

GAGGENAU

DAS SORTIMENT



EXPERIENCE
LIFE AS IT
SHOULD BE



INHALE



7

47



101



13



67

ÜBER UNS 1

BACKÖFEN* 11

Gaggenau Serie Expressive 13

200 Serie 29

EB 333 39

KOCHFELDER UND
LÜFTUNGSGERÄTE 41

Serie 400 43

Serie 200 73

KÄLTEGERÄTE 99

Vario Kältegeräte Serie Expressive 101

Serie 400 107

Serie 200 111

WEINKLIMASCHRÄNKE 121

Serie 400 123

Serie 200 127

GESCHIRRSPÜLER 131

Serie 400 133

Serie 200 141

PRODUKTÜBERSICHT 145

GAGGENAU
HOME CONNECT 170

SHOWROOMS 171

* inkl. Dampfbacköfen, Mikrowellen-Backöfen, Wärme- und Vakuumierschubladen sowie Kaffee-Vollautomaten

INNOVATIONEN, DIE DIE KÜCHE VERÄNDERT HABEN, AUCH ÄSTHETISCH

1683 errichtete Ludwig Wilhelm von Baden, einer der mächtigsten Aristokraten im damaligen Europa, in dem kleinen Ort Gaggenau im Schwarzwald, eine Hammer- und Nagelschmiede.

Jeder Hammerschlag aus dieser Schmiede begleitet unser Schaffen heute. Unser reicher Erfahrungsschatz lässt uns Aussergewöhnliches schaffen. Mit jedem Gerät, das wir fertigen, und jedem Erlebnis, das wir gestalten, geben wir davon ein Stück weiter.

1683

Der erste
Nagel
aus dem
Schwarzwald

1880

Erste Backöfen
im Zuge des
Erfolgs unserer
Emailschilder

1931

Einführung
unserer
elektrischen
Öfen

1956

Erster Einbau-
Backofen auf
Augenhöhe,
eigenständiges
Kochfeld und
Lüftung

1972

Einführung
des modularen
Vario Systems

1976

Erste
Mulden-
lüftung

1982

Erste
Flachschirm-
haube

1986

Einführung
unseres
Wahrzeichens,
des 90 cm
breiten
Backofens
EB 300

1999

Erster Dampfbackofen für die private Küche

2011

Erstes Vollflächen-Induktionskochfeld mit intuitivem Bedienfeld

2015

Erstes automatisches Reinigungssystem für den Dampfbackofen

2016

Neuaufgabe unseres Wahrzeichens, als EB 333

2020

Unser Meisterwerk, der Dampfbackofen in seiner Neuaufgabe

2021

Flex-Induktionskochfeld mit integrierter Lüftung der Serie 400

2024

Einführung der vollintegrierten Induktion und Vario Kältegeräte Serie Expressive

2025

Einführung der Gaggenau Serie Expressive



FOR THOSE WHO KNOW

Wir sind für diejenigen, die feine Details nicht nur wahrnehmen, sondern von ihnen bewegt werden

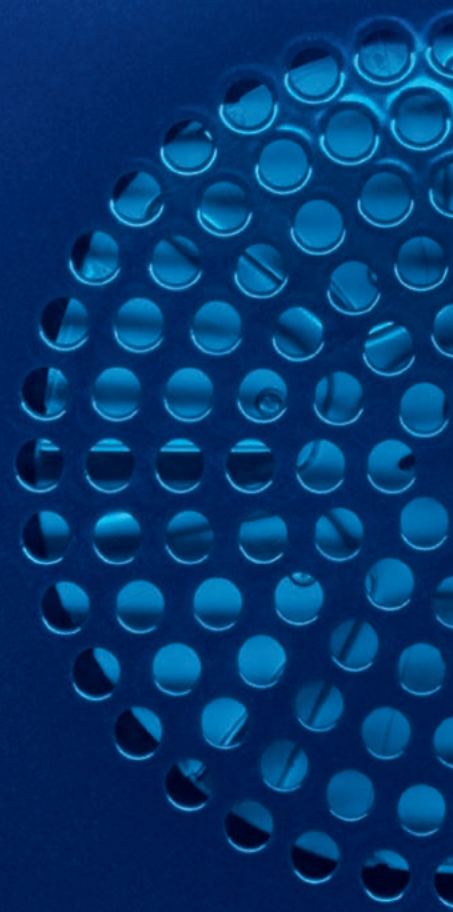
Seit 1683 verfeinern wir leidenschaftlich unser Handwerk und unseren Geschmack. Unsere Generationen, die mit Metall und Emaille arbeiten, verleihen uns die Fähigkeiten, aussergewöhnliche Stücke zu entwerfen und von Hand zu fertigen. Wenn jedes Detail zur Perfektion gestaltet ist, wird jede Nutzung zu einem Genuss. Letztendlich hebt ein makellos kultivierter Geschmack das Leben auf das Niveau, das es verdient.

Wir sind für diejenigen, die sehen, was die meisten nicht sehen

Wir sind stets bestrebt, jedes einzelne Gerät zur besten Version seiner selbst zu gestalten und zu kreieren. Als Serie entworfen, kuratieren wir komplette Systeme von Geräten, die Ihre innere Vision vereinen und bereichern.

Inspiziert von professionellen Küchen produzieren wir ausschliesslich das, was aussergewöhnliche kulinarische Kreationen ermöglicht, und trennen das Unbedeutende vom Wesentlichen. Dies nennen wir das Prinzip der professionellen Küche, und es ist unser leitendes Ethos.

Wir sind für diejenigen, die den Unterschied kennen.



FOR THOSE
WHO KNOW
THE DIFFERENCE



Handarbeit

Auch nach 300 Jahren spielt Handarbeit eine entscheidende Rolle in unserer Fertigung. Jeder Arbeitsschritt, vom Biegen des Metalls bis zur Montage der digitalen Bedienfelder im Reinraum, wird von geschickten Händen ausgeführt. Und darauf sind wir zurecht ein bisschen stolz.

Dem Prinzip Profiküche

Wir orientieren uns an der Profiküche mit dem Koch als Massstab der Dinge. Innovationen, die ihm dienen, werden weiterverfolgt. Funktionalität ist stets oberstes Gebot.

Qualität bis ins Detail

Alles, was wir tun, liegt über der Norm – die Materialien, die wir verwenden, die Handwerker, die wir beschäftigen und die Qualitätskontrolle, die uns besonders am Herzen liegt.

Erfahren Sie auf unserer Website mehr über unsere Begeisterung für Handarbeit, das Leistungsspektrum unserer Geräte und unseren reichen Erfahrungsschatz.



Miami Showroom | USA



Sydney Showroom | Australien



Paris Showroom | Frankreich

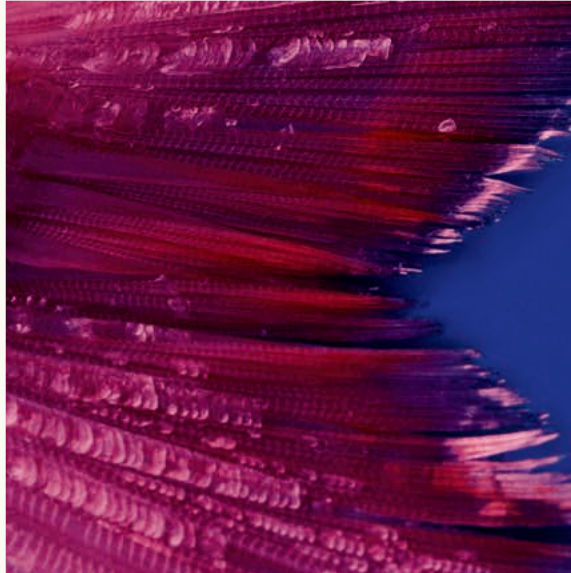
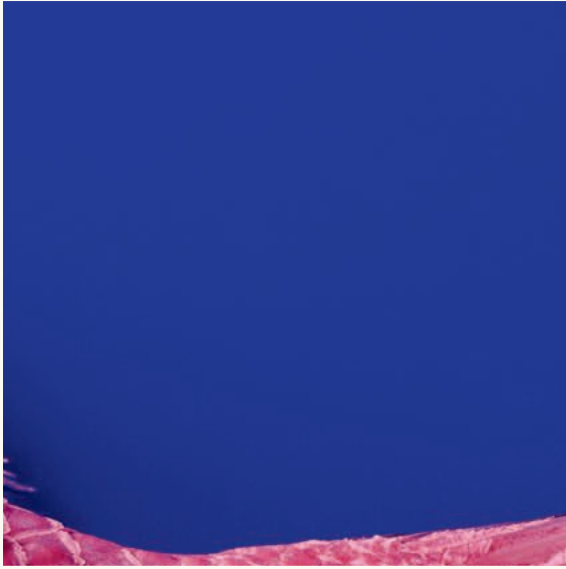
THE GAGGENAU EXPERIENCE

Eine globale Einladung

Begleiten Sie uns, um den Gaggenau-Unterschied zu sehen, zu berühren, zu hören, zu riechen und zu schmecken. Wir laden Sie ein, vorbeizukommen, einen Drehregler zu betätigen, in einen Ofen zu blicken, sich mit unserem sachkundigen Personal auszutauschen und einen Kühlschrank zu öffnen, während Sie unseren Espresso genießen.

In unseren Ausstellungsräumen finden regelmässig künstlerische, kulturelle und kulinarische Veranstaltungen statt. Betrachten Sie dies als Ihre offene Einladung – buchen Sie einfach online oder rufen Sie in Ihrem örtlichen Showroom für einen persönlichen Termin an, um den Unterschied zu erleben.

Entdecken Sie Ihren persönlichen Showroom unter www.gaggenau.com oder auf der Seite 173.



FOLGEN SIE UNS ONLINE

Besuchen Sie uns auf gaggenau.com und folgen Sie uns, indem Sie die QR-Codes scannen.



[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)



Der Inbegriff für kulinarische Spitzenleistungen, das Wunschobjekt für den Koch-Enthusiasten: ein Backofen von Gaggenau.

Gaggenau Serie Expressive	13
Serie 200	29
Der Backofen EB 333	39

BACKÖFEN

GAGGENAU **SERIE** **EXPRESSIVE**

Zwei Rahmen, ein Kreis, ein Kunstwerk.

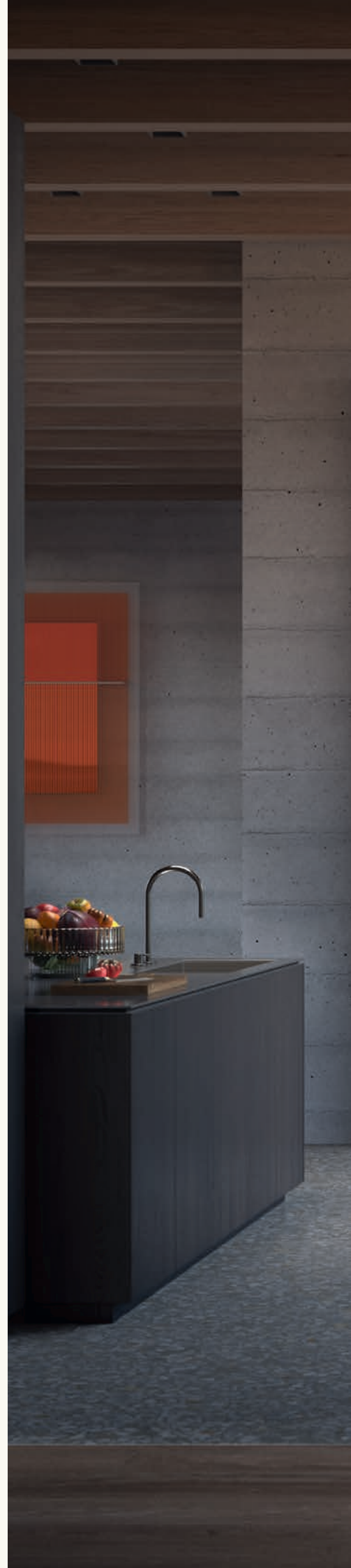




DIE NÄCHSTEN IKONEN VON GAGGENAU

Wo Handwerkskunst auf Funktionalität trifft

Die Gaggenau Serie Expressive, inspiriert von Bauhaus und moderner Architektur, überzeugt mit eleganten, skulpturalen Formen. Jedes Element ein eigenes Design-Statement. Der äussere Rahmen grenzt sich bewusst von der restlichen Umgebung ab, während die innere Einfassung das Edelstahl Passepartout hinter Rauchglas perfekt umrahmt. Hier wird Stärke mit Stil vereint.







Im Uhrzeigersinn, beginnend von links oben: Gaggenau Serie Expressive Mikrowellen-Backofen, Dampfbackofen, Backofen, Wärmeschublade, Kaffee-Vollautomat

SYMMETRIE PERFEKT INSZENIERT

Entwickelt, um zu leisten

Die Gaggenau Serie Expressive zeigt eine Gemeinsamkeit: ein puristischer Garraum - designed für maximale Funktionalität. Das leistungsstarke Unterhitze-System, der Flächenheizgrill hinter dem Emaille und der Dreipunkt-Kerntemperaturfühler sorgen für ein aussergewöhnliches, massgeschneidertes Kocherlebnis.

Gezielte Beleuchtung setzt kulinarische Meisterwerke ohne Blendung in Szene, während der Bedienring, der „schwebend“ auf dem Display liegt, sowohl den kulinarischen als auch den ästhetischen Anforderungen des anspruchsvollen Kochs gerecht wird.

Um ein sauberes Aussehen im Garraum zu bewahren, entfernt die praktische pyrolytische Selbstreinigung mühelos Rückstände in weniger als 4 Stunden bei 485 °C, während unser fortschrittlicher, beheizter Katalysator Ihre Küche frischer und sauberer riechen lässt als herkömmliche Systeme.



Gaggenau Serie Expressive Dampfbackofen, Backofen und Wärmeschublade

Vollautomatisches Reinigungssystem

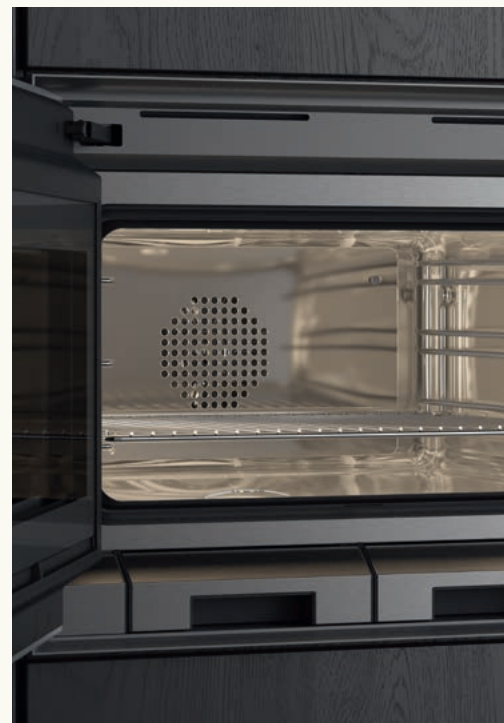


DER DAMPF- BACKOFEN

Ihr vielseitigstes Gerät

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

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



Wassertanks unter dem Edelstahl-Garraum



Gaggenau Serie Expressive Vakuumierschublade

DIE VAKUUMIER- SCHUBLADE

Aufbereiten wie ein Profi

Die Vakuumierschublade sorgt mit drei Stufen dafür, dass verschiedenste Lebensmittel optimal vorbereitet werden, zum Beispiel perfekt für Speisen zum Sous-vide Garen. Ideal auch für Speisen, um deren Geschmack durch Marinieren zu intensivieren oder sie bestmöglichst und lange aufzubewahren.

Mit passendem Zubehör lassen sich selbst offene Gläser und Flaschen wieder luftdicht verschliessen. Der hygienische Innenraum aus Edelstahl und Glas schafft eine Umgebung von unvergleichlicher Reinheit. Diese Kombination sorgt nicht nur für herausragende Hygiene, sondern verleiht dem Gerät auch eine elegante, moderne Ästhetik.

DER MIKROWELLEN- BACKOFEN

Vielseitig, leistungsstark, kreativ

Durch die Kombinationen von Mikrowelle mit Heissluft oder Flächengrill mit Umluft kann der ambitionierte Hobbykoch die Garzeiten deutlich verkürzen, ohne dabei den Geschmack und die Optik des Gerichts zu beeinträchtigen.

Das puristische Design des Garraums zeichnet sich durch einen hitzebeständigen Glasboden aus, der nahtlos in den Edelstahl-Garraum integriert ist und somit Ästhetik mit Leistung vereint.

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

Gaggenau Serie Expressive Mikrowellen-Backofen



Der Gaggenau Backstein



ZUBEHÖR

Die Magie des Backens

Brote gehören zu den einfachsten Nahrungsmitteln, sind jedoch nur in den besten Backöfen wirklich gut zuzubereiten. Das Geheimnis für eine knusprige Kruste und ein weiches Inneres liegt in der Verwendung des Backsteins, der Temperaturen von bis zu 300 °C erreicht. So backen Sie neben Brot auch die perfekte Pizza oder Flammkuchen.

