

GAGGENAU

**DAS
SORTIMENT**



EXPERIENCE
LIFE AS IT
SHOULD BE



INHALT



29

51



107



13



71

ÜBER UNS 1

BACKÖFEN* 11

Gaggenau Serie Expressive 13

Gaggenau Serie Minimalistic 29

Der Backofen EB 333 43

KOCHFELDER UND
LÜFTUNGSGERÄTE 45

Serie 400 47

Serie 200 77

KÄLTEGERÄTE 103

Vario Kühlen Serie Expressive 105

Vario Kühlen Serie 200 113

Serie 200 121

WEINKLIMASCHRÄNKE 123

Vario Weinklimaschränke Serie Expressive 125

Weinklimaschränke Serie 200 135

GESCHIRRSPÜLER 139

Serie 400 141

Serie 200 147

PRODUKTÜBERSICHT 153

GAGGENAU

HOME CONNECT 178

SHOWROOMS 179

* 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

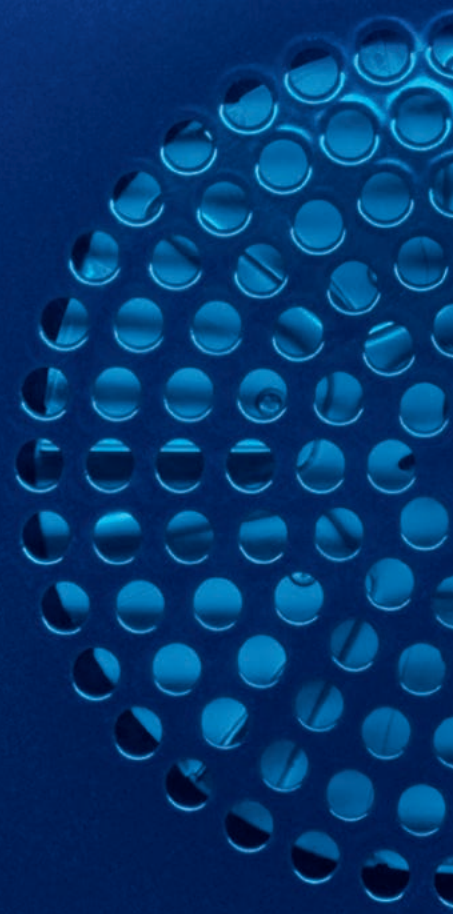
Seit 1683 verfeinern wir leidenschaftlich unser Handwerk und unseren Geschmack. Unsere Generationen, die mit Metall und Emaille arbeiten, verleihen uns die Fähigkeiten, aussergewöhnliche Stücke zu entwerfen und von Hand zu fertigen. Wenn jedes Detail zur Perfektion gestaltet ist, wird jede Nutzung zu 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.





