l



Four combi-vapeur

BSP 260/261



Largeur 60 cm
Branchement fixe pour l'arrivée
et l'évacuation de l'eau
Cuisson sous vide, gril, chaleur
tournante combinable avec un
degré d'humidité réglable
Programmes automatiques
Sonde thermométrique
Volume utile 50 l



Four combi-vapeur

BSP 250/251



Largeur 60 cm
Réservoir d'eau 1,7 l amovible
Cuisson sous vide, gril, chaleur
tournante combinable avec un
degré d'humidité réglable
Programmes automatiques
Sonde thermométrique
Volume utile 50 l



Four vapeur

BSP 220/221

Largeur 60 cm
Réservoir d'eau 1,7 l amovible
Cuisson sous vide
Cuisson vapeur sans pression
Volume utile 58 l



Four combiné micro-ondes

BMP 250/251

Largeur 60 cm
Modes micro-ondes et four
avec gril
Volume utile 36 l



Four combiné micro-ondes

BMP 224/225

Largeur 60 cm
Micro-ondes et gril
Volume utile 21 l



Machine à café tout automatique

CMP 250

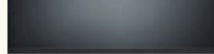
Largeur 60 cm
Préparation de boissons
caféinées



Tiroir chauffant

WSP 221

Largeur 60 cm, hauteur 14 cm
Compartment pour vaisselle
pour 6 personnes
Volume utile 20 l



Tiroir chauffant

WSP 222

Largeur 60 cm, hauteur 29 cm
Compartment pour vaisselle
pour 12 personnes
Volume utile 54 l



Tiroir sous vide

DVP 221

Largeur 60 cm, hauteur 14 cm
3 niveaux de vide pour une
mise sous vide dans et
en dehors du compartiment
Chargement maximal 10 kg
Volume utile 8 l

🏠 Gaggenau Home Connect

*Sur une échelle de classes d'efficacité
énergétique allant de A+++ à D.

Tous les appareils de la série 200 sont disponibles avec des
portes à ouverture à droite ou à gauche, sauf la machine à café, le tiroir
chauffant et le tiroir sous vide.

Four

Désignation de l'appareil	BOP 250/251	BOP 220/221 BOP 210/211
Modes de cuisson	13	9
Chaleur tournante	•	•
Chaleur tournante Eco	•	•
Chaleur de voûte + chaleur de sole	•	•
Chaleur de voûte	•	•
Chaleur de sole	•	•
Chaleur tournante + chaleur de sole	•	•
Chaleur de voûte + 1/3 chaleur de sole		
1/3 chaleur de voûte + chaleur de sole		
Chaleur tournante + 1/3 chaleur de sole		
Gril grande surface + chaleur ventilée	•	•
Gril grande surface	•	•
Gril compact	•	
Fonction pierre à pain	•	•
Fonction faitout	•	
Faire lever la pâte (fermenter)	•	
Décongélation	•	
Maintien au chaud		

Options de réglage

Réglage de la température de 30 °C à 300 °C, selon le mode de cuisson

•

Réglage de la température de 50 °C à 300 °C, selon le mode de cuisson

•

Fonctions Gaggenau Home Connect, programmes automatiques, commande et surveillance à distance, recettes

•

•*

*Uniquement les fonctions de base de Gaggenau Home Connect, aucun programme automatique

Tiroir chauffant

Désignation de l'appareil	WSP 221 WSP 222
Modes de cuisson	
Réglage de la température de 30 °C à 80 °C (décongeler, faire lever la pâte, sécher des herbes/ fruits, faire fondre/maturer, préchauffer de petits récipients contenant une boisson, cuire lentement/ à basse température*, maintenir au chaud, réchauffer un plat/des tasses/des assiettes)	•
4 modes de cuisson standard (tasses, assiettes, maintien au chaud, cuisson lente)	•
Fonction de personnalisation via Gaggenau Home Connect (programme favori, 16 programmes supplémentaires, fonction minuterie, recettes)	•

Four combi-vapeur

Désignation de l'appareil	BSP 270/271 BSP 260/261 BSP 250/251	BSP 220/221
Modes de cuisson	13	6
Chaleur tournante + 100 % d'humidité	•	
Chaleur tournante + 80 % d'humidité	•	
Chaleur tournante + 60 % d'humidité	•	
Chaleur tournante + 30 % d'humidité	•	
Chaleur tournante + 0 % d'humidité	•	
100 % d'humidité		•
Cuisson basse température	•	
Cuisson vapeur basse température		•
Cuisson sous vide	•	•
Gril grande surface niveau 1 + humidité	•	
Gril grande surface niveau 2 + humidité	•	
Gril grande surface + chaleur ventilée	•	
Faire lever la pâte (fermenter)	•	•
Décongélation	•	•
Régénération	•	•

Options de réglage

Réglage de la température de 30 °C à 230 °C, combinable avec les différents niveaux d'humidité

•

Réglage de la température de 30 °C à 100 °C, selon le mode de cuisson

•

Programmes automatiques, commande et surveillance à distance, recettes

•

•*

*Uniquement les fonctions de base de Gaggenau Home Connect, aucun programme automatique

Variantes de coloris

Les appareils de la série 200 sont disponibles dans les couleurs suivantes:



Gaggenau Anthracite



Gaggenau Metallic



Gaggenau Silver

FOUR EB 333



Four

EB 333 



Largeur 90 cm
Pyrolyse
17 modes de cuisson
Sonde thermométrique,
tournebroche
et fonction pierre à pain
Programmes automatiques
Volume utile 83 l