Der Dreipunkt-Kerntemperaturfühler nimmt das Raten des Garpunkts bei grossen Fleischstücken oder ganzen Fischen ab. Er misst kontinuierlich die Temperatur an mehreren Punkten im Fleisch und informiert Sie auf dem Display Ihres Geräts.

Es gibt eine Vielzahl an Zubehörteilen, wie den Pizzaschieber oder Backbleche, welche designed wurden um Ihre Geräte zu professionalisieren.

Der Dreipunkt-Kerntemperaturfühler





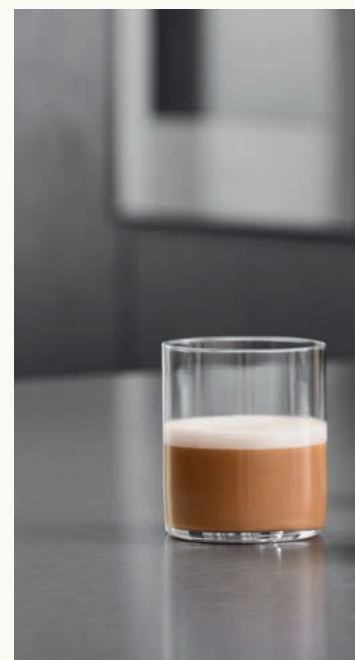
Gaggeneau Serie Expressive Kaffee-Vollautomat

KAFFEE- VOLLAUTOMAT

Verbessern Sie Ihr Kaffeeerlebnis

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

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





Gaggenau Serie Expressive Backofen, Kaffee-Vollautomat mit Wärmeschublade, Dampfbackofen mit Vakuumierschublade



Eine Auswahl an Kaffees und Tees, die perfektioniert werden können.



Gaggenau Serie Expressive Wärmeschublade





Gaggenau Serie Expressive Wärmeschublade

WÄRMESCHUBLADE

Die perfekte Temperatur

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

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



Die 28 cm Hohe Gaggenau Serie Expressive Wärmeschublade



Flächenbündig verbaut und in drei Farben fügt sich der Backofen der Serie 200 in jedes Küchenkonzept ein.





Backofen, Kaffee-Vollautomat,
Dampfbackofen und Wärmeschubladen Serie 200



BACKÖFEN

SERIE 200

Reine Geschmacksfrage

Die Serie 200 zeichnet sich durch ein eher schlichtes Design aus: flächenbündig, diskret, mit Griffen im Design der Kältegeräte-Serie 200. Nichtsdestotrotz bietet die Serie alle kulinarischen Möglichkeiten, von denen der ambitionierte private Koch nur träumen mag. Die Backöfen sind mit den charakteristischen Drehknöpfen aus massivem Edelstahl und TFT-Display versehen. Damit lassen sich bis zu 13 Heizmethoden und Temperaturen von bis zu 300 °C einstellen, zudem die Backsteinfunktion für Backen wie in einem Pizzaofen. Die meisten Geräte verfügen über Home Connect, sodass Sie auch auf Distanz alles im Blick behalten und auf Wunsch verändern können.

Alle Backöfen, Dampfbacköfen und Kombi-Mikrowellengeräte sind in den drei Farben Gaggenau-Anthrazit, -Metallic und -Silber erhältlich.



Backofen, Kaffee-Vollautomat,
Dampfbackofen und Wärmeschubladen Serie 200

MEISTERN SIE DAMPF

Dampf in seiner grossen Vielfalt

Unsere neueste Generation an Dampfbacköfen ist ähnlich revolutionär wie die ersten Geräte, die wir vor über 20 Jahren in die private Küche gebracht haben. In der Zwischenzeit haben wir die Dampfbacköfen bis zur Perfektion hin weiterentwickelt, sodass Sie mit ihnen dämpfen, schmoren, backen, grillen, überbacken und sous-vide-garen können.

Die Serie 200 bietet Ihnen sowohl Geräte mit festem Wasseranschluss und automatischem Reinigungssystem als auch Modelle mit grossen, leicht zugänglichen Wassertanks. Alle Geräte verfügen über individualisierbare automatische Programme mit fünf Feuchtestufen und einen verborgenen Vollflächengrill.

Mehr als nur Sous-vide

Als ideale Ergänzung zu Ihrem Dampfbackofen lässt sich eine Vakuumschublade unter dem Gerät oder der Arbeitsplatte einfügen. Mit Hilfe unterschiedlicher Vakuumierstufen, Beutelgrössen und der Möglichkeit ausserhalb der Schublade zu vakuumieren, können Sie Lebensmittel konservieren, in kürzerer Zeit marinieren oder eine geöffnete Flasche Wein sicher verschliessen.



Dampfbackofen Serie 200



Kaffee-Vollautomat mit Wärmeschublade Serie 200

DER KAFFEE- VOLLAUTOMAT

Werden Sie Ihr eigener Barista

Ihr Kaffee-Vollautomat bietet Ihnen bis zu 12 verschiedene Kaffeegetränke. Auch haben Sie die Möglichkeit, 8 individualisierte Getränke zu speichern, bei denen Sie die Stärke des Kaffees, die Temperatur oder das Verhältnis von Milch zu Kaffee nach Wunsch einstellen. Weitere wasser- oder milchbasierte Heissgetränke sind im Handumdrehen zubereitet.

Während des gesamten Brühvorgangs wird die Wassertemperatur konstant gehalten, damit sich das Aroma voll entfalten kann, ohne Bitterstoffe freizusetzen.





Backofen, Kaffee-Vollautomat und
Wärmeschublade der Serie 200



Kaffee-Vollautomat, Dampfbackofen und
Wärmeschublade Serie 200

DIE WÄRME- SCHUBLADE

Schongaren in der Schublade

Alles von schonendem Garen über Reifen, Gären von Teig, Schmelzen und Auftauen bis hin zu Trocknen und Dörren meistert Ihre Schublade bei konstanter Wärme von bis zu 80 °C.

Dafür stehen vier Programme zur Verfügung für Schongaren, Erwärmen von Speisen, Vorwärmen von Tassen und Tellern sowie mit freier Temperaturwahl. In der Schublade finden alle Backofen- und Dampfbackofenzubehöre Platz, sodass bequem zwischen den Geräten gewechselt werden kann.

Mit der Home-Connect-App kommen weitere Möglichkeiten hinzu, wie Timerfunktionen, exklusive Rezepte oder persönliche Einstellungen.

Platzieren Sie Ihre Wärmeschublade unter, neben oder unabhängig von Ihren anderen Geräten, wie beispielsweise unter der Arbeitsplatte mit einer der Gaggenau-Oberflächen oder der Möbelfront Ihrer Küche.



Wärmeschublade Serie 200



EB 333, unser 90 cm breiter Backofen

DER BACKOFEN

EB 333

Backen Sie mit unserem Wahrzeichen

Seit über 30 Jahren ist dieser Backofen unser kulinarisches Aushängeschild. Allein seine Tür, die sich mit ihren 90 cm über die gesamte Breite des Geräts erstreckt, bringt es auf 20 kg. Sie ist aus einem einzigen 3 mm starken Stück Edelstahl von Hand gefertigt und lässt sich trotz ihres Gewichts leicht öffnen und schliessen. Ihre fünf Glasscheiben sorgen dafür, dass die Aussenseite des Ofens angenehm kühl bleibt, selbst wenn im Inneren Temperaturen von 300°C herrschen. Auch gibt das Glas die Farben getreu wieder, sodass Sie genau im Blick haben, wie ihre drei Hühnchen auf dem Drehspeiss rundum knusprig braun werden.

Der EB 333 bringt selbst Profiköche zum Träumen. Der handwerkliche Anteil an seiner Fertigung ist so gross, dass die tägliche Produktion kaum den einstelligen Bereich übersteigt. Das werden Sie zu schätzen wissen, wenn Sie an diesem Backofen über Jahrzehnte hinweg Ihre Freude haben.



KOCHEN OHNE KOMPROMISSE

Kochfelder und Lüftungsgeräte von Gaggenau sind nicht nur ein Blickfang; sie überzeugen durch ihre Leistung und Funktionen, welche von der Profiküche inspiriert sind.

Serie 400	43
Vario Serie 400	65
Serie 200	73
Vario Serie 200	95

KOCHFELDER UND
LÜFTUNGSGERÄTE





Die Kochfelder und Lüfter der Serie 400 folgen dem Gaggenau Prinzip der hochwertigen Materialien, einem außergewöhnlichen Design und hervorragender Zusammensetzung.

KOCHFELDER UND LÜFTUNGSGERÄTE **SERIE 400**

Kochen, lüften, unterhalten

Mit der Küche als zentraler Ort, an dem gekocht wird, Leben und Unterhaltung stattfindet, müssen Kochfelder optisch ansprechend sein. Auch ist die Reinigung der Luft von Kochdunst und Fett wichtiger denn je. Kochfelder und Lüftungsgeräte sind in Ihrer Küche auf das Engste miteinander verbunden.

Mit den Geräten der Serie 400, die nicht nur imposant in ihrer Grösse, sondern auch beeindruckend in ihrer Leistung sind, bieten wir Ihnen 90 cm breite Induktionskochfelder oder bis zu einem Meter breite Gaskochfelder. Bei den modularen Vario Kochfeldern haben Sie sogar noch mehr Spiel- und Gestaltungsraum: Induktion, Gas, Teppan Yaki, Elektrogrill und Muldenlüftung lassen sich zu einer einzigen, grossen Arbeitsfläche zusammenfügen.

Um nicht vom Wesentlichen abzulenken, verwenden unsere Lüftungsgeräte leise laufende Motoren. Wählen Sie aus minimalistischen Tisch- und Muldenlüftungen, modularen Vario Deckenlüftungen oder imposanten Wand- und Inselessen. Alles in perfekter Ergänzung zu den Kochfeldern der Serie 400.

| Entdecken Sie die Serie 400 unter [gaggenau.com](https://www.gaggenau.com)







Die vollintegrierte Induktion



DIE VOLL- INTEGRIERTE INDUKTION

Weniger für ein Leben mit mehr

Die heutige Küche ist entweder Teil eines grösseren, offenen Wohnbereichs oder der eigentliche Entertainmentbereich. Geräte sind eine funktionale Notwendigkeit, aber für einige werden sie auch zu einer ästhetischen Frage. Die vollintegrierte Induktion löst dies, indem sie ein leistungsstarkes Induktionsmodul unter einer speziell angepassten Dekton-Arbeitsplatte integriert. Die grosse nahtlose Oberfläche ist alles, was das Auge sehen kann oder sehen möchte.



Der beleuchtete Punkt der vollintegrierten Induktion mit Edelstahl-Bedienelementen

WENIGER IST MEHR

Ein Punkt, eine Oberfläche, ein Knebel - sonst nichts.

Eine Destillation des Gaggenau-Kochfelds: höchste Leistung, ohne visuelle Ablenkung.

„Der Punkt“, ist auf der Oberfläche kaum wahrnehmbar, kennzeichnet die Mitte und leuchtet nur auf, wenn das 21 cm oder 28 cm Kochfeld eingeschaltet wird, um anzuzeigen, wo das Kochgeschirr platziert werden soll oder später, um die Restwärme zu kennzeichnen.

Die hitze-, flecken- und kratzfeste 12 mm dicke Dekton-Arbeitsfläche ist in über 60 Farben erhältlich. Bereiten Sie zu, kreieren Sie, servieren Sie, essen Sie, arbeiten Sie, unterhalten Sie und kochen Sie direkt auf dieser Platte. Magnetisch verstärkte Oberflächenschutzringe für Ihr Kochgeschirr reduzieren Geräusche und halten Ihre Oberfläche makellos.





Deckenbelüftung und die vollintegrierte Induktion



Deckenbelüftung und drei integrierte Module, kombiniert mit den schwarzen Bedienknebeln

Die klassischen, beleuchteten Gaggenau Bedienknebel in Schwarz oder Edelstahl können unsichtbar auf der vertikalen Fläche platziert werden, entweder mittig zusammen oder in Ausrichtung zu den Modulen. In Kombination mit der Gaggenau Deckenbelüftung schafft der Designer ein vollkommen ungestörtes ästhetisches Design.

Entdecken Sie die vollintegrierte Induktion
unter [gaggenau.com](https://www.gaggenau.com)



DAS VOLLFLÄCHEN- INDUKTIONSKOCHFELD

Grenzenloser kreativer Freiraum

Bei einer Breite von 80 cm respektive 90 cm bietet das Vollflächen-Induktionskochfeld nahezu unbegrenzten, kreativen Freiraum. Sein neues, tiefschwarzes Glas erscheint in minimalistischem Design, ganz ohne weisse Linien.

So beeindruckend es als Einzelgerät ist, so überzeugend ist es auch in der Kombination mit unseren modularen Vario Kochfeldern, unabhängig davon, ob Sie sich für flächen-bündigen oder aufgesetzten Einbau entscheiden. Sowohl dem Küchendesigner als auch dem Koch verspricht es Freiraum und Flexibilität, denn bis zu fünf bzw. sechs Töpfe und Pfannen können nach Belieben platziert werden, auf Wunsch auch das Teppan Yaki, das als Sonderzubehör erhältlich ist.

Verschieben Sie das Kochgeschirr, nehmen Sie die Temperatur- und Timer-Einstellungen mit. Bei Verwendung der Profi-Kochfunktion bewegen Sie das Kochgeschirr zwischen voreingestellten Temperaturbereichen hin- und her, ganz ohne weitere Einstellungen vorzunehmen.

Das grosse TFT-Touch-Display lädt Sie ein, sich durch seine 17 Leistungsstufen, die Einstellungen des Timers oder die der Lüftung hindurchzunavigieren, sofern die Lüftung per Home-Connect mit Ihrem Kochfeld verbunden ist.

Vollflächen-Induktionskochfeld Serie 400





Schwarze, beleuchtete Bedienknebel

GAGGENAU BEDIENKNEBEL

Souveräne Bedienung

Die beleuchteten Bedienknebel der Serie 400, wahlweise in Edelstahl oder Schwarz, zeigen an, welche Kochzone gerade benutzt wird oder abkühlt.

Wie in der Profiküche werden die Knebel frontal an der Küchenmöbelfront angebracht und sorgen so für eine intuitive Bedienung, ohne vom Kochgeschehen abzulenken.



Auflegender
Einbau



Flächenbündiger
Einbau



Beleuchtete Edelstahl Bedienknobel

FLEX INDUKTIONSKOCHFELDER

Mit integriertem Lüftungssystem

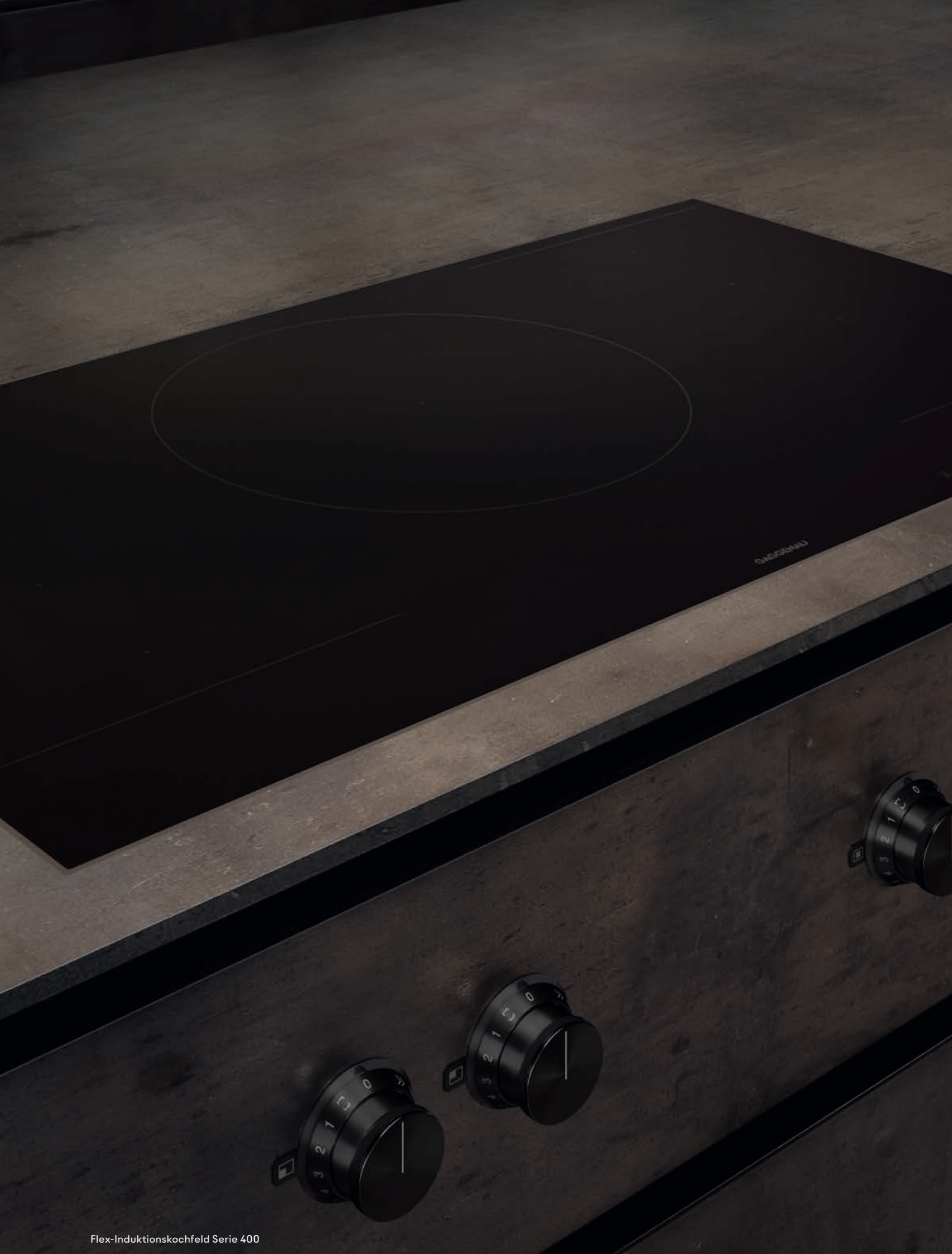
Das 90 cm und 80 cm grosse rahmenlose Flex-Induktionskochfeld mit integriertem Belüftungssystem kombiniert leistungsstarke Lüftung zwischen zwei flexiblen Kochzonen. Dies sorgt für ästhetisch ansprechendes, geruchfreies Braten, Kochen oder Simmern.