Sydney Showroom | Australien

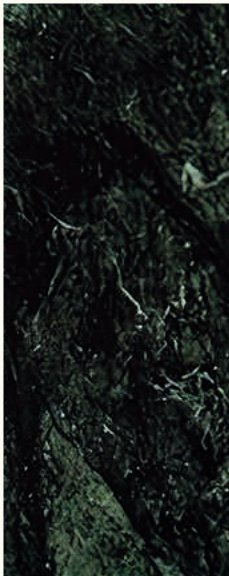
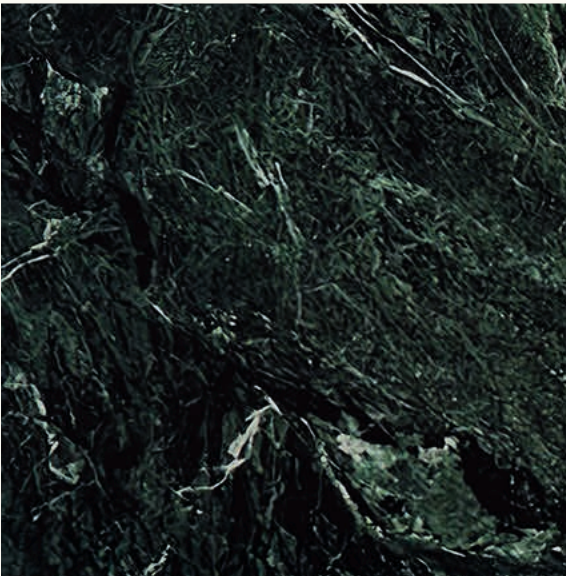
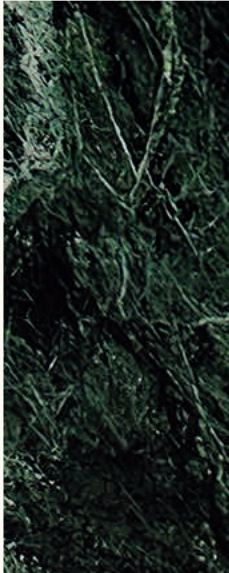
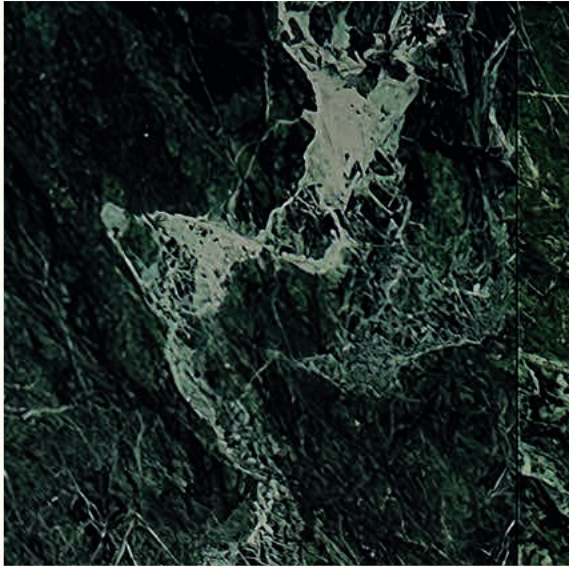
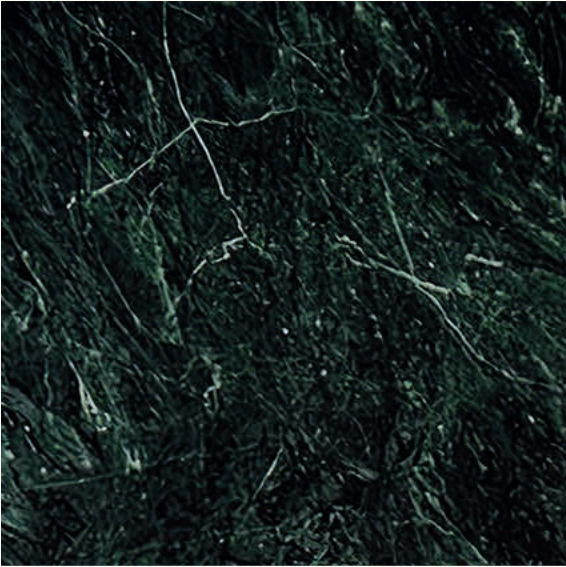
THE GAGGENAU EXPERIENCE

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)



BACKÖFEN

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

Gaggenau Serie Expressive	13
Gaggenau Serie Minimalistic	29
Der Backofen EB 333	43

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.

| Erkunden Sie die Gaggenau Serie Expressive auf [gaggenau.com](https://www.gaggenau.com)







Im Uhrzeigersinn, beginnend von links oben: Gaggeneau 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

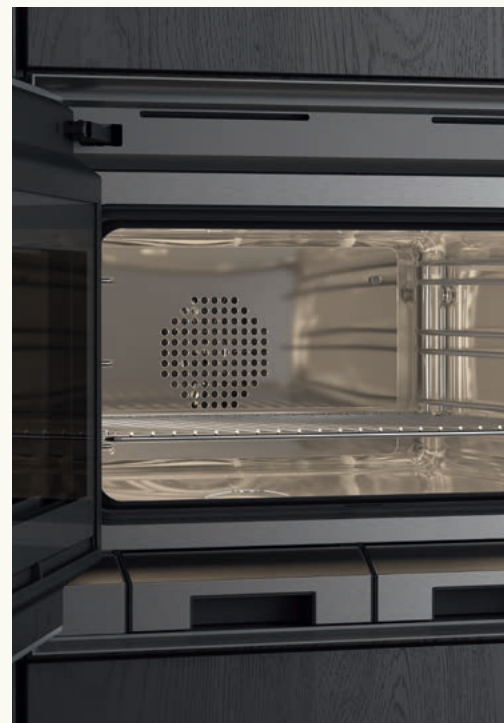


DER DAMPF- BACKOFEN

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 Dampfbackofens 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





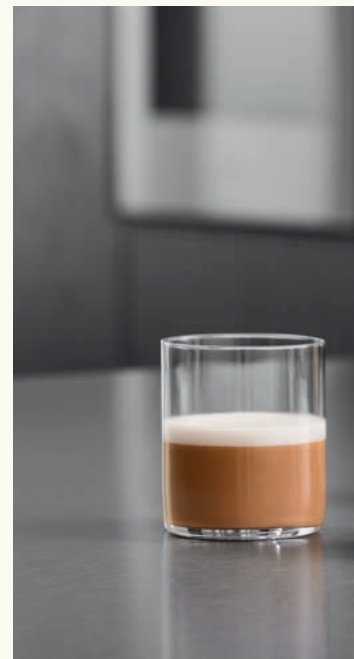
Gaggau Serie Expressive Kaffee-Vollautomat

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 Vakuumschublade



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.





GAGGENAU SERIE MINIMALISTIC

Zwei Linien, ein Kreis, ein Statement.