APERÇU DU four EB 333

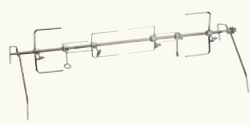
Modes de cuisson	17
Chaleur tournante	•
Chaleur tournante Eco	•
Chaleur de voûte + chaleur de sole	•
Chaleur de voûte	•
Chaleur de sole	•
Chaleur tournante + chaleur de sole	•
Chaleur de voûte + 1/3 chaleur de sole	•
1/3 chaleur de voûte + chaleur de sole	•
Chaleur tournante + 1/3 chaleur de sole	•
Gril grande surface + chaleur ventilée	•
Gril grande surface	•
Gril compact	•
Fonction pierre à pain	•
Fonction faitout	•
Faire lever la pâte (fermenter)	•
Décongélation	•
Maintien au chaud	•
Options de réglage	
Réglage de la température de 30 °C à 300 °C, selon le mode de cuisson	•
Fonctions Gaggenau Home Connect, programmes automatiques, commande et surveillance à distance, recettes	•

 Gaggenau Home Connect

*Sur une échelle de classe d'efficacité énergétique allant de A+++ à D.



Sonde thermométrique



Tournebroche



Pierre à pain et à pizzas



Pelle à pizzas

Set de 2



Boutons rotatifs noirs

Pour le four EB 333



Système télescopique



Lèche-frite

Émaillée



Plaque à pâtisserie

Émaillée



Grille

Chromée

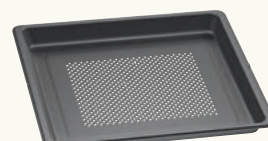


Lèche-frite en verre



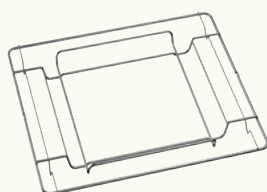
Bac de cuisson

Acier inoxydable
Perforé/non perforé
Pour cuiseur vapeur



Bac de cuisson

Anti-adhérent
Perforé/non perforé
Pour cuiseur vapeur



Adaptateur Gastro Norm



Faitout Gastro Norm



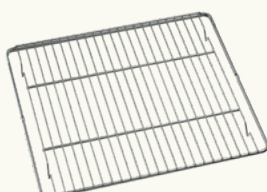
Petit récipient Gastro Norm

Acier inoxydable
Perforé/non perforé



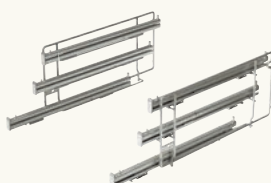
Grand récipient Gastro Norm

Acier inoxydable
Perforé/non perforé



Grille

Pour cuiseur vapeur



Rails télescopiques triples

Pour cuiseur vapeur

TABLE DE CUISSON VARIO DE LA SÉRIE 400



Table à induction pleine surface

CX 492 ■

Largeur 90 cm
Une seule grande surface de cuisson
Écran tactile TFT
Placement libre des ustensiles



Table à induction pleine surface

CX 482 ■

Largeur 80 cm
Une seule grande surface de cuisson
Écran tactile TFT
Placement libre des ustensiles



Table de cuisson Vario Flex Induction

VI 492 ▲■↑

Largeur 90 cm
5 foyers
Installation affleurante ou posée
Bouton de commande disposé devant



Table de cuisson Vario Flex Induction

VI 482 ▲■↑

Largeur 80 cm
4 foyers
Installation affleurante ou posée
Bouton de commande disposé devant



Table de cuisson Vario Flex Induction

VI 462 ▲■↑

Largeur 60 cm
4 foyers
Installation affleurante ou posée
Bouton de commande disposé devant



Table de cuisson Vario Flex Induction

VI 422 ▲■↑

Largeur 38 cm
2 foyers
Installation affleurante ou posée
Bouton de commande disposé devant



Table à induction Vario

VI 414 ▲■↑

Largeur 38 cm
1 foyer
Solution idéale pour la poêle wok avec adaptateur pour poêle wok
Installation affleurante ou posée
Bouton de commande disposé devant



Table de cuisson gaz Vario

VG 491 ■

Largeur 90 cm
5 brûleurs, brûleur wok compris
Régulation tout électronique des niveaux de puissance
Installation affleurante ou posée
Bouton de commande disposé devant



Table de cuisson gaz Vario

VG 425 ■

Largeur 38 cm
2 brûleurs
Régulation tout électronique des niveaux de puissance
Installation affleurante ou posée
Bouton de commande disposé devant



Wok gaz Vario

VG 415 ■

Largeur 38 cm
1 brûleur wok
Régulation tout électronique des niveaux de puissance
Installation affleurante ou posée
Bouton de commande disposé devant



Vario Teppan Yaki

VP 414 ■

Largeur 38 cm
Une surface métallique en chrome dur
Régulation exacte de la température
Installation affleurante ou posée
Bouton de commande disposé devant



Gril électrique Vario

VR 414 ■

2 zones
Grille en fonte ouverte avec pierres de lave
Installation affleurante ou posée
Bouton de commande disposé devant



Hotte de plan de travail

AL 400 ■



Largeur 120/90 cm
Acier inoxydable
Extensible, complètement dissimulée dans le plan de travail lorsqu'elle n'est pas utilisée
Installation affleurante ou posée
*En combinaison avec un moteur séparé externe AR 400 142
Aucune classe d'efficacité énergétique pour AL 400 122