Wie bei allen Flex-Induktionskochfeldern haben Sie die Möglichkeit, Ihre Kochzonen zu erweitern, um grössere und längere Pfannen, einen Teppan Yaki, eine Grillplatte und eine Flex-Pfanne unterzubringen. Ihre erste Wahl ist jedoch die Farbe der beleuchteten Bedienelemente: Edelstahl oder Schwarz?





Flex- Induktionskochfeld mit integriertem Lüftungssystem Serie 400



Flex-Induktionskochfeld Serie 400



EINE BANDBREITE AN MÖGLICHKEITEN

Die Flex-Induktionskochfelder sind schwarz bedruckt, bieten eine im Vergleich grössere Kochfläche und die Wahl zwischen flächenbündigem oder aufgesetztem Einbau.

Steigern Sie Ihr kulinarisches Potenzial mit allen verfügbaren Mitteln: zwölf Leistungsstufen, temporäre Booster-Funktion, Warmhaltefunktion, Bratsensor und automatische Aktivierung der Lüftung mit sensorgesteuerter Nachlauffunktion.

Entdecken Sie die Flex-Induktionskochfelder
Serie 400 unter gaggenau.com

EFFIZIENTE ABSAUGUNG, DIREKT AN DER QUELLE

Entlüftung ohne grosses Aufsehen

Bei Bedarf fährt die Tischlüftung aus der Kochinsel aus, um Dämpfe und Gerüche zu beseitigen und zugleich den Kochbereich zu beleuchten. Anschliessend sinkt sie nahezu unbemerkt in ihre Ausgangsposition auf Arbeitsplattenniveau zurück.

Die Lüftung saugt Dämpfe und Gerüche nach unten ab, bevor sie in die Raumluft gelangen. Der leise laufende Motor und die platzsparende Verrohrung tragen dazu bei, dass die Tischlüftung als hocheffizient gilt, weit mehr als ihre kompakten Abmessungen dies erwarten liessen.





Tischlüftung Serie 400, Vario Gas Wok, Gaskochfeld und Teppan Yaki Serie 400



Vario Deckenlüftung Serie 400



Wandesse Serie 400

EFFIZIENTE ABSAUGUNG AUFSTEIGENDER DÄMPFE

Absaugung nach oben, im Abluft- oder Umluftbetrieb

Die Vario Deckenlüftung ist eine moderne, modulare Lösung, die in die Decke integriert wird. Da die bürstenlosen Motoren ausgelagert sind, verbergen sich unter ihrer glatten Fläche nur die dimmbare Beleuchtung, die Filter und die Verrohrung.

Entscheiden Sie sich für unsere beeindruckenden bis zu 160 cm breiten Wand- und Inselessen in Edelstahl sorgen ihre drei Leistungsstufen, Intensivstufe, Automatikfunktion und schräg gestellten Baffle-Filter für zuverlässige Entlüftung.

DIE VOLLE KRAFT VON GAS

Kleine Flamme, starke Hitze, hochpräzise Regulierung

Von Hand aus Edelstahl, Messing und Gusseisen gefertigt ist dieses Kochfeld ein wahrer Blickfang und ideal für den Koch, der mehrere Töpfe und Pfannen gleichzeitig hantiert. Das Kochfeld ist fast einen Meter breit, bündig mit der Oberfläche und kann in eine 3 mm starke Edelstahl-Arbeitsplatte eingeschweisst werden. Unter seinen Gussrosten liegen ein grosser zentraler Wok-Brenner aus Messing, umgeben von zwei Stark- und Normalbrennern, ebenfalls aus Messing.

Seine vollelektronische Leistungsregulierung sorgt für exakt reproduzierbare Leistungsstufen. Das macht nicht nur schonendes Simmern möglich, sondern erlaubt auch kurzes, scharfes Anbraten bei starker Hitze. Schliesslich ist es bei einer Gesamtleistung von 18.000 Watt wichtig, diese exakt nach Wunsch regulieren zu können.

Entdecken Sie die Gaskochfelder Serie 400
unter gaggenau.com







Die Vario-Kochfelder und die Lüftung
der Serie 400 vereinen sich, um den
kreativen Privatkoch nicht nur zu
befähigen, sondern auch zu inspirieren.

VARIO KOCHFELDER UND MULDEN- LÜFTUNGEN **SERIE 400**

Entwerfen Sie Ihr eigenes Kochfeld

Unser Sortiment an modularen Vario Kochfeldern erlaubt es dem Koch-Enthusiasten, seinen eigenen Arbeitsplatz zu gestalten, der seine individuellen Kochgewohnheiten spiegelt und seinen persönlichen Ambitionen gerecht wird.

Zur Wahl stehen Induktions- und Gaskochfelder, Teppan Yaki und Elektrogrill, zwischen die nach Bedarf Muldenlüftungen eingefügt werden.

Massive Bedienknebel aus Edelstahl und ein 3 mm starker Edelstahlrahmen, neben einigen rahmenlosen Varianten, stellen sicher, dass die Gerätereihe ästhetische Ansprüche erfüllt.





Vario Kochfeld-Kombination mit Induktions-Wok, Elektrogrill, Teppan Yaki, Gaskochfeld und Muldenlüftungen Serie 400



Vario Serie 400 Kombination: Gaskochfeld, Flex-Induktionskochfeld, Teppan Yaki und Muldenlüfter

Vario Serie 400 Kombination: Flex-Induktionskochfeld,
Muldenlüftung, Teppan Yaki und Steckdose



INDUKTION ODER GAS?

Warum nicht beides?

Alle Vario Kochfelder lassen sich flächenbündig einbauen: von der 15 cm breiten Muldenlüftung über die 38 cm breiten Kochfelder wie Induktions- Wok, Teppan Yaki oder Elektrogrill bis zu dem 90 cm breiten Induktionskochfeld mit fünf Kochzonen, das über einen grossen Dreifachring und zusammenschaltbare Heizflächen verfügt.

Die Gasbrenner stellen Ihnen ganze 6.000 Watt Leistung zur Verfügung. Ihre hochpräzise elektronische Regulierung ermöglicht nicht nur schonendes Simmern und scharfes Anbraten bei grosser Flamme, sondern sorgt auch dafür, dass die Flammen automatisch wiederzünden, falls sie einmal ausgehen sollten. Der Gas-Wok mit einem einzigen Wok-Brenner arbeitet mit mehreren Flammenkreisen gleichzeitig.



Vario Kochfeld Konfiguration: Gas Wok, Teppan Yaki, Elektrogrill Serie 400

BAUEN SIE SICH IHRE KULINARISCHE KULISSE

Wählen Sie etwas Besonderes aus

Der Elektrogrill und das Teppan Yaki verfügen über zwei Kochzonen, die das Erhitzen und Warmhalten auf einer einzigen Fläche ermöglichen. Alternativ können Sie auf dem Elektrogrill gleichzeitig braten und grillen, indem Sie die eine Hälfte des Grills durch eine Bratpfanne ersetzen.

Schon seit über vier Jahrzehnten befreit die Muldenlüftung, unsere grosse Innovation aus dem Jahr 1976, die Luft zuverlässig von Kochdünsten. Sie nutzt die gleichen Edelstahl-Bedienknebel wie die Kochfelder der Serie und saugt Dampf und Gerüche zur Arbeitsplatte hin ab, bevor sie in die Raumluft aufsteigen.

| Entdecken Sie die Vario Kochfeld Kombinationen unter [gaggenau.com](https://www.gaggenau.com)



Vario Kochfeld Konfiguration: Gas-Wok, Muldenlüftung, Flex-Induktionskochfeld, schwarze Steckdose





Die Kochfelder und Lüftungsgeräte der Serie 200: Schaffen Sie einen Raum, der Ihre Küche vervollständigt, neue Möglichkeiten bietet und inspiriert.

KOCHFELDER UND LÜFTUNGSGERÄTE **SERIE 200**

Professionelle Ansprüche im privatem Umfeld

Mit obenliegenden, am Gerät angebrachten Bedienelementen bieten die Kochfelder der Serie 200 eine platzsparende Lösung mit Potenzial zu Meisterleistungen, ergänzt um die passenden Lüftungen. Kombinieren Sie Ihr Kochfeld mit unseren modularen Optionen der Vario Serie 200 und schaffen Sie so Ihren ganz persönlichen kulinarischen Kreativraum.

Die Kochfelder gibt es in Breiten von 28 cm bis 90 cm für eine flächenbündige oder aufgesetzte Einbauweise und als Gas-, Flex-Induktions- oder Glaskeramikkochfeld. Alle Varianten sind auf herausragende Leistungen ausgelegt und genügen selbst professionellen Ansprüchen.







Vollflächen-Induktionskochfeld Serie 400 mit Tischlüftung Serie 200



TISCH- LÜFTUNG

Ein offenes Küchenkonzept, bei dem die Küche und der Wohnraum zu einer Einheit werden, erfordert eine aussergewöhnliche Belüftung. Ein grosser Dunstabzug passt jedoch möglicherweise nicht unbedingt zu Ihrer Designästhetik.

Die Tischlüftung der Serie 200 ist in unmittelbarer Angrenzung an das Kochfeld in die Arbeitsfläche eingelassen. Das Gaggenau Schwarz beider Geräte lässt sie als Einheit erscheinen. Erst beim Ausfahren zeigt sich die Lüftung, ganz diskret, in Form einer Glas-scheibe. Sie gibt den Blick auf das Kochfeld frei, beleuchtet diskret das Umfeld und sorgt dabei für reine Luft.

Mit einer Breite von 80 oder 90 cm, flächenbündigen oder aufliegendem Einbau harmonisiert sie mit unseren grossen, rahmenlosen Flexi- und Vollflächen- Induktionskochfeldern.

Dank innovativer Guided-Air- Technologie wird das gesamte Kochfeld belüftet. Der Tischlüfter ist Home Connect fähig und lässt sich so auch über das Kochfeld steuern. Auch nach dem Kochen entfernt sie Dampf und Gerüche, sodass Sie sich ganz auf das Wesentliche und Ihre Gäste konzentrieren können.

Entdecken Sie die Tischlüftung Serie 200
unter [gaggenau.com](https://www.gaggenau.com)

STEUERUNG UND INSTALLATION

Die Wahl der Kontrolle

Die 200er-Serie bietet zwei Steuermechanismen. Die orange beleuchteten Bedienelemente sind direkt in das Kochfeld integriert. Die Beleuchtung zeigt an, wenn das Gerät eingeschaltet ist, sich aufheizt, die richtige Temperatur erreicht hat oder sich abkühlt.

Die Flex-Induktionskochfelder werden anhand der Twist-Pad-Steuerung bedient: einen abnehmbaren, magnetischen Edelstahl- oder schwarzen Controller, der zur Reinigung entfernt werden kann oder um eine minimalistischere Ästhetik in der Küche zu schaffen. Das zweifarbige Display sorgt für eine klare Anzeige der genutzten Kochzonen sowie der Leistungsstufen des Kochfelds. Mit der Gaggenau Home Connect App ausgestattet, können die Kochfelder auch kompatible Lüftungsgeräte steuern.

Alle Flex-Induktionskochfelder können mit oder ohne Rahmen installiert werden.



Schwarzes Kontrollpaneel mit beleuchtenden Bedienknobeln

FLEX-INDUKTIONSKOCHFELDER MIT INTEGRIERTER LÜFTUNG

Die 360-Grad-Lösung

Das Flex-Induktionskochfeld mit integriertem Lüftungssystem verbindet Flexibilität mit Automatik. Bei einer Breite von 80 cm bietet es vier Kochzonen, die jeweils zu zwei grösseren zusammengeschaltet werden können.

Der Koch- und Bratsensor ermöglichen eine exakte Temperatursteuerung im Kochgeschirr und ein sanftes Erhitzen während des Bratens.

Alle Funktionen werden über das abnehmbare, magnetische Twist-Pad gesteuert, das in Edelstahl für die Kochfelder mit Rahmen und in Schwarz für die flächenbündigen Kochfelder angeboten wird.

Im Kochfeld integriert ist eine Lüftung, die im Automatikbetrieb selbst die passende Leistungsstufe wählt, um Dämpfe und Gerüche direkt dort abzusaugen, wo sie entstehen.







Flex-Induktionskochfeld mit integrierter Lüftung Serie 200

DAS KOCHFELD

Kochfelder für hohe Ansprüche

Die Flex-Induktionskochfelder können sich in eine dezente und klare Oberfläche verwandeln. Einige Geräte sind mit einem magnetischen Twist-Pad ausgestattet, den Sie einfach abnehmen und verschwinden lassen können.

Die Flex-Induktionskochfelder sind für diejenigen geschaffen, die gerne über die Grenzen einer herkömmlichen Kochzone hinaus arbeiten. Denn für grösseres Kochgeschirr und Spezialzubehör wie Grillplatte oder Teppan Yaki können Sie hier durch einfaches Antippen zwei Zonen zu einer grossen zusammenschalten. Innerhalb dieser Zonen nehmen Sie beim Verschieben des Kochgeschirrs die eingestellte Leistungsstufe einfach mit. Oder aber Sie nutzen die Profi-Kochfunktion, mit der Sie, genau wie ein Profi, innerhalb der für hohe, mittlere und geringe Hitze voreingestellten Zonen Ihr Kochgeschirr nach Bedarf hin- und herbewegen.

Die Serie 200 bietet fünf unterschiedliche Grössen an Flex-Induktionskochfeldern. Passend zu Ihren Vorstellungen hinsichtlich Grösse und Anzahl an Kochzonen, der Möglichkeit einen Wok zu nutzen oder einer eingebauten Lüftung, werden Sie hier ein passendes Kochfeld für Ihre Bedürfnisse finden.



Entdecken Sie die Flex-Induktionskochfelder
unter gaggenau.com

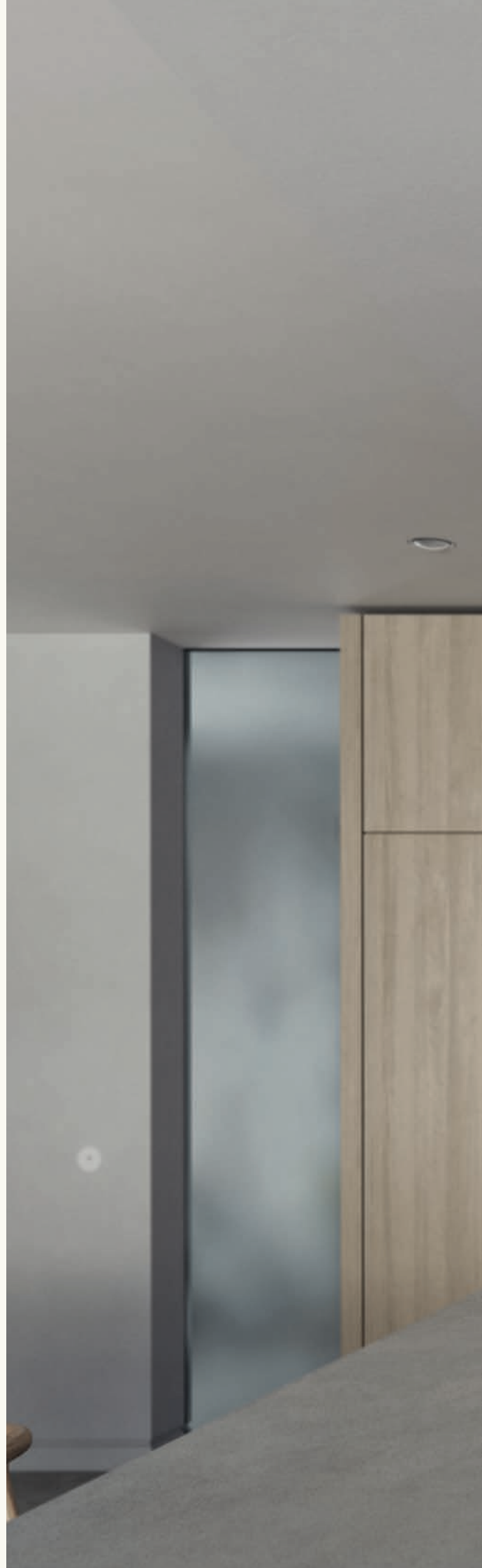
DECKENLÜFTUNG

Absaugung von oben

Die vollständig in die Decke integrierte Lüftung mit Randabsaugung, in Gaggenau-Hellbronze, ermöglicht einen Abluft- oder Umluftbetrieb. Ihr puristisches Design, mit einer gebürsteten Oberfläche in Gaggenau-Hellbronze, harmoniert mit jeder Küche.