GRENZENLOSE OFFENHEIT GESTALTEN

Durchdacht, leise, souverän

Die Gaggenau Serie Minimalistic verkörpert Perfektion durch Zurückhaltung. Jedes Element ist auf seine reinste Form reduziert. Zwei Linien, ein Kreis: ein Statement.

Dies ist Luxus in seiner überzeugendsten Form – ausgedrückt nicht durch dekorative Gestaltung, sondern durch elegante Präzision. Jedes Detail ist durchdacht – vom grifflosen Design bis zum Display, das dezent hinter Frontglas integriert ist. So treten die Geräte in den Hintergrund und werden eins mit der Umgebung und Architektur. Die beiden horizontalen Lüftungsprofile aus gefrästem Aluminium mit metallischem Glanz wirken harmonisch und geben dem Gerät einen eleganten Abschluss.

Im Zentrum steht das Bedienerlebnis:

Ein schwebender Ring.

Intuitiv. Mühelos. Präzise. Gefertigt aus massivem Edelstahl, vollendet mit größter Sorgfalt – ein haptisches Statement, bei dem Interaktion und Bedienoberfläche miteinander verschmelzen.

Erkunden Sie die Gaggenau Serie Minimalistic auf [gaggenau.com](https://www.gaggenau.com)





Gaggenau Serie Minimalistic Backofen, Kaffee-Vollautomat, Wärmeschublade, Dampfbackofen und Vakuumierschublade



Gaggenau Serie Minimalistic Backofen, Kaffee-Vollautomat, Wärmeschublade, Dampfbackofen und Vakuumierschublade

Gaggenau Serie Minimalistic Farbvarianten:
Gaggenau Onyx und Gaggenau Sterling



Der Bedientring und das Display

DIE ESSENZ DES MINIMALISMUS

Vision, verwirklicht

Wählen Sie Ihre Farbe: den silbernen Farbton Gaggenau Sterling oder einen dunkleren, sehr eleganten Ton Gaggenau Onyx. Beide Oberflächen enthalten metallische Partikel, die den flächenbündigen Geräten optische Tiefe verleihen.

Minimalismus verlangt Disziplin. Er erfordert die vollkommene Einheit von Design, Ingenieurskunst und Handwerk. Die präzise definierten Linien am oberen und unteren Ende der Glastür dienen nicht nur der Lüftung, sondern sind zugleich ein gestalterisches Statement.

Der Ring: eine universell verständliche Form, intuitiv in seiner Funktion, schwebend und dadurch mit einer fast spielerischen Leichtigkeit im täglichen Gebrauch. Er erkennt Ihre Annäherung, die Bedienoberfläche wird aktiviert und reagiert auf Ihre Berührung: visuell, akustisch und haptisch.

Das Display ist reduziert, informativ und angenehm zurückhaltend. Unsichtbar bis zur Nutzung, lassen sich die gezeigten Inhalte individuell anpassen. Eine aufgehende Sonne im Display symbolisiert dabei den jeweiligen Fortschritt Ihres Gerichtes.

BACKOFEN

Die Veredelung der Küche

Die Gaggenau Serie Minimalistic bringt Form und Funktion in vollkommene Balance. Jedes Element ist auf seine Essenz reduziert: Ein leistungsstarker Vollflächen-Grill, verborgen hinter der Emaile, sorgt von oben für intensive und gleichmäßige Hitze.

Unsere besonders leistungsstarke Unterhitze erhitzt den Backstein auf Temperaturen von bis zu 300 °C – die ideale Voraussetzung für eine perfekt ausgebackene, knusprige Kruste.

Leistung, die Vertrauen schafft

Automatikprogramme und der Kerntemperaturfühler sorgen für höchsten Bedienkomfort und geben dem Koch jederzeit Sicherheit beim Gelingen seiner Gerichte. Die Funktion Heißluftfrittieren ermöglicht mit gezielter Luftzirkulation schnell eine gleichmäßige Bräune und besonders knusprige Texturen.

Nach dem Servieren bringen pyrolytische Selbstreinigung und ein beheizter Katalysator den Backofen mühelos und geruchslos wieder in seinen makellosen, ästhetischen Zustand zurück.

Ein raffiniertes Lichtkonzept rundet das Erlebnis ab: warmweiß, diffus und unsichtbar – und dennoch so präzise, dass jedes Detail perfekt ausgeleuchtet wird.







Gaggenau Serie Minimalistic Dampfbackofen

DAMPFBACKOFEN

Unleash culinary creativity

Entfalten Sie Ihre kulinarische Kreativität. Erleben Sie die Kraft von Dampf, Heissluft und dem dezent integrierten, leistungsstarken Vollflächen-Grill, das jedes Mal für gleichmäßig gebräunte,

perfekte Ergebnisse sorgt. In Kombination mit den Dampffunktionen gelingen Gerichte, die aussen knusprig und innen saftig sind - eine vielseitige Lösung für jede kulinarische Herausforderung.