Ventilation de plaque de cuisson Vario

VL 414 ■↑



Largeur 15 cm
Acier inoxydable
Système de ventilation haute efficacité directement sur la table de cuisson
Installation affleurante ou posée
Bouton de commande disposé devant
*En combinaison avec un moteur séparé externe AR 403 122

TABLES DE CUISSON SÉRIE 400



Table à induction pleine surface

CX 492 ■

Largeur 90 cm
Une seule grande surface de cuisson
Écran tactile TFT
Placement libre des ustensiles



Table de cuisson Flex Induction avec système de ventilation intégré

CV 492 ▲



Largeur 90 cm
4 foyers



Table à induction pleine surface

CX 492 ▲

Largeur 90 cm
Une seule grande surface de cuisson
Écran tactile TFT
Placement libre des ustensiles



Table de cuisson Flex Induction avec système de ventilation intégré

CV 482



Largeur 80 cm
4 foyers



Table à induction pleine surface

CX 482 ■

Largeur 80 cm
Une seule grande surface de cuisson
Écran tactile TFT
Placement libre des ustensiles



Table de cuisson gaz

CG 492

Largeur 100 cm
5 brûleurs, brûleur wok compris
Bouton de commande en acier inoxydable
Réglage tout électronique des niveaux de puissance
Installation affleurante ou posée
Bouton de commande disposé devant

Module à induction totalement intégrable

CU 428

Largeur 28 cm
1 foyer
Installation sous le plan de travail
Bouton de commande disposé devant

Module à induction totalement intégrable

CU 421

Largeur 21 cm
1 foyer
Installation sous le plan de travail
Bouton de commande disposé devant

Variantes de design

- ▲ Sans cadre
- Cadre en acier inoxydable
- h Gaggenau Home Connect

*Sur une échelle de classe d'efficacité énergétique allant de A+++ à D.

TABLES DE CUISSON VARIO SÉRIE 200



Table de cuisson Vario Flex Induction

VI 262

Largeur 60 cm
4 foyers
Panneau en acier inoxydable brossé noir avec boutons de commande éclairés



Table de cuisson Vario Flex Induction

VI 242

Largeur 40 cm
2 foyers
Panneau en acier inoxydable brossé noir avec boutons de commande éclairés

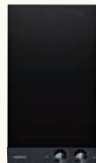


Table de cuisson Vario Flex Induction

VI 232

Largeur 28 cm
2 foyers
Panneau en acier inoxydable brossé noir avec boutons de commande éclairés



Table de cuisson gaz Vario

VG 264

Largeur 60 cm
4 brûleurs
Panneau en acier inoxydable brossé noir avec boutons de commande éclairés



Table de cuisson gaz Vario

VG 232

Largeur 28 cm
2 brûleurs
Panneau en acier inoxydable brossé noir avec boutons de commande éclairés



Wok gaz Vario

VG 231

Largeur 28 cm
1 brûleur wok
Panneau en acier inoxydable brossé noir avec bouton de commande éclairé



Vario Teppan Yaki

VP 230

Largeur 28 cm
1 surface métallique
Régulation exacte de la température
Panneau en acier inoxydable brossé noir avec bouton de commande éclairé



Gril électrique Vario

VR 230

Largeur 28 cm
2 zones réglables séparément
Grille en fonte ouverte avec pierres de lave
Panneau en acier inoxydable brossé noir avec boutons de commande éclairés



Ventilation de plaque de cuisson Vario

VL 200



Largeur 15 cm
Système de ventilation haute efficacité
directement sur la table de cuisson
Panneau en acier inoxydable brossé noir avec bouton de commande éclairé
*En combinaison avec un moteur séparé externe AR 403 122

TABLES DE CUISSON DE LA SÉRIE 200



Table de cuisson Flex Induction

CI 292 ▲ ■

Largeur 90 cm
5 foyers
Commande Twist-Pad



Table de cuisson Flex Induction

CI 283 ▲ ■ ■

Largeur 80 cm
5 foyers
Commande Twist-Pad



Table de cuisson Flex Induction

CI 282 ▲ ■

Largeur 80 cm
4 foyers
Commande Twist-Pad



Table de cuisson Flex Induction

CI 272 ▲ ■

Largeur 70 cm
4 foyers
Commande Twist-Pad



Table de cuisson Flex Induction

CI 262 ▲ ■ ■

Largeur 60 cm
4 foyers
Commande Twist-Pad



Table de cuisson Flex Induction

CI 261 ■

Largeur 60 cm
4 foyers
Commande électronique à touches sensibles



Table de cuisson Flex Induction avec système de ventilation intégré

CV 282 ▲ ■

A+++
A
Largeur 80 cm
4 foyers
Commande Twist-Pad



Table de cuisson vitrocéramique

CE 291 ▲ ■

Largeur 90 cm
5 foyers
Commande électronique à touches sensibles



Table de cuisson vitrocéramique

CE 261 ■

Largeur 60 cm
4 foyers
Commande électronique à touches sensibles



Table de cuisson gaz Vario

VG 295

Largeur 90 cm
5 brûleurs, brûleur wok compris
Bandeau de commande en acier inoxydable avec boutons éclairés



Table de cuisson gaz

CG 291

Largeur 90 cm
5 brûleurs, brûleur wok compris
Réglage mécanique des niveaux de puissance
Bouton intégré dans le bandeau de commande

Variantes de design

- ▲ Sans cadre
- Cadre en acier inoxydable
- Gaggenau Home Connect

*Sur une échelle de classe d'efficacité énergétique allant de A+++ à D.