Alle Deckenlüftungen sind bequem auf Distanz zu steuern, entweder von einem geeigneten Kochfeld aus oder per Home-Connect. Selbstverständlich können Sie auch den Automatikbetrieb wählen.

Entdecken Sie die Deckenlüftung Serie 200
unter [gaggenau.com](https://www.gaggenau.com)









BELÜFTUNG ALS STATEMENT

Mittelpunkt der Küche

Die Inselhaube ist beeindruckend. In dem Rahmen aus Edelstahl und Gaggenau Anthrazitglas befinden sich die versenkten Filter, ein leiser Ventilator und eine verstellbare Beleuchtung. Sie kann Ihre Kochstelle vollständig ausleuchten, den Weisston ändern oder dimmen, um eine stimmungsvolle Atmosphäre zu schaffen. Eine wandmontierte Option ist ebenfalls in der gleichen Breite von 90 cm erhältlich.

Ihr Design und Aufbau sorgen dafür, dass sie mehr Dampf bei niedrigeren Leistungs- und Geräuschpegeln erfasst. Sie können die Haube manuell oder über die kochfeldbasierte Belüftungssteuerung steuern, oder direkt auf automatisch einstellen: hier wird die Absaugung an nach erkannten Dämpfen angepasst.



Flachschirmhaube Serie 200

VERBORGENE LEISTUNG

Unauffällig effektiv

Die flache Dunstabzugshaube ist eine intelligente, platzsparende Lösung, die in einer Nische mit einer Breite von 60 cm oder 90 cm untergebracht ist. Unsichtbar und leise bietet sie dimmbares Licht, drei Leistungsstufen, eine automatische Funktion und ein Auszug, der bei Bedarf über den Schrank hinausragt.

Der Lüfterbaustein ist eine weitere leistungsstarke integrierte Option, wenn der Platz begrenzt ist. Der leise Motor kann vollständig in der Küchenmöbel untergebracht werden, während die leicht zu reinigende Fläche und die dimmbare Beleuchtung in Edelstahl eingefasst sind und somit aus dem Blickfeld verschwinden.



GAS- KOCHFELDER

Eine ästhetische Auswahl an Gaskochfeldern finden Sie in der Serie 200. Beide Gaskochfeld Varianten sind 90 cm breit und verfügen über fünf Brenner. Ihre Auswahl umfasst Messing- oder schwarze Brenner sowie Bedienknöpfe oder beleuchtete Drehregler. Die Bedienelemente aus Edelstahl bieten Ihnen neun mechanisch regulierte Leistungsstufen.

Diese Kochfelder sind so konzipiert, dass sie sowohl einfach zu bedienen sind als auch die Möglichkeit bieten, kreativ und professionell zu kochen.

Entdecken Sie die Gaskochfelder Serie 200
unter gaggenau.com









Die vollintegrierte Induktion und die Deckenlüftung sind perfekt für offene Wohnkonzepte, selbst während des Kochens.



Vario Kochfeld Kombination: Gaskochfeld, Flex-Induktionskochfeld, Teppan Yaki und Muldenlüfter Serie 200

VARIO KOCHFELDER UND MULDENLÜFTER **SERIE 200**

Ermöglicht grosse kulinarische Ambitionen

Die Varianten an Kombinationen ermöglichen eine wirklich massgeschneiderte, personalisierte Küche. Sowohl in Bezug auf Ästhetik als auch auf Leistung hebt sich die Vario Serie 200 durch ihr eloxiertes Aluminium, die schwarzen Bedienpaneele, die in die Kochfelder integriert sind, und die einheitliche rechteckige Form der Vario Geräte hervor.

Aspiration, Zirkulation und Abzug

Seit 1976 hat unsere Muldenlüftung in ihrer kompakten Grösse überragende Leistungen erbracht. Unser aktuelles Modell mit einer Breite von 15 cm kann, wenn gewünscht, automatisch Luft abziehen oder zirkulieren. Falls grössere Abzugshauben gewünscht sind, finden Sie in der Serie 200 Wand- und Inselhauben, eine Deckenbelüftung, flache Küchenhauben, die in Küchenschränke integriert sind, sowie unsichtbare Dunstabzugshauben. So gibt es für jede Küche eine passende Option.

Vario Flex-Induktionskochfeld und Muldenlüftung Serie 200





Vario Kombination: Teppan Yaki,
Flex-Induktionskochfeld und Muldenlüftung Serie 200



GESTALTEN SIE IHREN KOCHBEREICH

Direkt auf der Hitze kreieren

Ein Koch, der eine Vorliebe für das Kochen ohne Töpfe hat, wird sich schnell zum Edelstahl Teppan Yaki und den zwei separat steuerbaren Zonen des elektrischen Grills hingezogen fühlen. Der Teppan Yaki bietet ein Kocherlebnis wie in der Profiküche. Schnelles Braten bei 240 °C oder sanftes erwärmen lassen die Edelstahlfläche schnell zu Ihrer bevorzugten Kochstelle werden. Daneben sorgt die leise, leistungsstarke Muldenlüftung dafür, dass überschüssige Dämpfe abgesaugt werden.

Sauber Luft über die Arbeitsfläche

Die Muldenlüftung bietet eine 15 cm Breite, leicht zu reinigende Öffnung. Dampf und Gerüche werden zu einer hocheffizienten Doppel-Filterfläche und kompakten Kanälen gezogen. All dies arbeitet leise und leistungsstark innerhalb des Küchenschanks.



INSPIRATION FÜR KULINARISCHEN AMBITIONEN

Verlängern Sie die Frische Ihrer Zutaten
und präsentieren Sie gleichzeitig alles im
besten Licht.

Vario Kältegeräte Serie Expressive	101
Vario Kältegeräte Serie 400	107
Vario Kältegeräte Serie 200	111
Kältegeräte Serie 200	120

KÜHLGERÄTE

VARIO KÄLTEGERÄTE SERIE EXPRESSIVE

Mehr als nur kühlen.







Vario Serie Expressive Kühl- und Gefrierkombination



DIE BESTE ART SICH EINZUFÜGEN...

ist hervorzutreten.

Die neue Generation von Kühlgeräten fügt sich naht- und grifflos in Ihr Küchen- und Wohndesign ein. Jedes mit grösster Sorgfalt gefertigte Gerät – wie exemplarisch diese Kühl- und Gefrier- Kombination – wirkt wie ein Möbelstück und lässt Ihren Wohnraum zu einem harmonischen Blickfang

Materialität ist massgebend

Im Inneren setzen die Oberflächen aus dunklem, gebürsteten Edelstahl ein Statement. Sie harmonisieren hervorragend mit den soliden Elementen aus anthrazitfarbenem Aluminium. Von den mit Aluminiumprofilen gefassten, höhenverstellbaren Abstellflächen aus Glas über die Schubladen mit Aluminiumprofilen bis hin zu den flachen Innentüren und Türabstellern – jedes Detail der neuen Generation von Kühlgeräten unterstreicht unser Credo: Materialität ist massgebend.

Brillanz. Übertrumpft

Die neue Generation von Kühlgeräten schafft ein einzigartiges Gesamterlebnis. Massgebend ist das neue Lichtkonzept, das ganz nach Ihren Wünschen einzelne Bereiche beleuchtet oder verdunkelt. Das Display begleitet Sie mit Animationen bei der Instandhaltung des Geräts und ermöglicht Ihnen die Auswahl spezieller Kühlprogramme für bestimmte Lebensmittelkategorien.



Geräumiges, voll ausziehbares Gefrierfach mit zwei Innenschubladen

KOMPROMISSLOSE ELEGANZ

Frische nach Maß

Ausgestattet ist die neue Kühl- und Gefrierkombination mit einem hochmodernen, professionellen Frischesystem, ergänzt um einen geräumigen Kühlraum mit einer Kühlschublade und zwei Frischeklima-Schubladen. Spezielle Programme mit individueller Feuchtigkeits- und Temperatursteuerung sorgen dafür, dass Ihre gekühlten Kostbarkeiten lange ihren Charakter bewahren. Die Programme sind intuitiv über ein Touch-Display zu steuern. Ein weiteres Highlight stellen das geräumige Gefrierfach mit Eisbereiter sowie die Gefiertechnik dar, die Ihre kulinarischen Schätze vor Gefrierbrand und Oxidation schützen.



Entdecken Sie die Vario Kühlschrank Serie Expressive unter gaggenau.com



Vario Kühl- und Gefrierkombination Serie Expressive mit dunkel getönten Scharnieren

Dark brushed stainless steel interior
and solid anthracite aluminium door bins

Interagieren Sie mit dem außergewöhnlichen

Lassen Sie sich von der Vario Kühlschrank Serie Expressive, mit ihrem adaptiven Lichtkonzept führen. Dieses passt sich den Umgebungsbedingungen an und dimmt die benachbarten Bereiche, wenn eine der drei Schubladen geöffnet wird. Gleichzeitig wird der jeweilige Bereich auf dem Display hervorgehoben. Über das Display können Sie sich unter Kurzanleitungen schnell und einfach über animierte Schnellführungen Funktionen zum Gerät zeigen lassen. Darüber hinaus ermöglicht die Home Connect App die Fernsteuerung der neuen Kühlgeneration, auch außerhalb Ihres Hauses, über Ihr digitales Gerät. Dank subtil integrierter Kameras können Sie sogar überprüfen, welche Lebensmittel sich in Ihrem Kühlschrank befinden, oder die automatische Programmauswahl mit KI* nutzen. Jeder Moment wird zu einem besonderen Erlebnis.

*Verfügbar in ausgewählten Ländern

VARIO KÄLTEGERÄTE SERIE 400

Modular, perfekt integriert, beeindruckend

Die Vario Kältegeräte Serie 400 bietet ein modulares System mit vollintegrierbaren Einbaugeräten. Ihre Kühl- und Gefriergeräte, Kühl- und Gefrierkombinationen sowie Weinklimaschränke lassen sich auf vielfältige Weise kombinieren: mit eleganten Edelstahlfronten zu einer imposanten Kühlwand, die mit Griffen versehen werden kann oder grifflos bleibt. Bei der grifflosen Variante haben Sie die Möglichkeit, sie diskret hinter den Möbelfronten Ihrer Küche zu verbergen.

Die Vario Kältegeräte Serie 400 steht im Zeichen moderner Kühltechnik und gelungener Gestaltung. Beim Öffnen der grossen Türen fällt der Blick auf einen professionell gestalteten Edelstahl-Innenraum mit Elementen aus massivem, anthrazitfarbenem Aluminium und kaum wahrnehmbaren Abstellflächen aus Glas.

Blendfreie, warmweisse LED-Spots heben das minimalistische Innere zusätzlich hervor und setzen Ihr wohl verwahrtes Kühlgut ins beste Licht. Die Beleuchtung der Eis- und Wasserausgabe aktiviert sich automatisch, sobald Sie sich dem Gerät nähern.





Vario Kältegeräte Serie 400 Weinklimaschrank, Gefriergerät und Kühlgerät





Türabsteller aus massivem, Anthrazit-eloxiertem Aluminium

BEQUEMER ZUGRIFF ZU IHREN DELIKATESSEN

Die beiden neuen Türöffnungshilfen erlauben, auch grosse, schwere Türen mühelos zu öffnen, entweder durch Ziehen oder – im Fall der grifflosen Variante – durch sanften Druck.

Wie zu erwarten, wird gradgenau gekühlt. Bei Temperaturen nahe bzw. bei 0 °C bietet die Kühlschublade ideale Lagerbedingungen, um Ihr Fleisch und Ihren Fisch länger frisch zu halten.

Der Einsatz der von den Backöfen vertrauten TFT-Displays stellt sicher, dass Sie die Geräte mühelos bedienen können. Alternativ können Sie die Temperaturen auch auf Distanz, mittels Home Connect steuern.

Für ein ruhiges und harmonisches Gesamtbild können Sie mithilfe des nahezu unsichtbaren Auszugssystems die Höhe der Abstellflächen und massiven Türabsteller individuell anpassen.



Voll ausziehbare Gefrierschublade und blendfreie, warmweisse LED-Beleuchtung



Gross oder klein, unsere minimalistischen, klaren Linien machen unsere Kühlgeräte der Serie 200 zu einer entscheidenden Ergänzung für jede Küche.







VARIO KÄLTEGERÄTE SERIE 200

Ein weniger kühles Kältererlebnis

Die Küche ist das Herz des modernen und vernetzten Hauses, ein Ort mit Atmosphäre, an dem Leben stattfindet und gekocht wird. In ihrer Gestaltung ist sie deshalb zunehmend einladender sowie persönlicher und zugleich weniger zweckmässig und funktionsorientiert.

Die Kühl-Gefrierkombinationen, Kühlschränke und Gefrierschränke der Vario Serie 200 setzen diesen Trend fort. Sie verbinden perfekte Leistung mit raffinierter Eleganz.

Im geschlossenen Zustand fügen sich Kühl- und Gefrierschrank in das Design Ihrer Küchenmöbel ein, um den Betrachter beim Öffnen in warmes, weiches Licht zu tauchen. Dies wird verstärkt durch einen leichten Bronzeton der Türabsteller und des Drehwählers der Frischkühlschubladen sowie die natürliche Maserung der Flaschenabsteller aus Ahorn.



Vario Kühl- und Gefrierkombination Serie 200

DURCHDACHTES KÜHLEN

Ein Hauch von Luxus

Die Vario Kühlgeräte der Serie 200 passen in eine Nische von 178 cm und fügen sich harmonisch in das Innendesign Ihres Zuhauses ein.

Der angenehm haptische Drehregler für die Feuchtigkeitskontrolle aus Zinkdruckguss ermöglicht es Ihnen, Obst und Gemüse oder Fleisch und Fisch unter optimalen Bedingungen zu kühlen, wodurch deren Frische länger erhalten bleibt.

Die grosszügigen Frischkühl-Schubladen wirken dank der abgestuften, matten Front nie unordentlich. Beide Flaschenhalter aus Ahornholz verbinden sich magnetisch und sichern sanft verschiedene Flaschengrössen, einschliesslich Wein- und Magnumflaschen, wobei die Maserung des Holzes einen Hauch von Natürlichkeit ins Innere bringt.

Wenn Sie die Tür schliessen, schliesst sie sanft.



Flaschenhalter



Drehregler aus Zinkdruckguss



Türabsteller

DESIGN HIGHLIGHTS

Die Inneneinrichtung vervollständigt Ihre Küche

Eine Sammlung luxuriöser Elemente wurde zusammengestellt, um einen raffinierten sensorischen Moment für den Koch und eine überlegene Leistung Ihrer Vario 200 Serie zu schaffen. Das Erlebnis beginnt beim Öffnen.

Ein sanfter Druck genügt, oder wenn Ihnen das zu viel erscheint, verwenden Sie Ihren Sprachassistenten und bitten Sie ihn einfach, sich zu öffnen.

Die Vario Kältegeräte der Serie 200 sind umfassend und dennoch mit Bedacht beleuchtet. Das helle, warme Licht der Lichtleiste, der beleuchteten Schubladen und im Gefrierschrank heben die Farben Ihrer Zutaten wunderschön hervor und zeigen sie in bestem Licht.



Beleuchtung Gefrierschrank

Entdecken Sie die Vario Kältegeräte Serie 200 unter gaggenau.com



Vario Gefrierschrank und Vario Kühlschrank Serie 200



Freistehende Kühl-Gefrierkombination



KÄLTEGERÄTE

SERIE 200

Mehr Variation für Ihre Nische

Diese Geräte umfassen ein breites Spektrum an Lösungen: von grossen Geräten mit bis zu 541 Litern Fassungsvermögen bis hin zu kompakten Geräten für eine 60 cm x 82 cm-Nische. Für welche Lösung Sie sich auch entscheiden, mit ihren klaren Linien und ihrem minimalistischen Design ist unsere Kälte Serie 200 ein echter Zugewinn für Ihre Küche. Wählen Sie zwischen unterschiedlichen Klimazonen, Frischkühlschub laden, 4-Stern-Gefrierfach und höhenverstellbaren Abstellflächen.