Das Reinigungssystem macht die Pflege des Geräts besonders einfach: Eine Kartusche einsetzen, das automatische Reinigungsprogramm starten - und makellose Sauberkeit wird nahezu mühelos erreicht.

MIKROWELLEN- BACKOFEN

Präzise Steuerung, außergewöhnliche Leistung

Kombinieren Sie Mikrowelle mit Heißluft oder mit Grill und Umluft, um schnell hervorragende, gleichmäßig gebräunte Ergebnisse zu erzielen.

Erweitern Sie Ihre Kochmöglichkeiten mit speziellen Anwendungen: Mit der Funktion Dörren lassen sich gesunde Snacks wie getrocknete Bananen zubereiten oder Kräuter schonend trocknen, um ihr Aroma zu bewahren. Die Funktion Niedrigtemperaturgaren sorgt für gleichmäßig gegarte, besonders saftige Ergebnisse in kürzerer Zeit.

Diese Funktionen eröffnen neue Möglichkeiten für kreatives und gesundheitsbewusstes Kochen in Ihrer Küche.



Öffnen Sie die Vollflächenglastür mit nur einer Berührung.

Gaggenau Serie Minimalistic Mikrowellen-Backofen





Gaggenau Serie Minimalistic Backofen, Kaffee-Vollautomat, Wärmeschublade, Dampfbackofen und Vakuumierschublade

Gaggenau Serie Minimalistic Kaffee-Vollautomat



KAFFEE- VOLLAUTOMAT

Perfektion in jeder Tasse

Wählen Sie den passenden Modus: Der Classic-Modus bietet eine komfortable Möglichkeit, Ihr tägliches Getränk zuzubereiten, während der Barista-Modus professionelle Individualisierung erlaubt.

Jeder Aspekt lässt sich präzise einstellen: Wassermenge, Kaffeemenge, Milchanteil, Mahlgrad, Brühtemperatur und Kontaktzeit.

Fortschrittliche Reinigungs- und Entkalkungsfunktionen gewährleisten die Reinheit Ihres Getränks und den einwandfreien Betrieb Ihres Geräts – unabhängig davon, ob es an eine feste Wasserleitung angeschlossen ist oder mit einem manuell befüllten Wassertank arbeitet.

Die entsprechenden Reinigungsprozesse werden bei Bedarf automatisch gestartet und laufen diskret im Hintergrund Ihrer Getränkezubereitung.

WÄRME- SCHUBLADEN

Kochen, wärmen, zubereiten

Erleben Sie die präzise Temperaturkontrolle mit sechs verschiedenen Stufen von 30 bis 80 °C. Diese und die vier Heizmethoden garantieren die perfekte Temperatur für jeden Anlass.





VAKUUMIER- SCHUBLADEN

Zubereiten und bewahren

Ideal für die Sous-vide-Zubereitung sowie für das sorgfältige Konservieren von Lebensmitteln - und mit dem passenden Zubehör auch von bereits geöffneten Flaschen.



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 Drehspieß 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	47
Vario Serie 400	69
Serie 200	77
Vario Serie 200	97

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 Bedienknöpfen

Die klassischen, beleuchteten Gaggenau Bedienknöpfe 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



Entdecken Sie die Vollflächen-Induktionskochfelder unter [gaggenau.com](https://www.gaggenau.com)



Schwarze, beleuchtete Bedienknobel

GAGGENAU BEDIENKNEBEL

Souveräne Bedienung

Die beleuchteten Bedienknobel 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.



Auffliegender
Einbau



Flächenbündiger
Einbau



Beleuchtete Edelstahl Bedienknobel



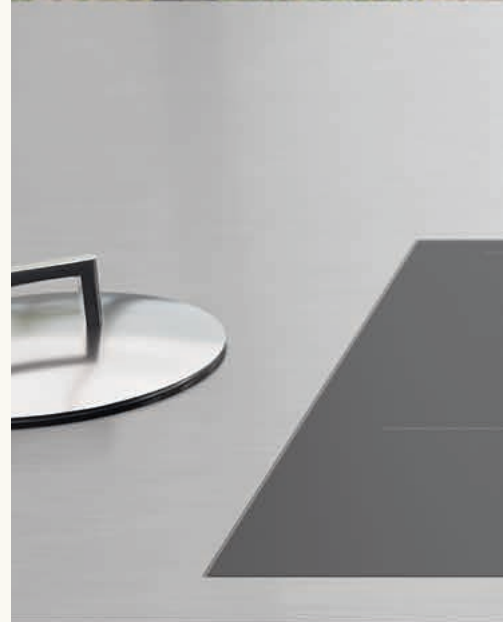
FLEX-INDUKTIONSKOCHFELDER

Mit integriertem Lüftungssystem

Das Kochfeld, das die Luft reinigt. Das rahmenlose Flex-Induktionskochfeld in 90 cm oder 80 cm Breite mit integriertem Lüftungssystem vereint leistungsstarke Absaugung mit zwei flexiblen Kochbereichen. So entstehen beim Braten, Woken oder Köcheln ästhetisch ansprechende, geruchsfreie Kochmomente.