ACCESSOIRES EN OPTION



Plaque grill et pizza

Anti-adhérent



Teppan Yaki

Pour induction pleine surface



Teppan Yaki

Matériau multicouche
pour Flex Induction



Poêle wok

Matériau multicouche



Adaptateur pour poêle wok

Support pour poêle wok



Set de plats Flex (3 pièces)

Moyen
Petit, avec couvercle



Grand plat Flex



Pierres de lave

Pour le remplissage



Couvercle noir



**Couvercle en acier
inoxydable**



Protège-plaque

Set de 4 pièces**

*Veuillez noter que pour chaque table de cuisson, un bouton de commande Vario 400 spécial doit être utilisé. Les boutons de commande peuvent uniquement être commandés pour certains appareils.

**Également disponibles séparément.



**Bouton de commande en
acier inoxydable***



Bouton de commande noir*



Prise



Prise, noire



Twist-Pad, noir



Sonde de cuisson

Pour la régulation de la
température dans les bols
Pour les tables à induction pleine
surface et Flex Induction

APPAREILS D'ASPIRATION SÉRIE 400



Hotte de plafond Vario

AC 402



Module filtrant
Dimensions: 80 x 40 cm
Acier inoxydable



Hotte de plafond Vario

AC 482

Module de commande
Dimensions: 80 x 14 cm
Acier inoxydable



Hotte de plafond Vario

AC 472

Module d'éclairage
Dimensions: 80 x 14 cm
Acier inoxydable

Hotte de plafond modulable, pouvant être configurée individuellement avec des composants séparés comme les modules filtrants, les modules de commande et les éléments d'éclairage. * (uniquement pour AC 402) en combinaison avec le module ventilateur AR 400 142



Hotte de plan de travail

AL 400



Largeur 120/90 cm, acier inoxydable
Extensible, complètement dissimulée dans le plan de travail lorsqu'elle n'est pas utilisée
*Dans une configuration avec AL 400 192 (aucune classe d'efficacité énergétique pour AL 400 122) et le module ventilateur AR 400 142



Ventilation de plaque de cuisson

VL 414



Largeur 15 cm, acier inoxydable
Idéale en combinaison avec d'autres appareils de type table de cuisson Vario série 400
*En combinaison avec le module ventilateur externe AR 403 122

Pour la combinaison avec les moteurs d'évacuation d'air suivants:



AR 400 142



AR 403 122



AR 401 142

Pour la combinaison avec les moteurs de recirculation suivants:



AR 413 122



AR 410 110

Pour la combinaison avec les moteurs de recirculation suivants:



AR 400 143

en combinaison avec le module de recyclage AA 442 810



Hotte murale

AW 442



Largeur 120 cm
Acier inoxydable
*En combinaison avec le module ventilateur externe AR 400 143



Hotte de plafond

AC 250



Largeur 120 cm
Intégrée
Bronze clair Gaggenau



Hotte de plan de travail

AL 200



Largeur 90/80 cm
Noir avec déflecteur extensible
Moteur inclus
Pour le mode de recirculation et le mode recyclage



Ventilation de plaque de cuisson

VL 200



Largeur 15 cm
Gaggenau Noir
Idéale en combinaison avec d'autres appareils de type table de cuisson Vario série 200
*En combinaison avec le module ventilateur externe AR 403 122

Pour la combinaison avec les moteurs d'évacuation d'air suivants:



AR 400 142



AR 403 122



AR 401 142

Pour la combinaison avec les moteurs de recirculation suivants:



AR 413 122



AR 410 110



Hotte îlot

AI 240



Largeur 90 cm
Acier inoxydable
Façade vitrée en Gaggenau Anthracite
Moteur inclus
Pour le mode de recirculation et le mode recyclage



Hotte murale

AW 240



Largeur 90 cm
Acier inoxydable
Façade vitrée en Gaggenau Anthracite
Moteur inclus
Pour le mode de recirculation et le mode recyclage



Hotte tiroir

AF 210



Largeur 90/60 cm
Baguette poignée en acier inoxydable
Moteur inclus
Pour le mode de recirculation et le mode recyclage



Groupe filtrant

AC 200



Largeur 86/52 cm
Acier inoxydable et verre
Montage invisible dans le meuble haut
Moteur inclus
Pour le mode de recirculation et le mode recyclage

APPAREILS DE RÉFRIGÉRATION VARIO SÉRIE EXPRESSIVE



Combiné réfrigérateur-congélateur Vario

RVY 497 

Largeur de la niche 90,0 cm
Hauteur de la niche 213,4 cm
Acier inoxydable brossé, sombre
Au choix sans poignée
Système de fermeture douce et silencieuse de la porte
Distributeur de glaçons intégré dans le compartiment congélation
Éclairage LED non éblouissant, d'un blanc chaud
Volume utile 576 l

APPAREILS DE RÉFRIGÉRATION VARIO SÉRIE 400



Combiné réfrigérateur-congélateur Vario

RB 492 

Largeur de la niche 91,4 cm
Hauteur de la niche 213,4 cm
Au choix sans poignée
Système de fermeture douce et silencieuse de la porte
Zone fraîcheur proche de 0 °C
Distributeur de glaçons intégré dans le congélateur
LED sans éblouissement, blanc chaud
Volume net 555 l