Oder eine freistehende Lösung

Die freistehende Kühl-Gefrierkombination beeindruckt durch Fassungsvermögen und Home-Connect. Beim Öffnen der grosszügigen Türen aus anthrazitfarbenem Edelstahl fällt der Blick auf Ihren Wasserspender mit Filter, zwei 0°C-Frischkühlschubladen und die Rückwand aus Edelstahl. Die Gefrierschublade bietet No-Frost, Schnell-Gefrieren und einen Eisbereiter.



AUFBEWAHREN, PRÄSENTIEREN, TEMPERIEREN.

Für ernsthafte Weinliebhaber ist Wein eine Leidenschaft, die an Besessenheit grenzt, und die nur von dem Wunsch nach der ultimativen Lagerung übertroffen wird.

Vario Serie 400	123
Serie 200	127

WEINKLIMA-
SCHRÄNKE



Ihr Weinklimaschrank hat nicht nur für die Lagerung bei exakten Temperaturen zu sorgen, es gilt auch Ihre Weinkollektion in Szene zu setzen und das Prestige Ihrer Küche zu steigern.



VARIO WEINKLIMASCHRÄNKE **SERIE 400**

Von der Einlagerung bis zum Genuss

Im Inneren des Weinklimaschranks ruhen Ihre Schätze völlig ungestört. Bis zu drei voneinander getrennte Klimazonen können auf Temperaturen von 5°C bis 20°C eingestellt werden. Das entspricht einer langfristigen Lagerung im Keller und den idealen Trinktemperaturen.

Während fünf voreingestellte Lichtszenarien, Aufsätze aus Eichenholz zur Präsentation einzelner Flaschen und voll ausziehbare Flaschenablagen Ihre erlesene Weinsammlung ins rechte Licht setzen, wird die Feuchtigkeit konstant gehalten, Geräusche gedämpft, Vibrationen minimiert, Aromen mittels Aktivkohle gefiltert und schädliche UV-Strahlung dank der Glastüren von Ihren Schätzen abgehalten. All das wird Sie jedoch nicht daran hindern, die wahlweise grifflose Tür Ihres Weinklimaschranks zu öffnen und ihn zu plündern.



Ihre Weinkollektion:
herausragend, innerhalb
einer Nische.







Weinklimaschrank Serie 200



Unterbaufähiger Weinklimaschrank Serie 200

WEINKLIMA- SCHRÄNKE **SERIE 200**

Eine Nische für Ihre Weinsammlung

Zwei voll integrierbare Weinklimaschränke mit einer Nischenhöhe von 178 cm bzw. 123 cm bewahren 80 bzw. 48 Ihrer kostbaren Flaschen auf.

Beide Geräte bieten zwei Klimazonen, Präsentationslicht und verschliessbare Glastüren, die sich mit einem Rahmen im Design Ihrer Küchenmöbel bestens in Ihre Küche einfügen.

Der unterbaufähige Weinklimaschrank

Mit zwei Klimazonen, die bis zu 34 Flaschen Platz bieten, ist dieser Weinklimaschrank kompromisslos in seiner Ausstattung: er verfügt über ausziehbare Flaschenablagen aus Buchenholz und Aluminium, LED-Beleuchtung, Steuerung der Luftfeuchtigkeit und ein gedämpftes Türeinzugssystem, das sicherstellt, dass das Depot in Ihren Weinflaschen ungestört bleibt. Seine Tür ist nicht nur mit einem Edelstahlrahmen, sondern auch mit einem Schloss versehen, um jeglicher Versuchung zu trotzen.



SORGFALT UND SENSIBILITÄT BEI DER SCHAFFUNG DES MAKELLOSEN

Reinigen Sie mit Sorgfalt und Umsicht, bevor
Sie alles meisterhaft zur Schau stellen.

Serie 400	133
Serie 200	141

GESCHIRRSPÜLER

A photograph of a modern interior space. The room features large, dark-framed windows that offer a view of a body of water and distant mountains. A spherical pendant light hangs from the ceiling. The walls are made of a textured, light-colored material, possibly concrete or stone. The floor is made of light-colored wood. The overall atmosphere is calm and minimalist.

Ausgesprochen wirkungsvoll
und unglaublich sanft, in ein und
demselben Spülgang.





Geschirrspüler Serie 400



GESCHIRRRSPÜLER SERIE 400

Pflege für Ihre Kostbarkeiten

Der grifflose Geschirrspüler der Serie 400 bietet alle entscheidenden Details, die Sie sich von uns erwarten können. Die Halterung für langstielige Gläser und das Zubehör der Silberglanzkassette sorgen dafür, dass Ihre Kostbarkeiten bestens verwahrt sind. Die Zeolith-Technologie ermöglicht schonendes Trocknen, indem sie empfindliches Glas und Porzellan vor übermäßiger Hitze schützt. Als Sonderzubehör bietet eine dritte Beladungsebene ausreichend Platz, um kleine Schüsseln und Tassen sicher zu verstauen.

Empfänglich für Ihre Wünsche

Sie können die acht Programme und vier Optionen Ihres Geschirrspülers personalisieren, die Programmlaufzeit verkürzen und den Geräusch-pegel vorübergehend senken, falls Ihre Gäste noch vor Ort sind. Dank Home Connect-App nehmen Sie all diese Einstellungen einfach und bequem von Ihrem Mobilgerät aus vor.



Motorisierter Sprüharm für die Intensive Plus-Option

LICHT UND PFLEGE VON INNEN HERAUS

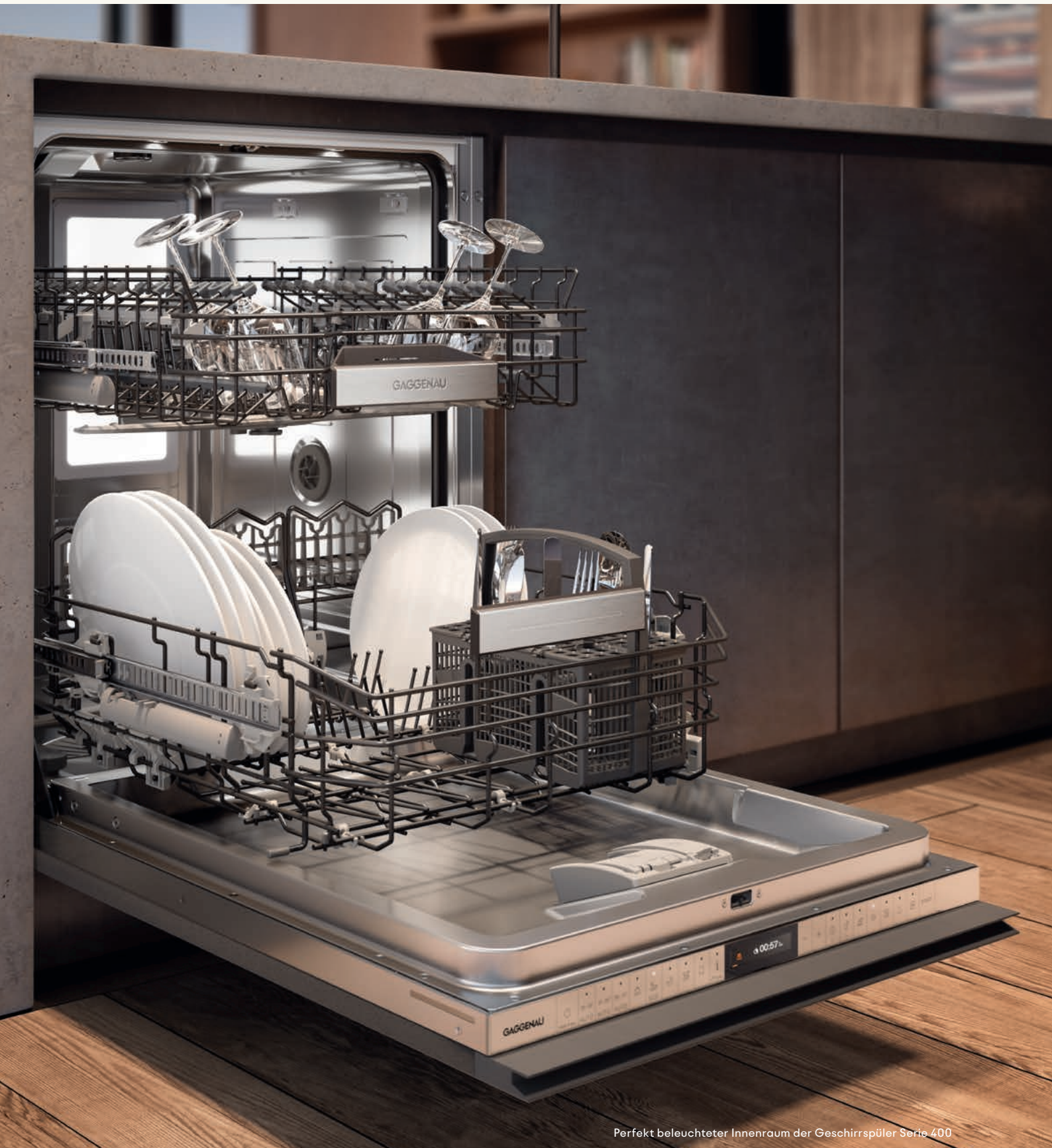
Ein erhellendes Erlebnis

Öffnen Sie den Geschirrspüler mit sanftem Druck und lassen Sie sich von dem angenehmen, weichen Licht eines wunderschön beleuchteten Innenraums in den Bann ziehen. Bei dem Geschirrspüler mit flexiblem Scharnier informiert Sie ein dezentes, warmweisses Licht in der oberen linken Ecke darüber, dass er in Betrieb ist. Bei dem Modell ohne flexibles Scharnier wird die verbleibende Programmzeit auf den Boden projiziert.

Sanft im Umgang

Ihr Glas, Kristall und Porzellan gleitet auf Leichtlaufschienen sanft in den Geschirrspüler hinein und hinaus, zusätzlich geschützt durch den gedämpften Korbeneinzug. Die Sorgfalt, die wir Ihren Kostbarkeiten zukommen lassen, veranschaulichen auch die Details, die in unseren Körben stecken: Klappstacheln mit Silikon-umhüllten Enden schützen empfindliche Gläser und bieten zudem eine rutschfeste Oberfläche für Tassen.

Ein spezieller Bereich im Oberkorb kann so eingestellt werden, dass er für eine besonders effektive Reinigung von beispielsweise Gläsern gezielt zusätzliche Wasserstrahlen erhält.



Perfekt beleuchteter Innenraum der Geschirrspüler Serie 400

A modern kitchen interior featuring a thick, light-colored concrete countertop. Below the countertop, the cabinetry is made of light-colored wood with vertical grain. The kitchen is minimalist, with a clean, industrial feel. The floor is a dark, polished material. The text "Ein Geschirrspüler für jeden Anlass." is overlaid on the lower right portion of the image.

Ein Geschirrspüler für
jeden Anlass.



GESCHIRRSPÜLER

SERIE 200

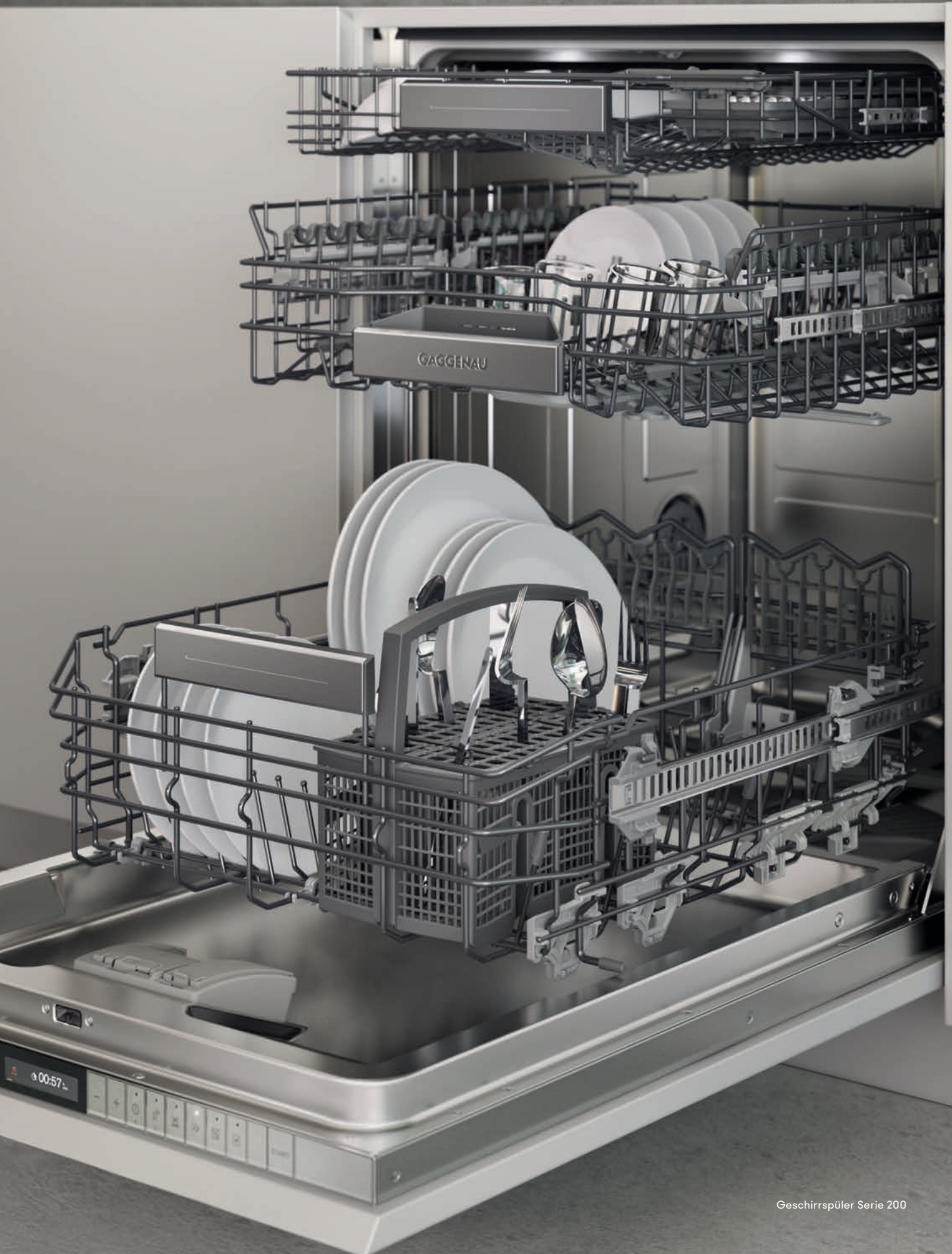
Der Luxus vieler Möglichkeiten

Die Geschirrspüler der Serie 200 bieten Ihnen eine Fülle an Möglichkeiten: Rein optisch haben Sie die Wahl zwischen Griffen und grifflosen Varianten. Auch haben Sie Geschirrspüler, bei denen ein dezentes seitliches Info-Licht signalisiert, dass sie in Betrieb sind und Modelle, bei denen die verbleibende Programmzeit auf den Boden projiziert wird. Ziehen Sie es vor, einen zusätzlichen Reinigungsbereich zu haben, in den gezielt Wasser geleitet wird, damit Ihre Gläser und Tassen makellos sauber werden? Bevorzugen Sie die besonders schonende Trocknung mit Zeolith? Diese Entscheidungen werden Ihnen helfen, den für Sie perfekten Geschirrspüler zu finden.

Die Auswahl geht weiter

Optimieren Sie die Leistung Ihres Geschirrspülers. Personalisieren Sie Programme und beschleunigen Sie den Zyklus, während er läuft. Nutzen Sie die Gaggenau Home Connect App, um die am besten geeigneten Programme vorzuschlagen und sogar herunterzuladen.







Zusätzlicher Reinigungsbereich für perfekte Ergebnisse

DER GAGGENAU UNTERSCHIED

Was jede Gaggenau Geschirrspülmaschine der Serie 200 auszeichnet, ist das Detail. Das flexible Korbsystem sichert Gläser und Kristall mit silikonbeschichteten Halterungen, die heruntergeklappt werden können, um alternativ ein rutschfestes Zusatzregal zu nutzen. Je nach Modell sorgen besonders gut laufende Auszugsschienen oder Räder für eine kontrollierte, mühelose Bewegung der Schubladen und Körbe. Ein spezielles Zubehör, die dritte Beladungsebene, bietet dem Nutzer eine weitere Ebene, um Tassen und Schalen sicher zu verstauen. Und für ein sanfteres, effizienteres Trocknen kann die Tür am Ende des Spülprogramms automatisch geöffnet werden. Alles, was getan werden kann, um den Inhalt zu schützen, wird perfekt umgesetzt.

Diese Details sind nicht nur durchdacht, sie sind bis zur Perfektion verfeinert.

Dritte Beladungsebene für Besteck, Tassen und Schalen





VERFEINERN SIE IHRE AUSWAHL

Eine komplette Übersicht von allen
Gaggenau Optionen.