Wie bei allen Flex-Induktionskochfeldern lassen sich die Kochzonen erweitern, um auch größere oder längliche Kochgeschirre sowie Teppan-Yaki, Grillplatte oder Flex-Pan aufzunehmen.

Ihre erste Entscheidung gilt jedoch der Gestaltung: Entscheiden Sie sich für Glas in glänzender oder matter Ausführung - und für die Farbe der beleuchteten Bedienelemente: Edelstahl oder Schwarz?





Flex-Induktionskochfeld mit integriertem Lüftungssystem Serie 400



GAGGENAU



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



Wandesse 120 cm Serie 400



EFFIZIENTE ABSAUGUNG AUFSTEIGENDER DÄMPFE

Absaugung nach oben, im Abluft- oder Umluftbetrieb

Setzen Sie ein Statement mit unserer
Wandhaube: 120 cm Edelstahl.

Drei Leistungsstufen, eine Intensivstufe und
eine Automatikfunktion sowie großflächige,
angewinkelte Metallfettfilter sorgen für eine
effektive Abführung von Dampf und Fett.

Erhältlich im Abluft- oder Umluftbetrieb, sorgt
diese markante Haube für optimale Belüftung
und Ausleuchtung von 90 cm Kochfeldern oder
breiteren Vario-Kochfeldkombinationen.

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 Bedienknöpfe 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.

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







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 Glasscheibe. 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

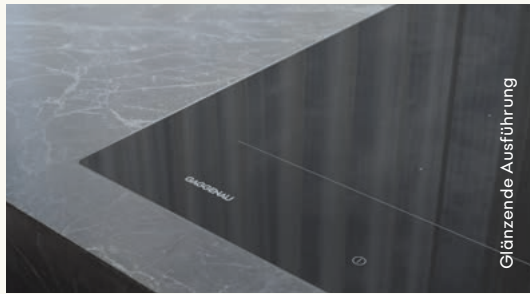
Die 200er-Serie bietet zwei Steuermechanismen. Die orange beleuchteten Bedienelemente sind direkt in das Kochfeld integriert. Die Beleuchtung zeigt an, wenn das Gerät eingeschaltet ist, sich aufheizt, die richtige Temperatur erreicht hat oder sich abkühlt.

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 Bedienknöpfen



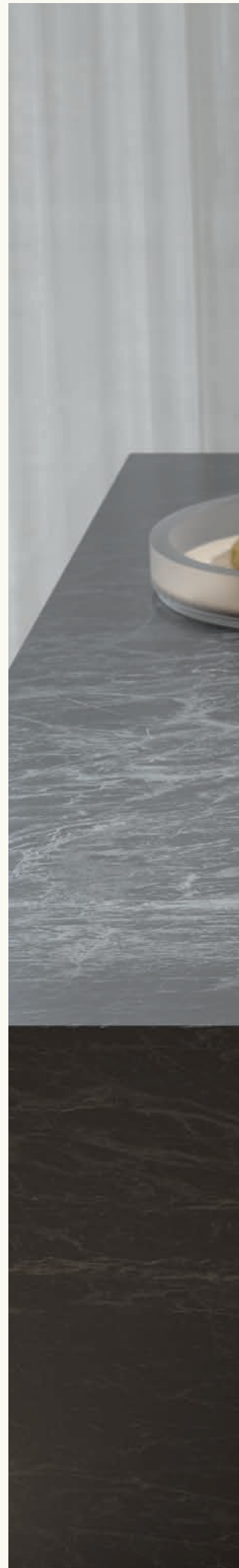
FLEX-INDUKTIONSKOCHFELDER

Mit integrierter Lüftung

Das Flex-Induktionskochfeld mit integrierter Lüftung bietet automatisierte Flexibilität. Mit einer beeindruckenden Breite von 80 cm und wahlweise matter oder glänzender Ausführung verfügt es über vier Kochzonen, die sich zu zwei größeren Zonen kombinieren lassen.

Kochsensor und Bratsensor ermöglichen eine präzise Temperaturregelung im Kochgeschirr sowie schonendes Erhitzen beim Braten. Gesteuert wird alles über den abnehmbaren magnetischen Twist-Pad-Bedienknebel – in Edelstahl für die gerahmte Variante oder in Schwarz für die rahmenlose Ausführung.

Hinzu kommt die integrierte Lüftungsfunktion: Im Automatikmodus passt sich der Dunstabzug selbstständig an die jeweilige Kochsituation an und entfernt Dampf und Gerüche leise direkt an der Quelle.







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.