Combiné réfrigérateur-congélateur Vario

RB 472 

Largeur de la niche 76,2 cm
Hauteur de la niche 213,4 cm
Au choix sans poignée
Système de fermeture douce et silencieuse de la porte
Zone fraîcheur proche de 0 °C
Distributeur de glaçons intégré dans le congélateur
LED sans éblouissement, blanc chaud
Volume net 452 l



Réfrigérateur Vario

RC 492 

Largeur de la niche 91,4 cm
Hauteur de la niche 213,4 cm
Au choix sans poignée
Système de fermeture douce et silencieuse de la porte
Zone fraîcheur 0 °C
LED sans éblouissement, blanc chaud
Volume net 579 l



Réfrigérateur Vario

RC 472 

Largeur de la niche 76,2 cm
Hauteur de la niche 213,4 cm
Au choix sans poignée
Système de fermeture douce et silencieuse de la porte
Zone fraîcheur 0 °C
LED sans éblouissement, blanc chaud
Volume net 467 l



Réfrigérateur Vario

RC 462 

Largeur de la niche 61 cm
Hauteur de la niche 213,4 cm
Au choix sans poignée
Système de fermeture douce et silencieuse de la porte
Zone fraîcheur 0 °C
LED sans éblouissement, blanc chaud
Volume net 357 l

APPAREILS DE RÉFRIGÉRATION VARIO SÉRIE 400



Congélateur Vario

RF 471



Largeur de la niche 76,2 cm
Hauteur de la niche 213,4 cm
Au choix sans poignée
Système de fermeture douce et silencieuse de la porte
Distributeur de glaçons intégré
LED sans éblouissement, blanc chaud
Volume net 445 l



Congélateur Vario

RF 461



Largeur de la niche 61 cm
Hauteur de la niche 213,4 cm
Au choix sans poignée
Système de fermeture douce et silencieuse de la porte
Distributeur de glaçons intégré
LED sans éblouissement, blanc chaud
Volume net 344 l



Congélateur Vario

RF 411



Largeur de la niche 45,7 cm
Hauteur de la niche 213,4 cm
Au choix sans poignée
Système de fermeture douce et silencieuse de la porte
Distributeur de glaçons intégré
LED sans éblouissement, blanc chaud
Volume net 240 l



Congélateur Vario

RF 410



Largeur de la niche 45,7 cm
Hauteur de la niche 213,4 cm
Au choix sans poignée
Système de fermeture douce et silencieuse de la porte
LED sans éblouissement, blanc chaud
Volume net 240 l

APPAREILS DE RÉFRIGÉRATION VARIO SÉRIE 200



Combiné réfrigérateur-congélateur Vario

RB 289



Largeur de la niche 56 cm
Hauteur de la niche 177,5 cm
Totalelement intégrable
Quatre zones climatiques dont Zone fraîcheur proche de 0 °C
Système de fermeture douce et silencieuse de la porte
Volume net 223 l



Combiné réfrigérateur-congélateur Vario

RT 289



Largeur de la niche 56 cm
Hauteur de la niche 177,5 cm
Totalelement intégrable
Quatre zones climatiques dont Zone fraîcheur proche de 0 °C
Ouverture de porte par pression ou par assistant vocal
Système de fermeture douce et silencieuse de la porte
Volume net 269 l



Réfrigérateur Vario

RC 289



Largeur de la niche 56 cm
Hauteur de la niche 177,5 cm
Totalelement intégrable
Trois zones climatiques dont Zone fraîcheur proche de 0 °C
Ouverture de porte par pression ou par assistant vocal
Système de fermeture douce et silencieuse de la porte
Volume net 289 l



Congélateur Vario

RF 287



Largeur de la niche 56 cm
Hauteur de la niche 177,5 cm
Totalelement intégrable
Ouverture de porte par pression ou par assistant vocal
Système de fermeture douce et silencieuse de la porte
Volume net 212 l

APPAREILS DE RÉFRIGÉRATION SÉRIE 200



Combiné réfrigérateur-congélateur pose libre

RY 295

Largeur 90,5 cm
Hauteur 183 cm
Pose libre, en acier inoxydable anthracite
Deux tiroirs de réfrigération fraîcheur 0 °C
Distributeurs d'eau et de glaçons intérieurs
Volume utile 573 l



Combiné réfrigérateur-congélateur

RB 282

Largeur de la niche 56 cm
Hauteur de la niche 177,5 cm
Entièrement intégrable
Quatre zones climatiques
Deux tiroirs de réfrigération fraîcheur
proches de 0 °C
Système de fermeture douce et silencieuse de la porte
Volume utile 223 l



Combiné réfrigérateur-congélateur

RT 282

Largeur de la niche 56 cm
Hauteur de la niche 177,5 cm
Entièrement intégrable
Quatre zones climatiques
Trois tiroirs de réfrigération fraîcheur
proches de 0 °C
Système de fermeture douce et silencieuse de la porte
Volume utile 269 l



Réfrigérateur

RC 282

Largeur de la niche 56 cm
Hauteur de la niche 177,5 cm
Entièrement intégrable
Trois zones climatiques
Trois tiroirs de réfrigération fraîcheur
proches de 0 °C
Système de fermeture douce et silencieuse de la porte
Volume utile 289 l