Backöfen	147
Kochfelder	153
Lüftungsgeräte	159
Kältegeräte	161
Weinklimaschränke	165
Geschirrspüler	167

PRODUKT-
ÜBERSICHT

GAGGENAU SERIE EXPRESSIVE



Backofen

GO48..

Breite 76,0 cm
Höhe 67,0 cm
19 Heizmethoden
Drehspieß
Pyrolyse



Backofen

GO47..

Breite 60,0 cm
Höhe 60,0 cm
19 Heizmethoden
Drehspieß
Pyrolyse



Backofen

GO45..

Breite 60,0 cm
Höhe 60,0 cm
15 Heizmethoden
Pyrolyse



Dampfbackofen

GS48..

Breite 76,0 cm
Höhe 45,0 cm
Festanschluss an Wasserzu und -ablauf
14 Heizmethoden
Vollautomatisches Reinigungssystem



Dampfbackofen

GS47..

Breite 60,0 cm
Höhe 45,0 cm
Festanschluss an Wasserzu und -ablauf
14 Heizmethoden
Vollautomatisches Reinigungssystem



Dampfbackofen

GS45..

Breite 60,0 cm
Höhe 45,0 cm
Wassertank
14 Heizmethoden
Vollautomatisches Reinigungssystem



Vacuuming drawer

GV451/GV051

Breite 60,0 cm
Höhe 14,0 cm
Mit Designfront / vollintegriert
3 Vakuumierstufen



Kaffee-Vollautomat

GC461

Breite 60,0 cm
Höhe 45,0 cm
Festanschluss an Wasserzulauf
Klassischer oder Barista Modus
Vollautomatisches Reinigungsund
Entkalkungssystem mit Kartusche



Kaffee-Vollautomat

GC451

Breite 60,0 cm
Höhe 45,0 cm
Entnehmbarer Wassertank
Klassischer oder Barista Modus
Vollautomatisches Reinigungsund
Entkalkungssystem mit Kartusche



Mikrowellen-Backofen

GM48..

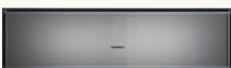
Breite 76,0 cm
Höhe 45,0 cm
9 Heizmethoden
Mikrowelle und Backofenbetrieb, einzeln oder in Kombination



Mikrowellen-Backofen

GM45..

Breite 60,0 cm
Höhe 45,0 cm
9 Heizmethoden
Mikrowelle und Backofenbetrieb, einzeln oder in Kombination



Wärmeschublade

GW483

Breite 76,0 cm
Höhe 21,5 cm
4 Heizmethoden
30-80 °C



Wärmeschublade

GW453

Breite 60,0 cm
Höhe 21,5 cm
4 Heizmethoden
30-80 °C



Wärmeschublade

GW452

Breite 60,0 cm
Höhe 28,0 cm
Mit Designfront
4 Heizmethoden
30-80 °C



Wärmeschublade

GW451/GW051

Breite 60,0 cm
Höhe 14,0 cm
Mit Designfront / vollintegriert
4 Heizmethoden
30-80 °C

Backofen

Gerätebezeichnung	GO480/GO481 GO470/GO471	GO450/GO451
Heizmethoden	19	15
Heissluft plus	•	•
Eco-Heissluft	•	•
Oberhitze + Unterhitze	•	•
Oberhitze + 1/3 Unterhitze	•	
Oberhitze	•	•
Unterhitze + 1/3 Oberhitze	•	
Unterhitze	•	•
Heissluft + Unterhitze	•	•
Heissluft + 1/3 Unterhitze	•	
Moist baking	•	•
Grill + Umluft	•	•
Grill	•	•
Backsteinfunktion	•	•
Bräterfunktion	•	•
Heißluft frittieren (Air frying)	•	•
Dörren	•	•
Gären	•	•
Auftauen	•	
Warmhalten	•	•
Einstelloptionen		
Temperatureinstellung von 30 °C bis 300 °C, je nach Heizmethode	•	•
Gaggenau Home Connect Funktionen: Fernüberwachung und -steuerung, Türöffnung über Sprachassistent möglich	•	•
Automatische Programme und Einstellungsempfehlungen	•	•
Favoriten	•	•

Wärmeschublade

Gerätebezeichnung	GW451/051 GW452/GW453 GW483
Heizmethoden	
Temperatureinstellung von 30 °C bis 80 °C (Auftauen, Teig gehen lassen, Kräuter/Früchte trocknen, Schmelzen/Reifen, Vorheizen kleiner Getränkebehälter, langsames/niedrigtemperiertes Kochen*, Warmhalten, Erwärmen von Backgeschirr/ Tassen/Tellern)	•
4 Standard-Heizmodi (Tassen, Teller, Warmhalten, Langsam garen)	•
Personalisierungsfunktion über Gaggenau Home Connect (Lieblingsprogramm, 16 zusätzliche Programme, Timer-Funktion, Rezepte)	•

Farbvariante



Edelstahl hinter Rauchglas

Dampfbackofen

Gerätebezeichnung	GS480/GS481 GS470/GS471 GS450/GS451
Heizmethoden	14
Heissluft + 100 % Feuchte	•
Heissluft + 80 % Feuchte	•
Heissluft + 60 % Feuchte	•
Heissluft + 30 % Feuchte	•
Heissluft + 0 % Feuchte	•
Grill + Umluft	•
Flächengrill Stufe 1 + Feuchtigkeit	•
Flächengrill Stufe 2 + Feuchtigkeit	•
Sous-vide-Garen	•
Niedertemperatur-garen	•
Gären	•
Warmhalten	•
Auftauen	•
Regenerating	•
Einstelloptionen	
Temperatureinstellung von 30 °C bis 230 °C, kombinierbar mit den verschiedenen Feuchtigkeitsstufen	•
Gaggenau Home Connect Funktionen: Fernüberwachung und -steuerung, Türöffnung über Sprachassistent möglich	•
Automatische Programme und Einstellungsempfehlungen	•
Favoriten	•

Mikrowellen-Backofen

Gerätebezeichnung	GM480/GM481 GM450/GM451
Mikrowelle	
Einzelbetrieb	•
Kombination von Mikrowelle und Ofen	•
Heizmethoden	
Heissluft	•
Grill + Umluft	•
Getränke aufwärmen	•
Speisen aufwärmen	•
Dörren	•
Niedertemperatur-garen	•
Gären	•
Warmhalten	•
Auftauen	•
Einstelloptionen	
6 Mikrowellenstufen	•
Temperatureinstellung von 30 °C bis 230 °C, je nach Heizmethode	•
Gaggenau Home Connect Funktionen: Fernüberwachung und -steuerung, Türöffnung über Sprachassistent möglich	•
Automatische Programme und Einstellungsempfehlungen	•
Favoriten	•

BACKÖFEN SERIE 200



Backofen

BOP 250/251



Breite 60 cm
Pyrolyse
13 Heizmethoden
Automatik-Programme
Kerntemperaturfühler und
Backsteinfunktion
Nutzinhalt 76 l



Backofen

BOP 220/221



Breite 60 cm
Pyrolyse
9 Heizmethoden
Backsteinfunktion
Nutzinhalt 76 l



Backofen

BOP 210/211



Breite 60 cm
Katalyse
9 Heizmethoden
Backsteinfunktion
Nutzinhalt 76 l



Dampfbackofen

BSP 270/271



Breite 60 cm
Festanschluss an
Wasserzu und -ablauf
Vollautomatisches
Reinigungssystem
Sous-vide-Garen, Grillen, Heissluft
kombinierbar mit Feuchtestufen
Automatik-Programme
Kerntemperaturfühler
Nutzinhalt 50 l



Dampfbackofen

BSP 260/261



Breite 60 cm
Festanschluss an
Wasserzu und -ablauf
Sous-vide-Garen, Grillen, Heissluft
kombinierbar mit Feuchtestufen
Automatik-Programme
Kerntemperaturfühler
Nutzinhalt 50 l



Dampfbackofen

BSP 250/251



Breite 60 cm
Entnehmbarer 1,7 l Wassertank
Sous-vide-Garen, Grillen, Heissluft
kombinierbar mit Feuchtestufen
Automatik-Programme
Kerntemperaturfühler
Nutzinhalt 50 l



Dampfgarofen

BSP 220/221

Breite 60 cm
Entnehmbarer 1,7 l Wassertank
Sous-vide-Garen
Druckloses Dämpfen
Nutzinhalt 58 l



Mikrowellen-Backofen

BMP 250/251

Breite 60 cm
Mikrowelle und Backofenbetrieb
mit Grill
Nutzinhalt 36 l



Mikrowellen-Backofen

BMP 224/225

Breite 60 cm
Mikrowelle und Grill
Nutzinhalt 21 l



Kaffee-Vollautomat

CMP 250

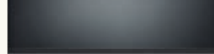
Breite 60 cm
Bezug individueller
Kaffeegerträge



Wärmeschublade

WSP 221

Breite 60 cm, Höhe 14 cm
Raum für Menügeschirr für
6 Personen
Nutzinhalt 20 l



Wärmeschublade

WSP 222

Breite 60 cm, Höhe 29 cm
Raum für Menügeschirr für
12 Personen
Nutzinhalt 54 l



Vakuumierschublade

DVP 221

Breite 60 cm, Höhe 14 cm
3 Vakuumierstufen für das
Vakuumieren innerhalb und
ausserhalb der Kammer
Maximale Beladung 10 kg
Nutzinhalt 8 l

 Gaggenau Home Connect

*auf einer Skala der Energieeffizienz-
klassen von A+++ bis D.

Alle Geräte der Serie 200 sind mit links oder rechts
angeschlagenen Türen erhältlich, mit Ausnahme der Kaffeemaschine,
der Wärmeschublade und der Vakuumierschublade.

Backöfen

Gerätebezeichnung	BOP 250/251	BOP 220/221 BOP 210/211
Heizmethoden	13	9
Heissluft	•	•
Eco-Heissluft	•	•
Oberhitze + Unterhitze	•	•
Oberhitze	•	•
Unterhitze	•	•
Heissluft + Unterhitze	•	•
Oberhitze + 1/3 Unterhitze		
1/3 Oberhitze + Unterhitze		
Heissluft + 1/3 Unterhitze		
Flächengrill + Umluft	•	•
Flächengrill	•	•
Kompaktgrill	•	
Backsteinfunktion	•	•
Bräterfunktion	•	
Gären	•	
Auftauen	•	
Warmhalten		
Einstelloptionen		
Temperatureinstellung von 30 °C bis 300 °C, je nach Heizmethode	•	
Temperatureinstellung von 50 °C bis 300 °C, je nach Heizmethode		•
Gaggenau Home Connect Funktionen - Automatikprogramme, Fernsteuerung und Überwachung, Rezepte	•	•*
*nur Gaggenau Home Connect Basis Funktionen, keine Automatikprogramme		

Wärmeschublade

Gerätebezeichnung	WSP 221 WSP 222
Heizmethoden	
Temperatureinstellung von 30 °C bis 80 °C (Auftauen, Teig gehen lassen, Kräuter/Früchte trocknen, Schmelzen/Reifen, Vorheizen kleiner Getränkebehälter, langsames/niedrigtemperiertes Kochen*, Warmhalten, Erwärmen von Backgeschirr/Tassen/Tellern)	•
4 Standard-Heizmodi (Tassen, Teller, Warmhalten, Langsam garen)	•
Personalisierungsfunktion über Gaggenau Home Connect (Lieblingsprogramm, 16 zusätzliche Programme, Timer-Funktion, Rezepte)	•

Dampfbackofen

Gerätebezeichnung	BSP 270/271 BSP 260/261 BSP 250/251	BSP 220/221
Heizmethoden	13	6
Heissluft + 100 % Feuchte	•	
Heissluft + 80 % Feuchte	•	
Heissluft + 60 % Feuchte	•	
Heissluft + 30 % Feuchte	•	
Heissluft + 0 % Feuchte	•	
100% Feuchte		•
Niedertemperatur-Garen	•	
Niedertemperatur-Dämpfen		•
Sous-vide-Garen	•	•
Flächengrill Stufe 1 + Feuchte	•	
Flächengrill Stufe 2 + Feuchte	•	
Flächengrill + Umluft	•	
Gären	•	•
Auftauen	•	•
Regenerieren	•	•
Einstelloptionen		
Temperatureinstellung von 30 °C bis 230 °C, kombinierbar mit den verschiedenen Feuchtigkeitsstufen	•	
Temperatureinstellung von 30 °C bis 100 °C, je nach Heizmethode		•
Automatikprogramme, Fernsteuerung und Überwachung, Rezepte	•	•*
*nur Gaggenau Home Connect Basis Funktionen, keine Automatikprogramme		

Farbvarianten

Die Geräte der Serie 200 sind in folgenden Farbtönen erhältlich:



Gaggenau Anthrazit



Gaggenau Metallic



Gaggenau Silber

BACKOFEN EB 333



Backofen

EB 333



Breite 90 cm

Pyrolyse

17 Heizmethoden

Kerntemperaturfühler,

Drehspieß

und Backsteinfunktion

Automatik-Programme

Nutzhalt 83 l

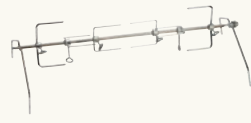
ÜBERSICHT Backofen EB 333

Heizmethoden	17
Heissluft	•
Eco-Heissluft	•
Oberhitze + Unterhitze	•
Oberhitze	•
Unterhitze	•
Heissluft + Unterhitze	•
Oberhitze + 1/3 Unterhitze	•
1/3 Oberhitze + Unterhitze	•
Heissluft + 1/3 Unterhitze	•
Flächengrill + Umluft	•
Flächengrill	•
Kompaktgrill	•
Backsteinfunktion	•
Bräterfunktion	•
Gären	•
Auftauen	•
Warmhalten	•
Einstelloptionen	
Temperatureinstellung von 30 °C bis 300 °C, je nach Heizmethode	•
Gaggenau Home Connect Funktionen - Automatikprogramme, Fernsteuerung und Überwachung, Rezepte	•

 Gaggenau Home Connect

*auf einer Skala der Energieeffizienzklassen von A+++ bis D.

ZUBEHÖR UND SONDERZUBEHÖR


Kerntemperaturfühler

Drehspieß

Backstein

Pizzaschieber

2er Set


Schwarze Drehknebel

Für den Backofen EB 333


Auszugssystem

Grillwanne

Emailliert


Backblech

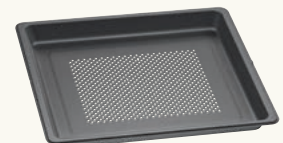
Emailliert

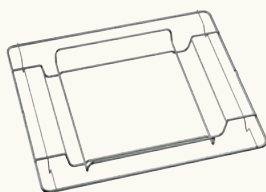

Grillrost

verchromt


Glaswanne

Garbehälter

Edelstahl
Gelocht/Ungelocht
Für Dampfgarer

Garbehälter

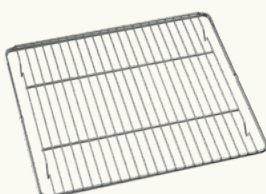
Antihafbeschichtet
Gelocht/Ungelocht
Für Dampfgarer

Gastronorm-Adapter

Gastronorm-Bräter

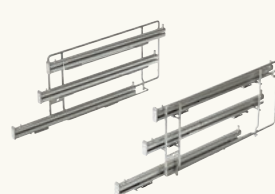
Kleiner Gastronorm-Behälter

Edelstahl
Gelocht/Ungelocht

Großer Gastronorm-Behälter

Edelstahl
Gelocht/ungelocht

Grillrost

Für Dampfgarer


Dreifacher Teleskopauszug

Für Dampfgarer

VARIO KOCHFELDER SERIE 400



Vollflächen-Induktionskochfeld
CX 492 ■

Breite 90 cm
Eine einzige grosse Kochfläche
TFT-Touch-Display
Freies Platzieren des Kochgeschirrs



Vollflächen-Induktionskochfeld
CX 482 ■

Breite 80 cm
Eine einzige grosse Kochfläche
TFT-Touch-Display
Freies Platzieren des Kochgeschirrs



Vario Flex-Induktionskochfeld
VI 492 ▲■▲

Breite 90 cm
5 Kochzonen
Flächenbündige oder aufgesetzte Installation
Vorne angebrachte Bedienknebel



Vario Flex-Induktionskochfeld
VI 482 ▲■▲

Breite 80 cm
4 Kochzonen
Flächenbündige oder aufgesetzte Installation
Vorne angebrachte Bedienknebel



Vario Flex-Induktionskochfeld
VI 462 ▲■▲

Breite 60 cm
4 Kochzonen
Flächenbündige oder aufgesetzte Installation
Vorne angebrachte Bedienknebel



Vario Flex-Induktionskochfeld
VI 422 ▲■▲

Breite 38 cm
2 Kochzonen
Flächenbündige oder aufgesetzte Installation
Vorne angebrachte Bedienknebel



Vario Induktionskochfeld

VI 414 ▲■▲

Breite 38 cm
1 Kochzone
Ideal für Wok-Pfanne mit Wok-Ring
Flächenbündige oder aufgesetzte Installation
Vorne angebrachte Bedienknebel