Mit Rahmen



Ohne Rahmen

Entdecken Sie die Flex-Induktionskochfelder
unter gaggenau.com

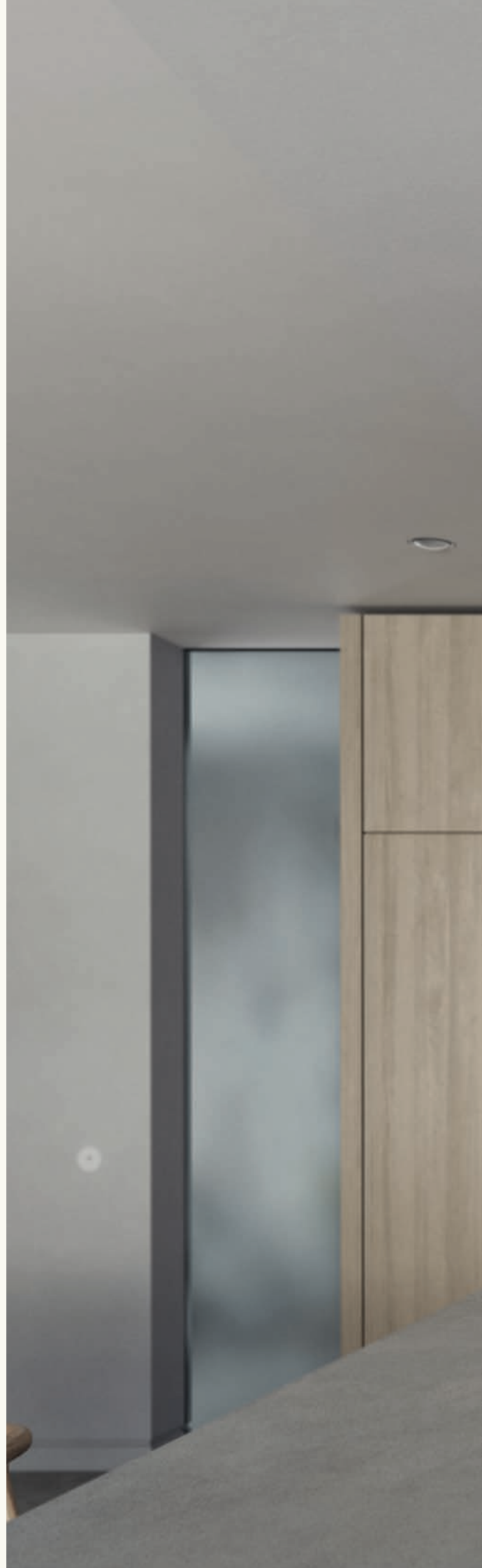
DECKENLÜFTUNG

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.

Die Bedienung ist denkbar einfach: Aktivieren lässt sich das Gerät per Fernbedienung, über die Kochfeld-basierte Lüftungssteuerung oder über die Gaggenau Home Connect App. Optional steht auch ein Automatikbetrieb zur Verfügung, bei dem Luftqualitätssensoren selbstständig erkennen, wann gelüftet werden muss.

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









WANDHAUBE

Reinigen Sie die Luft - während Sie kochen.

Die 90 cm Wandhaube ermöglicht einen leisen Umluft- oder Abluftbetrieb. Ihr aluminiumgerahmtes Glaspanel beherbergt die Bedienelemente für Leistung und Beleuchtung. Nutzer der Gaggenau Home Connect App können zudem die Lichtfarbe der Beleuchtung individuell anpassen.



Flachschriftmaube 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.



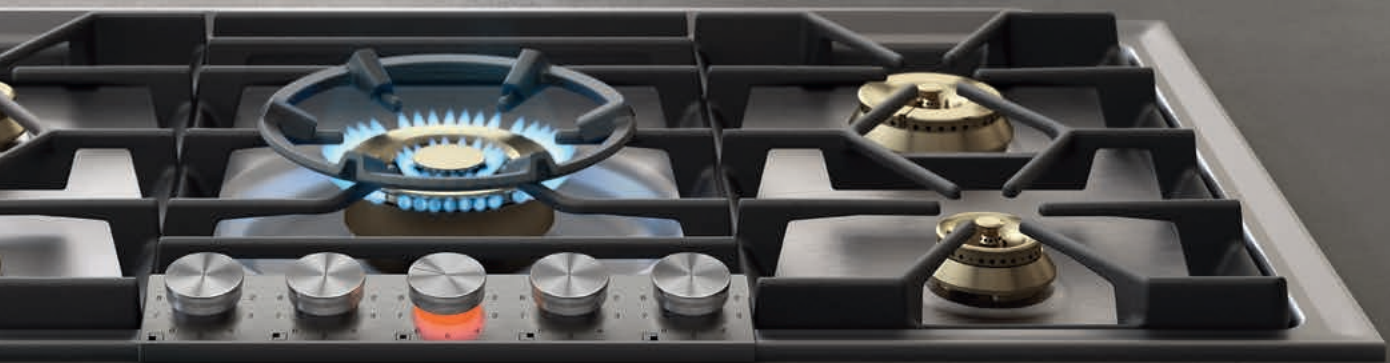
GAS- KOCHFELDER

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](https://www.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 Dunst-abzugshauben. 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 Küchenschrankes.