Congélateur

RF 282

Largeur de la niche 56 cm
Hauteur de la niche 177,5 cm
Totalement intégrable
Système de fermeture douce et silencieuse de la porte
Volume utile 212 l



Réfrigérateur

RC 202

Largeur de la niche 60 cm
Hauteur de la niche 82 cm
Totalement intégrable
Système de fermeture douce et silencieuse de la porte
Volume utile 134 l



Combiné réfrigérateur-congélateur

RT 202

Largeur de la niche 60 cm
Hauteur de la niche 82 cm
Totalement intégrable
Système de fermeture douce et silencieuse de la porte
Volume utile 110 l



Congélateur

RF 202

Largeur de la niche 60 cm
Hauteur de la niche 82 cm
Totalement intégrable
Système de fermeture douce et silencieuse de la porte
Volume utile 85 l

ACCESOIRES ET ACCESOIRES SPÉCIAUX

Vario série Expressive



Panneau d'habillage en acier inoxydable brossé foncé

Disponible au choix avec ou sans poignée



Poignée de porte

Acier inoxydable



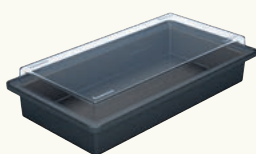
Étagère porte-bouteilles

Chêne massif, avec connecteur magnétique



Absorbant d'éthylène

À placer dans un tiroir fraîcheur avec contrôle de température et d'humidité



Bac de rangement

Avec couvercle transparent



Charnières sombres

Set de 4

Vario série 400



Panneau d'habillage en acier inoxydable

Au choix avec ou sans poignée
Les accessoires exacts dépendent de l'appareil.



Poignée

Acier inoxydable



Grille de ventilation

Les accessoires exacts dépendent de l'appareil.



Bac de rangement

Avec couvercle transparent

Vario série 200, série 200



Étagère porte-bouteilles

Bois d'érable massif, huilé, avec connecteur magnétique

CAVES À VIN CLIMATISÉES VARIO SÉRIE 400



Cave à vin climatisée Vario

RW 466

Largeur de la niche 61 cm
Hauteur de la niche 213,4 cm
Trois zones climatiques
Porte vitrée, au choix sans poignée
Système de fermeture douce et silencieuse de la porte
5 scénarios d'éclairage pré-réglés
LED sans éblouissement, blanc chaud
Capacité: 99 bouteilles
Volume net: 361 litres



Cave à vin climatisée Vario

RW 466

Largeur de la niche 61 cm
Hauteur de la niche 213,4 cm
Trois zones climatiques
Porte massive, au choix sans poignée
Système de fermeture douce et silencieuse de la porte
5 scénarios d'éclairage pré-réglés
LED sans éblouissement, blanc chaud
Capacité: 99 bouteilles
Volume net: 361 litres



Cave à vin climatisée Vario

RW 414

Largeur de la niche 45,7 cm
Hauteur de la niche 213,4 cm
Deux zones climatiques
Porte vitrée, au choix sans poignée
Système de fermeture douce et silencieuse de la porte
5 scénarios d'éclairage pré-réglés
LED sans éblouissement, blanc chaud
Capacité: 70 bouteilles
Volume net: 269 litres



Cave à vin climatisée Vario

RW 414

Largeur de la niche 45,7 cm
Hauteur de la niche 213,4 cm
Deux zones climatiques
Porte massive, au choix sans poignée
Système de fermeture douce et silencieuse de la porte
5 scénarios d'éclairage pré-réglés
LED sans éblouissement, blanc chaud
Capacité: 70 bouteilles
Volume net: 269 litres

CAVES À VIN CLIMATISÉES SÉRIE 200



Cave à vin climatisée

RW 282

Largeur de la niche 60 cm
Hauteur de la niche 178 cm
Deux zones climatiques
Avec un panneau d'habillage en acier inoxydable ou une porte vitrée intégrée dans l'habillage de porte de meuble
Éclairage de présentation
Capacité: 80 bouteilles
Volume net: 254 litres



Cave à vin climatisée

RW 222

Largeur de la niche 60 cm
Hauteur de la niche 123 cm
Deux zones climatiques
Avec un panneau d'habillage en acier inoxydable ou une porte vitrée intégrée dans l'habillage de porte de meuble
Éclairage de présentation
Capacité: 48 bouteilles
Volume net: 158 litres



Cave à vin climatisée

RW 404

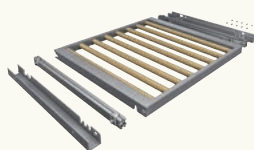
Largeur de la niche 60 cm
Hauteur de la niche 82 cm
Deux zones climatiques
Installation sous plan, porte vitrée intégrée dans un cadre en acier inoxydable
Éclairage de présentation
Capacité: 34 bouteilles
Volume net: 94 litres

Caves à vin climatisées Vario série 400



Tablette

Adaptée pour le décanteur, les bouteilles ouvertes et l'humidor



Étagère porte-bouteilles

À sortie totale
Bois de chêne et aluminium



Support de présentation

Bois de chêne et aluminium



Poignée de type barre

Acier inoxydable



Grille de ventilation

Les accessoires exacts dépendent de l'appareil.