Vario Gaskochfeld

VG 491 ■

Breite 90 cm
5 Brenner, inkl. Wok-Brenner
Vollelektronische Regulierung der Leistungsstufen
Flächenbündige oder aufgesetzte Installation
Vorne angebrachte Bedienknebel



Vario Gaskochfeld

VG 425 ■

Breite 38 cm
2 Brenner
Vollelektronische Regulierung der Leistungsstufen
Flächenbündige oder aufgesetzte Installation
Vorne angebrachte Bedienknebel



Vario Gas-Wok

VG 415 ■

Breite 38 cm
1 Wok-Brenner
Vollelektronische Regulierung der Leistungsstufen
Flächenbündige oder aufgesetzte Installation
Vorne angebrachte Bedienknebel



Vario Teppan Yaki

VP 414 ■

Breite 38 cm
Eine hartverchromte Metallfläche
Exakte Temperaturregelung
Flächenbündige oder aufgesetzte Installation
Vorne angebrachte Bedienknebel



Vario Elektrogrill

VR 414 ■

2 Zonen
Offener Gussrost mit Lavasteinen
Flächenbündige oder aufgesetzte Installation
Vorne angebrachte Bedienknebel



Tischlüftung

AL 400 ■

Breite 120/90 cm
Edelstahl
Ausfahrbar, bei Nichtgebrauch komplett in der Arbeitsplatte verborgen
Flächenbündiger oder aufgesetzter Einbau
*in Verbindung mit externen Gebläsebaustein AR 400 142
Keine Energieeffizienzklasse für AL 400 122



Vario Muldenlüftung

VL 414 ■▲

Breite 15 cm
Edelstahl
Hocheffizientes Lüftungssystem direkt am Kochfeld
Flächenbündige oder aufgesetzte Installation
Vorne angebrachte Bedienknebel
*in der Verbindung mit externen Gebläsebaustein AR 403 122

KOCHFELDER SERIE 400



Vollflächen-Induktionskochfeld

CX 492 ■

Breite 90 cm
Eine einzige grosse Kochfläche
TFT-Touch-Display
Freies Platzieren des Kochgeschirrs



Vollflächen-Induktionskochfeld

CX 492 ▲

Breite 90 cm
Eine einzige grosse Kochfläche
TFT-Touch-Display
Freies Platzieren des Kochgeschirrs



Vollflächen-Induktionskochfeld

CX 482 ■

Breite 80 cm
Eine einzige grosse Kochfläche
TFT-Touch-Display
Freies Platzieren des Kochgeschirrs



Vollflächen-Induktionskochfeld

CX 482 ▲

Breite 80 cm
Eine einzige grosse Kochfläche
TFT-Touch-Display
Freies Platzieren des Kochgeschirrs



Flex-Induktionskochfeld mit integriertem Lüftungssystem

CV 492 ▲▲



Breite 90 cm
4 Kochzonen



Flex-Induktionskochfeld mit integriertem Lüftungssystem

CV 482



Breite 80 cm
4 Kochzonen



Gaskochfeld

CG 492

Breite 100 cm
5 Brenner, inkl. Wok-Brenner
Edelstahl-Bedienknebel
Vollelektronische Regulierung der Leistungsstufen
Flächenbündige oder aufgesetzte Installation
Vorne angebrachte Bedienknebel



Vollintegriertes Induktionsmodul

CU 428

Breite 28 cm
1 Kochzone
Installation unter Arbeitsfläche
Vorne angebrachte Bedienknebel



Vollintegriertes Induktionsmodul

CU 421

Breite 21 cm
1 Kochzone
Installation unter Arbeitsfläche
Vorne angebrachte Bedienknebel

Designvarianten

- ▲ Rahmenlos
- Edelstahlrahmen
- h Gaggenau Home Connect

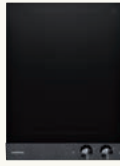
*auf einer Skala der Energieeffizienzklassen von A+++ bis D.

VARIO KOCHFELDER SERIE 200



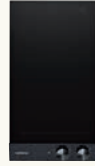
Vario Flex-Induktionskochfeld
VI 262

Breite 60 cm
4 Kochzonen
Schwarz gebürstetes
Edelstahlpaneel mit
beleuchteten Bedienknäbeln



Vario Flex-Induktionskochfeld
VI 242

Breite 40 cm
2 Kochzonen
Schwarz gebürstetes
Edelstahlpaneel mit
beleuchteten Bedienknäbeln



Vario Flex-Induktionskochfeld
VI 232

Breite 28 cm
2 Kochzonen
Schwarz gebürstetes
Edelstahlpaneel mit
beleuchteten Bedienknäbeln



Vario Gaskochfeld

VG 264
Breite 60 cm
4 Brenner
Schwarz gebürstetes
Edelstahlpaneel mit
beleuchteten Bedienknäbeln



Vario Gaskochfeld

VG 232
Breite 28 cm
2 Brenner
Schwarz gebürstetes
Edelstahlpaneel mit
beleuchteten Bedienknäbeln



Vario Gas-Wok

VG 231
Breite 28 cm
1 Wok-Brenner
Schwarz gebürstetes
Edelstahlpaneel mit
beleuchteten Bedienknäbeln



Vario Teppan Yaki

VP 230
Breite 28 cm
1 Metallfläche
Exakte Temperaturregelung
Schwarz gebürstetes
Edelstahlpaneel mit
beleuchteten Bedienknäbeln



Vario Elektrogrill

VR 230
Breite 28 cm
2 separat steuerbare Zonen
Offener Gussrost mit
Lavasteinen
Schwarz gebürstetes
Edelstahlpaneel mit
beleuchteten Bedienknäbeln



Vario Muldenlüftung

VL 200

Breite 15 cm
Hocheffizientes Lüftungssystem
direkt am Kochfeld
Schwarz gebürstetes
Edelstahlpaneel mit
beleuchteten Bedienknäbeln
*in Verbindung mit externen
Gebläsebaustein AR 403 122



Flex-Induktionskochfeld

CI 292 ▲ ■

Breite 90 cm
5 Kochzonen
Twist-Pad-Bedienung



Flex-Induktionskochfeld

CI 283 ▲ ■ ■

Breite 80 cm
5 Kochzonen
Twist-Pad-Bedienung



Flex-Induktionskochfeld

CI 282 ▲ ■

Breite 80 cm
4 Kochzonen
Twist-Pad-Bedienung



Flex-Induktionskochfeld

CI 272 ▲ ■

Breite 70 cm
4 Kochzonen
Twist-Pad-Bedienung



Flex-Induktionskochfeld

CI 262 ▲ ■ ■

Breite 60 cm
4 Kochzonen
Twist-Pad-Bedienung



Flex-Induktionskochfeld

CI 261 ■

Breite 60 cm
4 Kochzonen
Sensor-Bedienung



Flex-Induktionskochfeld mit integriertem Lüftungssystem

CV 282 ▲ ■

 Breite 80 cm
4 Kochzonen
Twist-Pad-Bedienung



Glaskeramikkochfeld

CE 291 ▲ ■

Breite 90 cm
5 Kochzonen
Sensor-Bedienung



Glaskeramikkochfeld

CE 261 ■

Breite 60 cm
4 Kochzonen
Sensor-Bedienung



Vario Gaskochfeld

VG 295

Breite 90 cm
5 Brenner, inkl. Wok-Brenner
Edelstahl-Bedienblende
mit beleuchteten Knebeln



Gaskochfeld

CG 291

Breite 90 cm
5 Brenner, inkl. Wok-Brenner
Mechanische Regulierung der
Leistungsstufen
In Bedienblende integrierte
Knebel

Designvarianten

- ▲ Rahmenlos
- Edelstahlrahmen
- Gaggenau Home Connect

*auf einer Skala der Energieeffizienzklassen
von A+++ bis D.

SONDERZUBEHÖR



Grillplatte

Antihafbeschichtet



Teppan Yaki

Für Vollflächen-Induktion



Teppan Yaki

Mehrschichtmaterial
für Flex-Induktion



Wok-Pfanne

Mehrschichtmaterial



Wok-Ring

Halterung für Wok-Pfanne



Flex-Pfannen Set (3-teilig)

Medium
Small, with lid



Flex-Pfanne groß



Lavasteine

Zum Nachfüllen



Schwarze Geräteabdeckung



**Geräteabdeckung aus
Edelstahl**



Oberflächenschutz

Set 4-teilig**

*Bitte beachten Sie, dass für jedes Kochfeld spezielle Vario 400 Bedienknebel verwendet werden müssen. Einzelne Bedienknebel können nur für bestimmte Geräte bestellt.

**Auch separat erhältlich.



Edelstahlbedienknebel*



Schwarzer Bedienknebel*



Steckdose



Steckdose, schwarz



Twist-Pad, schwarz



Kochsensor

Für die Temperaturregelung
innerhalb von Töpfen
Für Flex- und Vollflächen-
Induktionskochfelder

LÜFTUNGSGERÄTE SERIE 400



Vario Deckenlüftung

AC 402



Filterelement
Masse 80 x 40 cm
Edelstahl



Vario Deckenlüftung

AC 482

Steuerelement
Masse 80 x 14 cm
Edelstahl



Vario Deckenlüftung

AC 472

Lichtelement
Masse 80 x 14 cm
Edelstahl

Modulare Deckenlüftung, die mit separaten Komponenten wie Filterelementen, Steuerelementen und Lichtelementen individuell konfiguriert werden kann. * (nur für AC 402) in Kombination mit dem Gebläsebaustein AR 400 142



Tischlüftung

AL 400



Breite 120/90 cm, Edelstahl
Ausfahrbar, bei Nichtgebrauch
komplett in der Arbeitsplatte
verborgen

*in einer Konfiguration mit
AL 400 192 (keine Energie-
effizienzklasse für AL 400 122)
und dem Gebläsebaustein
AR 400 142



Muldenlüftung

VL 414



Breite 15 cm, Edelstahl
Ideal in Kombination mit anderen
Geräten der Vario Kochfeld
Serie 400

*in Kombination mit externen
Gebläsebaustein AR 403 122

Zur Kombination mit folgenden Abluftmotoren:



AR 400 142

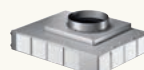


AR 403 122



AR 401 142

Zur Kombination mit folgenden Umluftmotoren:



AR 413 122



AR 410 110

Zur Kombination mit folgenden Umluftmotoren:



AR 400 143

in Kombination mit Umluft-Modul
AA 442 810



Wandesse

AW 442



Breite 120 cm
Edelstahl

*in Kombination mit externen
Gebläsebaustein AR 400 143



Deckenlüftung

AC 250



Breite 120 cm
Integriert
Gaggenau-Hellbronze



Tischlüftung

AL 200



Breite 90/80 cm
Schwarz, mit ausfahrbarem
Glasschirm
Motor enthalten
Für Ab- und Umluftbetrieb



Muldenlüftung

VL 200



Breite 15 cm
Gaggenau-Schwarz
Ideal in Kombination mit anderen
Geräten der Vario Kochfeld
Serie 200
*in Kombination mit externen
Geläsebaustein AR 403 122

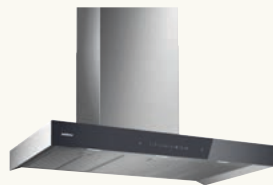


Inselesse

AI 240



Breite 90 cm
Edelstahl
Glasfront in Gaggenau-
Anthrazit
Motor enthalten
Für Ab- und Umluftbetrieb



Wandesse

AW 240



Breite 90 cm
Edelstahl
Glasfront in Gaggenau-
Anthrazit
Motor enthalten
Für Ab- und Umluftbetrieb



Flachschirmhaube

AF 210



Breite 90/60 cm
Griffleiste Edelstahl
Motor enthalten
Für Ab- und Umluftbetrieb



Lüfterbaustein

AC 200



Breite 86/52 cm
Edelstahl und Glas
Unsichtbarer Einbau im
Oberschrank
Motor enthalten
Für Ab- und Umluftbetrieb

Zur Kombination mit folgenden Abluftmotoren:



AR 400 142

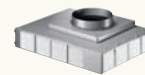


AR 403 122



AR 401 142

Zur Kombination mit folgenden Umluftmotoren:



AR 413 122



AR 410 110

VARIO KÄLTEGERÄTE SERIE EXPRESSIVE



Vario Kühl- und Gefrierkombination

RVY 497



Nischenbreite 90,0 cm
Nischenhöhe 213,4 cm
Dunkler Edelstahl, gebürstet
Wahlweise grifflos
Gedämpftes Türeinzugssystem
Integrierter Eisbereiter im Gefriereteil
Warmweisse, blendfreie
LED-Beleuchtung
Nutzinhalt 576 l

VARIO KÄLTEGERÄTE SERIE 400



Vario Kühl- und Gefrierkombination

RB 492



Nischenbreite 91,4 cm
Nischenhöhe 213,4 cm
Wahlweise grifflos
Gedämpftes Türeinzugssystem
Frishkühlen nahe 0 °C
Integrierter Eisbereiter im Gefrierbereich
Warmweisse, blendfreie LEDs
Nutzvolumen 555 l



Vario Kühl- und Gefrierkombination

RB 472



Nischenbreite 76,2 cm
Nischenhöhe 213,4 cm
Wahlweise grifflos
Gedämpftes Türeinzugssystem
Frishkühlen nahe 0 °C
Integrierter Eisbereiter im Gefrierbereich
Warmweisse, blendfreie LEDs
Nutzvolumen 452 l



Vario Kühlgerät

RC 492



Nischenbreite 91,4 cm
Nischenhöhe 213,4 cm
Wahlweise grifflos
Gedämpftes Türeinzugssystem
Frishkühlen 0 °C
Warmweisse, blendfreie LEDs
Nutzvolumen 579 l



Vario Kühlgerät

RC 472



Nischenbreite 76,2 cm
Nischenhöhe 213,4 cm
Wahlweise grifflos
Gedämpftes Türeinzugssystem
Frishkühlen 0 °C
Warmweisse, blendfreie LEDs
Nutzvolumen 467 l



Vario Kühlgerät

RC 462



Nischenbreite 61 cm
Nischenhöhe 213,4 cm
Wahlweise grifflos
Gedämpftes Türeinzugssystem
Frishkühlen 0 °C
Warmweisse, blendfreie LEDs
Nutzvolumen 357 l

VARIO KÄLTEGERÄTE SERIE 400



Vario Gefriergerät



Nischenbreite 76,2 cm
Nischenhöhe 213,4 cm
Wahlweise grifflos
Gedämpftes Türeinzugssystem
Integrierter Eisbereiter
Warmweisse, blendfreie LEDs
Nutzvolumen 445 l



Vario Gefriergerät



Nischenbreite 61 cm
Nischenhöhe 213,4 cm
Wahlweise grifflos
Gedämpftes Türeinzugssystem
Integrierter Eisbereiter
Warmweisse, blendfreie LEDs
Nutzvolumen 344 l



Vario Gefriergerät



Nischenbreite 45,7 cm
Nischenhöhe 213,4 cm
Wahlweise grifflos
Gedämpftes Türeinzugssystem
Integrierter Eisbereiter
Warmweisse, blendfreie LEDs
Nutzvolumen 240 l



Vario Gefriergerät



Nischenbreite 45,7 cm
Nischenhöhe 213,4 cm
Wahlweise grifflos
Gedämpftes Türeinzugssystem
Warmweisse, blendfreie LEDs
Nutzvolumen 240 l

VARIO KÄLTEGERÄTE SERIE 200



Vario Kühl- und Gefrierkombination



Nischenbreite 56 cm
Nischenhöhe 177,5 cm
Vollintegriert
Vier Klimazonen inkl.
Frischkühlen nahe 0 °C
Gedämpftes Türschließsystem
Nutzvolumen 223 l



Vario Kühl- und Gefrierkombination



Nischenbreite 56 cm
Nischenhöhe 177,5 cm
Vollintegriert
Vier Klimazonen inkl.
Frischkühlen nahe 0 °C
Türöffnung via push oder per Sprachassistent
Gedämpftes Türschließsystem
Nutzvolumen 269 l



Vario Kühlgerät



Nischenbreite 56 cm
Nischenhöhe 177,5 cm
Vollintegriert
Drei Klimazonen inkl.
Frischkühlen nahe 0 °C
Türöffnung via push oder per Sprachassistent
Gedämpftes Türschließsystem
Nutzvolumen 289 l



Vario Gefriergerät



Nischenbreite 56 cm
Nischenhöhe 177,5 cm
Vollintegriert
Türöffnung via push oder per Sprachassistent
Gedämpftes Türschließsystem
Nutzvolumen 212 l

KÄLTEGERÄTE SERIE 200



Freistehende Kühl- und Gefrierkombination

RY 295

Breite 90,5 cm
Höhe 183 cm
Freistehend, in anthrazitfarbenem Edelstahl
Zwei Frischkühlschubladen 0 °C
Innenliegende Wasserausgabe und Eisbereiter
Nutzinhalt 573 l