Entdecken Sie die Vario Konfigurationen
auf [gaggenau.com](https://www.gaggenau.com)



INSPIRATION FÜR KULINARISCHEN AMBITIONEN

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

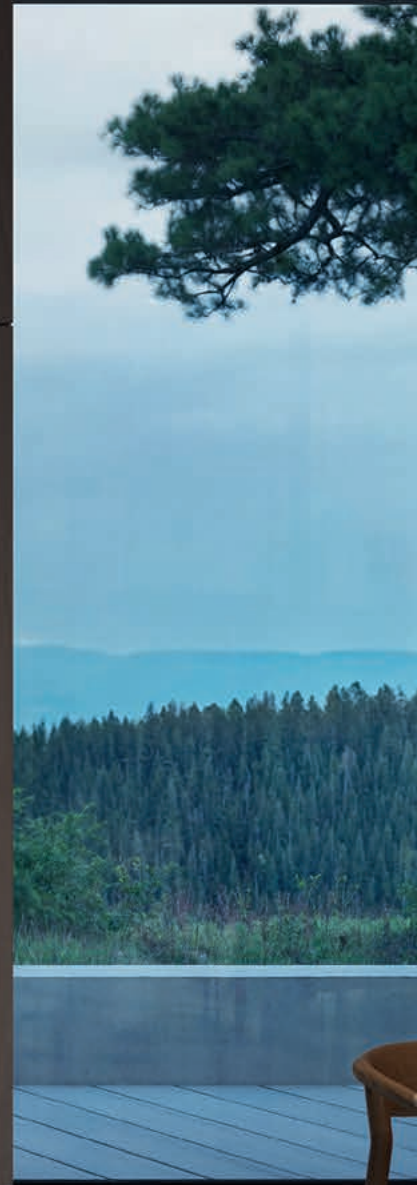
Vario Kältegeräte Serie Expressive 105

Vario Kälteserie 200 113

Kältegeräte Serie 200 121

KÜHLGERÄTE





VARIO KÄLTEGERÄTE SERIE EXPRESSIVE

Mehr als nur kühlen.

DIE BÜHNE FÜR AUSSERGE- WÖHNLICHES

Das Aussergewöhnliche entsteht nie zufällig. Es ist das Ergebnis von Intention, Präzision und Produkten, die sowohl durch ihre ausdrucksstarke Ästhetik als auch durch ihre innere Leistungsfähigkeit überzeugen.

Kenner wissen: Wahre Perfektion liegt im Detail – dort, wo Modularität eine nahtlose Integration ermöglicht und selbst funktionale Elemente auf ein neues Niveau gehoben werden.

Denn nur, wer selbst den kleinsten Details Aufmerksamkeit schenkt, kann aus einem Moment etwas wirklich Unvergessliches machen.

Vario Kältegeräte Serie Expressive Kältegerät, Gefriergerät und Weinklimaschrank





Offen für Perfektion

Die Vario Kältegeräte Serie Expressive ist mehr als eine Reihe von Geräten. Sie wurde für Menschen geschaffen, die wissen, dass der Erhalt der Qualität ihrer kulinarischen Schätze stets von einem ebenso kompromisslosen Anspruch an Ästhetik begleitet sein muss.

Der beste Weg aufzufallen ist, sich einzufügen

Mit ihrer inhärenten Modularität und der Möglichkeit einer grifflosen Integration bringt die sorgfältig gestaltete Vario Kältegeräte Serie Expressive raffinierte Eleganz und architektonische Präzision in Ihre Küche.

Wie Möbel konzipiert, eröffnet sie nahezu unbegrenzte Konfigurationsmöglichkeiten. So entsteht ein Kühlgeräte-Ensemble, das Ihre persönliche Vision und Ihren kultivierten Geschmack widerspiegelt. Jede Ablage und jedes Türfach lässt sich präzise ausrichten, sodass zwischen Kälte- und Gefriergeräten eine visuelle Kontinuität entsteht – für eine nahtlose Komposition bei der Installation nebeneinander.

Denn wahres Design konkurriert nicht. Es vollendet.



Innenraum aus dunkel gebürstetem Edelstahl und Türabsteller aus massivem Aluminium in Anthrazit

KÜHLEN

Materialität, meisterhaft umgesetzt

Im Inneren trifft dunkel gebürsteter Edelstahl auf massives Aluminium in Anthrazit. Nicht für den Effekt. Sondern aus Überzeugung. Jede Innenfläche, jede von Aluminium gerahmte Glasablage, jede Schublade ist Ausdruck bewusst gewählter Materialien. Zwischen Handwerk und Wissen entsteht ein stiller Dialog. Nichts ist zufällig. Alles ist durchdacht.