Étagère porte-bouteilles

Pour un rangement pratique des bouteilles sur la plaque de séparation
Bois de chêne



Cadre d'habillage de porte en acier inoxydable

Au choix avec ou sans poignée
Les accessoires exacts dépendent de l'appareil.



Panneau d'habillage en acier inoxydable

Au choix avec ou sans poignée
Les accessoires exacts dépendent de l'appareil.

Caves à vin climatisées série 200



Cadre d'habillage de porte en acier inoxydable



Cadre d'habillage de porte en acier inoxydable



Poignée

Acier inoxydable

LAVE-VAISSELLE SÉRIE 400



Lave-vaisselle

DF 480/481



Largeur 60 cm
8 programmes, 4 options
Intérieur
parfaitement éclairé
Projection du temps restant ou
Info Light latérale
Système Push-to-Open
Zéolite
Très silencieux 42 dB

LAVE-VAISSELLE SÉRIE 200



Lave-vaisselle

DF 270/271



Largeur 60 cm
6 programmes, 3 options
Projection du temps restant ou
Info Light latérale
Système Push-to-Open
Zéolite
Très silencieux 42 dB



Lave-vaisselle

DF 260/261



Largeur 60 cm
6 programmes, 3 options
Projection du temps restant
Zéolite
Très silencieux 42 dB



Lave-vaisselle

DF 210



Largeur 60 cm
6 programmes, 3 options
Info-Light
Très silencieux 44 dB

Lave-vaisselle série 400



Tiroir à couverts

Au choix avec ou sans rails à coulissement facile



3e panier

Au choix avec ou sans rails à coulissement facile
Pour lave-vaisselle de 86,5 cm de hauteur



Bac pour couverts en argent

Pour tous les lave-vaisselle



Support pour verres à pied



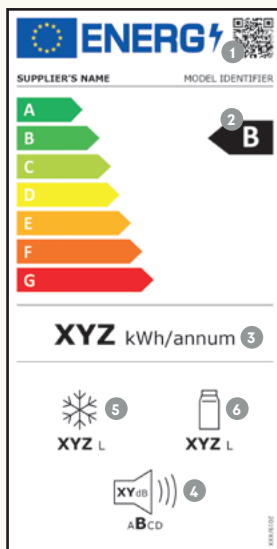
Poignée, acier inoxydable

LABEL ÉNERGÉTIQUE

Les appareils électroménagers économes en énergie vous permettent de préserver de précieuses ressources et d'économiser de l'argent. À l'achat d'un appareil électroménager, vous devez donc attacher de l'importance à une faible consommation d'énergie et d'eau.

Les développements techniques ont permis d'obtenir une variété de produits qui atteignent la valeur de label A+ ou supérieure. Le comportement des consommateurs a également évolué. C'est pourquoi de nouveaux labels énergétiques ont été introduits pour les lave-linge, les lave-linge séchants, les lave-vaisselle, les appareils de réfrigération et les caves à vin, prenant en compte ces changements. Les labels énergétiques pour les fours, les tables de cuisson et les appareils d'aspiration restent inchangés.

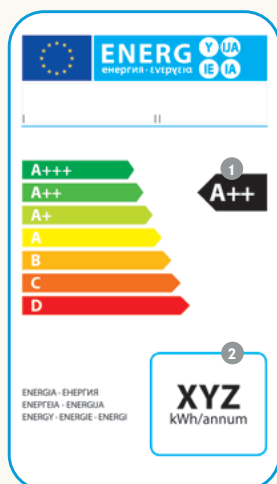
Plus d'informations sur notre site: www.gaggenau.com



Nouveau label énergétique calculé pour les lave-linge, les lave-linge séchants, les sèche-linge, les lave-vaisselle, les appareils de réfrigération et les caves à vin

Exemple de réfrigérateur-congélateur combiné

- 1 QR code
- 2 Classe d'efficacité énergétique
- 3 Consommation d'énergie en kWh/an (nouvelles conditions de mesure standard)
- 4 Niveau sonore en dB(A) re 1 PW et classe de niveau sonore
- 5 Capacité totale de tous les compartiments congélation
- 6 Capacité totale de tous les compartiments réfrigérants



Labels énergétiques pour les fours, les tables de cuisson et les appareils d'aspiration

Explication des pictogrammes

- 1 Classe d'efficacité énergétique
- 2 Consommation d'énergie en kWh/an (conditions de mesure standard)

VOS APPAREILS PRÉFÉRÉS SONT CONNECTÉS.

Utilisez les services numériques grâce à Gaggenau Home Connect.*



Découvrez comment utiliser Gaggenau Home Connect de manière polyvalente pour vous simplifier le quotidien en cuisine et utiliser le plein potentiel des appareils.

Gaggenau, la différence

C'est ici que commence l'avenir de la cuisine. À l'aide d'un appareil numérique, le chef privé peut par exemple préchauffer le four, allumer la ventilation ou le lave-vaisselle, télécharger le mode d'emploi numérique ou faire établir un diagnostic par un technicien, le tout à distance.

Étant donné que Gaggenau Home Connect peut être intégré dans divers systèmes de gestion domotique, il est garanti que la cuisine reste le cœur de la maison numérique. Par exemple, le chef privé peut demander à Amazon Alexa de préparer une tasse de café et d'allumer la ventilation pendant qu'il vérifie lui-même le temps restant du four.