Kühl- und Gefrierkombination

RB 282

Nischenbreite 56 cm
Nischenhöhe 177,5 cm
Voll integrierbar
Vier Klimazonen
Zwei Frischkühlschubladen nahe 0 °C
Gedämpftes Türeinzugssystem
Nutzinhalt 223 l



Kühl- und Gefrierkombination

RT 282

Nischenbreite 56 cm
Nischenhöhe 177,5 cm
Voll integrierbar
Vier Klimazonen
Drei Frischkühlschubladen nahe 0 °C
Gedämpftes Türeinzugssystem
Nutzinhalt 269 l



Kühlgerät

RC 282

Nischenbreite 56 cm
Nischenhöhe 177,5 cm
Voll integrierbar
Drei Klimazonen
Drei Frischkühlschubladen nahe 0 °C
Gedämpftes Türeinzugssystem
Nutzinhalt 289 l



Gefriergerät

RF 282

Nischenbreite 56 cm
Nischenhöhe 177,5 cm
Vollintegriert
Gedämpftes Türeinzugssystem
Nutzinhalt 212 l



Kühlgerät

RC 202

Nischenbreite 60 cm
Nischenhöhe 82 cm
Vollintegriert
Gedämpftes Türschließsystem
Nutzinhalt 134 l



Kühl- und Gefrierkombination

RT 202

Nischenbreite 60 cm
Nischenhöhe 82 cm
Vollintegriert
Gedämpftes Türschließsystem
Nutzinhalt 110 l



Gefriergerät

RF 202

Nischenbreite 60 cm
Nischenhöhe 82 cm
Vollintegriert
Gedämpftes Türschließsystem
Nutzinhalt 85 l

ZUBEHÖR UND SONDERZUBEHÖR

Vario Serie Expressive

**Türfront aus dunkel gebürstetem Edelstahl**

Wahlweise mit Griff oder grifflos verfügbar

**Türgriff**

Edelstahl

**Flaschenablage**

Eiche, mit Magnetverbindung

**Ethylen-Absorber**

Zur Platzierung in einer Frischklima-Schublade

**Aufbewahrungsbehälter**

Mit transparentem Deckel

**Dunkel getönte Scharniere**

4er Set

Vario Serie 400

**Edelstahl-Türfront**

Wahlweise mit Griff oder grifflos
Genaueres Zubehör ist geräteabhängig

**Griff**

Edelstahl

**Lüftungsgitter**

Genaueres Zubehör ist geräteabhängig

**Aufbewahrungsbehälter**

Mit transparentem Deckel

Vario Serie 200, Serie 200

**Flaschenablage**

Massives Ahornholz, geölt, mit Magnetverbindung

VARIO WEINKLIMASCHRÄNKE SERIE 400



Vario Weinklimaschrank

RW 466 

Nischenbreite 61 cm
Nischenhöhe 213,4 cm
Drei Klimazonen
Glastür, wahlweise grifflos
Gedämpftes Türeinzugssystem
5 voreingestellte Lichtszenarien
Warmweisse, blendfreie LEDs
Fassungsvermögen 99 Flaschen
Nutzinhalt 361 Liter



Vario Weinklimaschrank

RW 466 

Nischenbreite 61 cm
Nischenhöhe 213,4 cm
Drei Klimazonen
Massive Tür, wahlweise grifflos
Gedämpftes Türeinzugssystem
5 voreingestellte Lichtszenarien
Warmweisse, blendfreie LEDs
Fassungsvermögen 99 Flaschen
Nutzinhalt 361 Liter



Vario Weinklimaschrank

RW 414 

Nischenbreite 45,7 cm
Nischenhöhe 213,4 cm
Zwei Klimazonen
Glastür, wahlweise grifflos
Gedämpftes Türeinzugssystem
5 voreingestellte Lichtszenarien
Warmweisse, blendfreie LEDs
Fassungsvermögen 70 Flaschen
Nutzinhalt 269 Liter



Vario Weinklimaschrank

RW 414 

Nischenbreite 45,7 cm
Nischenhöhe 213,4 cm
Zwei Klimazonen
Massive Tür, wahlweise grifflos
Gedämpftes Türeinzugssystem
5 voreingestellte Lichtszenarien
Warmweisse, blendfreie LEDs
Fassungsvermögen 70 Flaschen
Nutzinhalt 269 Liter

WEINKLIMASCHRÄNKE SERIE 200



Weinklimaschrank

RW 282 

Nischenbreite 60 cm
Nischenhöhe 178 cm
Zwei Klimazonen
Mit der Küchenmöbelfront
eingefasste Glastür oder
Edelstahl-Türfront
Zuschaltbares
Präsentationslicht
Fassungsvermögen 80 Flaschen
Nutzinhalt 254 Liter



Weinklimaschrank

RW 222 

Nischenbreite 60 cm
Nischenhöhe 123 cm
Zwei Klimazonen
Mit der Küchenmöbelfront
eingefasste Glastür oder
Edelstahl-Türfront
Zuschaltbares
Präsentationslicht
Fassungsvermögen 48 Flaschen
Nutzinhalt 158 Liter



Weinklimaschrank

RW 404 

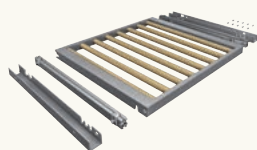
Nischenbreite 60 cm
Nischenhöhe 82 cm
Zwei Klimazonen
Unterbaufähig, mit Edelstahl
eingefasste Glastür
Zuschaltbares
Präsentationslicht
Fassungsvermögen 34 Flaschen
Nutzinhalt 94 Liter

Vario Weinklimaschränke Serie 400



Abstellfläche

Geeignet für Dekanter, offene Flaschen und Humidore



Flaschenablage

Voll ausziehbar
Eichenholz und Aluminium



Präsentationsaufsatz

Eichenholz und Aluminium



Handle bar

Stainless steel



Lüftungsgitter

Genaueres Zubehör ist geräteabhängig



Flaschenablage

Für komfortables Lagern von Flaschen auf der Trennplatte
Eichenholz



Türrahmenfront Edelstahl

Wahlweise mit Griff oder grifflos
Genaueres Zubehör ist geräteabhängig



Edelstahl-Türfront

Wahlweise mit Griff oder grifflos
Genaueres Zubehör ist geräteabhängig

Weinklimaschränke Serie 200



Türrahmenfront Edelstahl



Türrahmenfront Edelstahl



Griff

Edelstahl

GESCHIRRSPÜLER SERIE 400



Geschirrspüler

DF 480/481



Breite 60 cm
8 Programme, 4 Optionen
Perfekt ausgeleuchteter
Innenraum
Restzeitprojektion oder
seitliches Info-Light
Push-to-open-Funktion
Zeolith
Sehr leise 42 dB

GESCHIRRSPÜLER SERIE 200



Geschirrspüler

DF 270/271



Breite 60 cm
6 Programme, 3 Optionen
Restzeitprojektion oder
seitliches Info-Light
Push-to-open-Funktion
Zeolith
Sehr leise 42 dB



Geschirrspüler

DF 260/261



Breite 60 cm
6 Programme, 3 Optionen
Restzeitprojektion
Zeolith
Sehr leise 42 dB



Geschirrspüler

DF 210



Breite 60 cm
6 Programme, 3 Optionen
Info-Light
Sehr leise 44 dB

Geschirrspüler Serie 400



Besteckschublade

Wahlweise mit oder ohne
Leichtlauffunktion



3. Korb

Wahlweise mit oder ohne
Leichtlauffunktion
Für 86,5 cm hohe Geschirrspüler



Silberglanzkassette

Für alle Geschirrspüler



**Halterung
für langstielige Gläser**



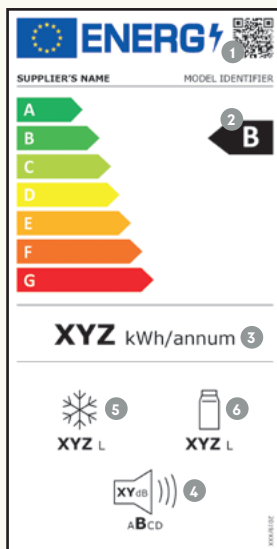
Griff, Edelstahl

ENERGIELABEL

Mit energiesparenden Hausgeräten schonen Sie wertvolle Ressourcen und sparen Geld. Beim Kauf eines Hausgeräts sollten Sie deshalb Wert auf niedrigen Energie- und Wasserverbrauch legen.

Die technische Entwicklung hat zu einer Vielzahl an Produkten geführt, die einen Labelwert von A+ oder besser erzielen. Auch das Verbraucherverhalten hat sich geändert. Deshalb wurden für Waschmaschinen, Wäschetrockner, Geschirrspüler, Kühlgeräte und Weinklimaschränke neue Energielabel geschaffen, die dem Rechnung tragen. Die Energielabel für Backöfen, Kochfelder und Lüftungsgeräte bleiben unverändert.

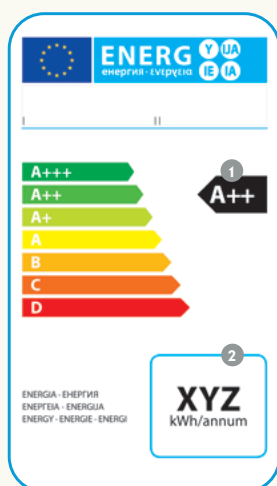
Mehr Information auf: www.gaggenau.com



Neu errechnetes Energielabel für Waschmaschinen, Wäschetrockner, Trockner, Geschirrspüler, Kühlgeräte und Weinklimaschränke

Beispielhafte Darstellung für eine Kühl-Gefrierkombination

- 1 QR-Code
- 2 Energieeffizienzklasse
- 3 Energieverbrauch in kWh/Jahr (gemessen unter neuen Standardbedingungen)
- 4 Lautstärke in dB(A) re 1 PW sowie Lautstärkeklasse
- 5 Gesamtfassungsvermögen aller Gefrierfächer
- 6 Gesamtfassungsvermögen aller Kühlfächer



Energielabel für Backöfen, Kochfelder und Lüftungsgeräte

Zeichenerklärung

- 1 Energieeffizienzklasse
- 2 Energieverbrauch in kWh/Jahr (gemessen unter Standardbedingungen)

IHRE LIEBLINGSSTÜCKE SIND AM NETZ.

Nutzen Sie digitale Dienste über Gaggenau Home Connect.*



Entdecken Sie, wie vielseitig Gaggenau Home Connect eingesetzt werden kann, um das Leben des Kochs zu vereinfachen und das Potenzial der Geräte zu nutzen.

Gaggenau macht den Unterschied

Hier beginnt die Zukunft des Kochens. Mit Hilfe eines digitalen Geräts kann der private Koch zum Beispiel den Backofen vorheizen, die Lüftung oder den Geschirrspüler einschalten, digitale Bedienungsanleitungen herunterladen oder von einem Techniker eine Diagnose erstellen lassen – alles auf Distanz.

Da sich Gaggenau Home Connect in verschiedene Home-Managementsysteme einbinden lässt, wird sichergestellt, dass die Küche das Herz des digitalen Zuhauses bleibt. Der private Koch kann beispielsweise Amazon Alexa bitten, eine Tasse Kaffee zuzubereiten und die Lüftung einzuschalten, während er selbst die Restlaufzeit des Backofens überprüft.

Die Vorteile von Gaggenau Home Connect:

- Verbindung:
Fernbedienung** und -überwachung, wie Erstellung einer Ferndiagnose durch einen Online-Techniker.
- Zugang:
Herunterladen von Bedienungsanleitungen und Nutzung des Partner-Netzwerks.
- Einbindung:
Kompatibel mit verschiedenen Home-Managementsystemen.

Und dies ist erst der Anfang. Entdecken Sie die volle Bandbreite der Möglichkeiten auf www.gaggenau.com/de/geraete/gerate-vernetzen

- 1 Kühl-Gefrierkombi:** Überprüfen Sie den Energieverbrauch, und stellen Sie Ihr Gerät auf die Spar-Schaltung oder Urlaubsschaltung um.
- 2 Weinklimaschrank:** Mithilfe der App bringen Sie den gewählten Wein auf Trinktemperatur, während Sie sich auf den Heimweg machen.
- 3 Trockner:** Über Gaggenau Home Connect kann Ihr Wärmepumpen-Trockner das Programm auswählen, das am besten zur frisch gewaschenen Wäsche in Ihrer Waschmaschine passt.
- 4 Backofen:** Kümmern Sie sich um die Party im Garten und lassen Sie sich von Ihrem Mobiltelefon benachrichtigen, wenn die Vorspeisen fertig sind.
- 5 Kaffee-Vollautomat:** Bereiten Sie Ihr Gerät auf Ihren Morgenkaffee vor, indem Sie es mit Ihrem Mobilgerät einschalten und eine Ihrer internationalen Lieblingskaffeesorten auswählen.
- 6 Dampfbackofen:** Übermitteln Sie die Sous-Vide-Rezepteinstellungen (Temperatur, Zeit und Feuchtigkeit) ganz bequem an Ihren Backofen.
- 7 Kochfeld:** Anstatt die Lüftung separat zu steuern, verbinden Sie sie über Home Connect und steuern Sie sie vom Kochfeld aus.
- 8 Geschirrspüler:** Fragen Sie die App, welche Einstellung für Ihre empfindlichen Gläser und stark verschmutzten Töpfe und Pfannen am besten geeignet ist.

Laden Sie die App hier herunter:



* Heimnetzintegration für digitale Dienste (Gaggenau Home Connect) drahtlos via WLAN. Die Nutzung der Gaggenau Home Connect-Funktionen ist abhängig von den Gaggenau Home Connect-Diensten, die nicht in jedem Land verfügbar sind. Weitere Informationen finden Sie unter: www.gaggenau.com/de/geraete/gerate-vernetzen

** Gilt nicht für Kochfelder. Kochfelder sind nicht für den unbeaufsichtigten Gebrauch bestimmt – der Kochvorgang muss überwacht werden.

SHOWROOMS

Der Unterschied heisst Gaggenau

Erleben Sie diesen bei einem Besuch in einem unserer Gaggenau Showrooms.



GAGGENAU SHOWROOM IN DEUTSCHLAND

München

Arabellastr. 30a

81925 München

info@gaggenau-showroom.de

Terminbuchung empfohlen unter:

www.gaggenau.com/de/



GAGGENAU SHOWROOM IN ÖSTERREICH

Wien

Stilarena

Quellenstraße 2a

1100 Wien

info@gaggenau-showroom.at

Terminbuchung empfohlen unter:

www.stilarena.at



GAGGENAU SHOWROOMS IN DER SCHWEIZ

Zürich (Geroldswil) – Atelier der Inspiration

Fahrweidstrasse 80, 8954 Geroldswil

ch-ateliers@bshg.com

www.inspiration-ateliers.ch

Lausanne (Crissier) – Atelier der Inspiration

Chemin de Mongevon 4, 1023 Crissier

cri-ateliers@bshg.com

www.inspiration-ateliers.ch/fr

Bern – Atelier der Inspiration

Laupenstrasse 20, 3008 Bern

ch-ateliers@bshg.com

www.inspiration-ateliers.ch

UNSERE ATELIERS DER INSPIRATION

Schönheit in ihrer reinsten Form und die Küche als Meisterwerk – das erwartet Sie in den einzigartigen Gaggenau Showrooms in Zürich, Bern und Lausanne.



Individuelle Produktberatung

In den Ateliers der Kultur nehmen Sie unsere BeraterInnen mit auf eine Reise in die symbolträchtige Geschichte der Marke und öffnen Ihnen das Tor zu Küchengeräten mit Stil und unerreichter Performance. Erleben Sie persönlich das visionäre Design, die edlen Materialien und das handwerkliche Know-how von Gaggenau.



Vereinbaren Sie jetzt Ihren Termin unter:
www.inspiration-ateliers.ch/gaggenau



Eine Kochvorführung für alle Sinne

Tauchen Sie bei einer köstlichen Kochdemonstration in das weite Universum von Gaggenau mit seinen einzigartigen Hausgeräten ein. Schauen Sie unseren Köchen bei der Zubereitung über die Schulter und profitieren Sie von Kochtricks auf höchstem Niveau. Ein Fest für die Sinne und Inspiration für Ihre zukünftige Küche mit den Luxusgeräten von Gaggenau.



Anmeldung unter:
www.inspiration-ateliers.ch/gaggenau



Unsere Heimberatung

Mit Gaggenau haben Sie sich für Produkte entschieden die Innovation mit Intuition verbinden. Damit Sie sich vom ersten Moment an mit Ihren neuen Gaggenau Geräten vertraut fühlen und die vielfältigen Möglichkeiten nutzen können, bieten wir Ihnen eine auf Sie massgeschneiderte Beratung bei Ihnen zu Hause an. Schliesslich liegt es uns am Herzen, Ihnen neue Möglichkeiten zu eröffnen und Sie mit unseren Geräten zu inspirieren.



Anmeldung unter:
www.inspiration-ateliers.ch/gaggenau

Der Unterschied heisst Gaggenau

gaggenau.ch

BSH Hausgeräte AG, Fahrweidstrasse 80, 8954 Geroldswil