Les avantages de Gaggenau Home Connect:

- Connexion:
Télécommande** et surveillance à distance, pour faire établir par exemple un diagnostic à distance par un technicien en ligne.
- Accès:
Téléchargement des modes d'emploi et utilisation du réseau de partenaires.
- Intégration:
Compatible avec divers systèmes de gestion domotique.

Et ce n'est que le début. Découvrez toutes les possibilités sur www.gaggenau.com/de/geraete/gerate-vernetzen

- 1 Réfrigérateur-congélateur combiné:** vérifiez votre consommation d'énergie et réglez votre appareil en mode Eco ou mode Vacances.
- 2 Cave à vin climatisée:** grâce à l'application, amenez le vin que vous avez sélectionné à la bonne température de dégustation avant même d'arriver chez vous.
- 3 Sèche-linge:** l'application Gaggenau Home Connect permet à votre sèche-linge à pompe à chaleur de sélectionner le programme le plus adapté à votre linge fraîchement lavé par votre lave-linge.
- 4 Four:** occupez-vous de vos invités et recevez une notification sur votre téléphone portable lorsque vos plats sont prêts.
- 5 Machine à café tout automatique:** préparez votre appareil pour votre café du matin en l'allumant depuis votre appareil mobile et en sélectionnant votre café préféré parmi une sélection de boissons internationales.
- 6 Four combi-vapeur:** envoyez les réglages des recettes sous-vide (température, durée de cuisson et taux d'humidité) en toute simplicité à votre four.
- 7 Table de cuisson:** plutôt que de commander séparément la ventilation, connectez-la à Home Connect et commandez-la depuis la table de cuisson.
- 8 Lave-vaisselle:** demandez à l'application le réglage le plus adapté pour vos verres précieux et vos casseroles et poêles fortement encrassées.

Téléchargez l'application ici:



* Intégration au réseau domestique pour les services numériques (Gaggenau Home Connect) sans fil grâce au réseau local sans fil. L'utilisation des fonctions Gaggenau Home Connect dépend des services Gaggenau Home Connect, qui varient selon le pays. Des informations complémentaires sont disponibles sur notre site: www.gaggenau.com/de/geraete/gerate-vernetzen. Gaggenau Home Connect est un service proposé par Home Connect GmbH.

** Non valable pour les tables de cuisson. Les tables de cuisson ne sont pas conçues pour une utilisation sans surveillance - le processus de cuisson doit être surveillé.

SHOWROOMS

Gaggenau, la différence

Faites-en l'expérience en visitant l'un de nos showrooms Gaggenau.



SHOWROOM GAGGENAU EN ALLEMAGNE

Munich

Arabellastr. 30a

81925 Munich

info@gaggenau-showroom.de

Réservation d'un créneau

recommandée sous:

www.gaggenau.com/de/



SHOWROOM GAGGENAU EN AUTRICHE

Vienne

Stilarena

Quellenstraße 2a

1100 Wien

info@gaggenau-showroom.at

Réservation d'un créneau recommandée sous:

www.stilarena.at



SHOWROOMS GAGGENAU EN SUISSE

Zurich (Geroldswil) - Atelier der Inspiration

Fahrweidstrasse 80, 8954 Geroldswil

ch-ateliers@bshg.com

www.inspiration-ateliers.ch

Lausanne (Crissier) - Atelier de l'inspiration

Chemin de Mongevon 4, 1023 Crissier

cri-ateliers@bshg.com

www.inspiration-ateliers.ch/fr

Berne - Atelier der Inspiration

Laupenstrasse 20, 3008 Bern

ch-ateliers@bshg.com

www.inspiration-ateliers.ch

ATELIERS DE L'INSPIRATION

La beauté dans sa forme la plus pure et la cuisine comme œuvre d'art - voilà ce que vous pouvez attendre de nos salles d'exposition uniques Gaggenau à Zurich, Berne et Lausanne.



Conseil individuel en matière de produits

Dans les Ateliers de l'Inspiration, nos conseillers et conseillères se feront un plaisir de vous raconter l'histoire emblématique de la marque, et vous faire découvrir ses appareils de cuisine au style et à la performance sans égal. Découvrez de près le design visionnaire, les matériaux nobles et le savoir-faire artisanal de Gaggenau.



Convenez dès maintenant d'un rendez-vous sous :
www.inspiration-ateliers.ch/gaggenau



Une démonstration culinaire pour tous les sens

Plongez dans le vaste univers de Gaggenau et de ses appareils électroménagers uniques avec une savoureuse démonstration de cuisine. Observez nos chefs cuisiniers en pleine préparation culinaire par dessus leurs épaules et glanez des conseils professionnels. Un régal pour les sens et une source d'inspirations pour votre future cuisine, équipée des appareils de luxe de Gaggenau.



Connexion sous :
www.inspiration-ateliers.ch/gaggenau



Notre consultation à domicile

Avec Gaggenau, vous avez choisi des produits qui allient innovation et intuition. Afin que vous puissiez vous familiariser avec vos nouveaux appareils Gaggenau dès la première utilisation et que vous puissiez exploiter tout leur potentiel, nous vous proposons une consultation sur mesure à domicile. Enfin, il nous tient à cœur d'élargir le champ des possibles et de voir nos appareils vous inspirer de nouvelles idées.



Connexion sous :
www.inspiration-ateliers.ch/gaggenau

Gaggenau, la différence

gaggenau.ch

BSH Hausgeräte AG, Fahrweidstrasse 80, 8954 Geroldswil