Mühelose Kontrolle

Jedes Gerät der Vario Kältegeräte Serie Expressive hebt das Nutzungserlebnis auf ein neues Niveau. Spezielle Programme schaffen optimale Bedingungen für unterschiedliche Lebensmittelkategorien, während animierte Schnellhilfen die Pflege und Wartung vereinfachen. Mit Gaggenau Home Connect lassen sich Ihre Geräte zudem bequem von jedem mobilen Endgerät aus steuern.



Ergonomisch positioniertes Full-Touch-TFT-Display



Vario Kältegeräte Serie Expressive Kühl- und Gefrierkombination und Weinklimaschrank



Vario Kältegeräte Serie Expressive Weinklimaschrank, Gefriergerät und Kältegerät



Frische- und Klimaschubladen
der Vario Kältegeräte Serie Expressive

BRILLANTE LEISTUNG

Bewahren ohne Kompromisse

Die Vario Kältegeräte Serie Expressive verfügt über ein hochmodernes, professionelles Frischesystem mit einer Kühlschublade und bis zu zwei Frischeklimaschubladen. Spezielle Programme mit individuell abgestimmter Feuchtigkeits- und Temperaturregelung sorgen dafür, dass Ihre Zutaten ihre Qualität und ihr Aroma bewahren. Den krönenden Abschluss bildet eine Gefriertechnologie, die Ihre kulinarischen Schätze vor Gefrierbrand und Oxidation schützt.

Eine Inszenierung aus Licht

Hinter jeder Tür entfalten blendfreie, warmweiße LED-Leuchten ihre Wirkung: Sie hellen in allen Fächern sanft auf und dimmen wieder ab, passen sich ihrer Umgebung und Ihren Handlungen an und setzen jede Flasche, jede Zutat und jede kulinarische Kreation in faszinierender Klarheit in Szene.

Das ist mehr als Licht. Das ist eine Offenbarung.

Entdecken Sie die Vario Kältegeräte Serie Expressive
auf gaggenau.com



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](https://www.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.



GAGGENAU

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 Kältegeräte Serie Expressive	
Weinklimaschränke	125
Weinklimaschränke Serie 200	135

WEINKLIMASCHRÄNKE





Mehr als Aufbewahrung – die Kunst des Weins,
auf ein neues Niveau gehoben.

JEDEN TROPFEN VEREDELN

Momente werden zu unvergänglichen Erinnerungen

Wein besitzt Eleganz und Raffinesse. In den von Tradition geprägten Weinbergen, in den Steinen, die die Reben tragen, in der Präzision des Handwerks - und in der Schönheit jeder Nuance von Rot, Weiß, Rosé, Gelb und Grün.

Eine solche Fülle verdient ein ebenso anspruchsvolles Erlebnis. Sie verdient die avantgardistische Technologie und die klare Ästhetik unserer Vario Weinklima-Schränke Serie Expressive. Eine Komposition aus Form und Funktion, die den Weg des Weins selbst widerspiegelt.

So entsteht eine tiefere Verbindung zu den Ritualen des Alltags - und einfache Momente werden zu Augenblicken voller Kunstfertigkeit.







Vario Kältegeräte Serie Expressive Weinklimaschränke

PRÄZISION, DIE HANDWERKSKUNST BEWAHRT

Automatische Weintemperierung

Einzigartig auf dem Markt verwandeln unsere Weinklimaschränke das Bewahren von Wein in präzise Vorbereitung. Spezielle Sensoren ermöglichen automatische Temperierprogramme im oberen und mittleren Fach, sodass jede Flasche ohne Rätselraten auf ihre ideale Serviertemperatur gebracht wird. So können Sie sicher sein, dass Ihr Wein stets bereit ist, in seinem besten Moment genossen zu werden.

Mehr als Aufbewahrung – die Kunst des Weins, auf ein neues Niveau gehoben. Eine Erfahrung aus müheloser Raffinesse, präziser Abstimmung und dauerhaftem Genuss.

Geführte Interaktion

Das intuitive Touchdisplay bietet eine nahtlose Benutzeroberfläche, hebt die jeweils aktive Klimazone hervor und führt Sie klar und mühelos durch jede Funktion.

Animierte Kurzbeschreibungen unterstützen zudem bei Pflege und Wartung – und sorgen dafür, dass jede Interaktion intuitiv und präzise wirkt.

ROUTINE WIRD ZUM RITUAL

Individuelle Präsentation

Setzen Sie Ihre Sammlung mit einer Beleuchtung in Szene, die jede Flasche würdigt. Wählen Sie aus drei sorgfältig abgestimmten Voreinstellungen, sodass sich Ihr Weinklimaschrank harmonisch in seine Umgebung einfügt.

Im Inneren sorgen eine spezielle Präsentationszone und flexible Präsentationsmöglichkeiten dafür, dass Ihre edelsten Flaschen die Aufmerksamkeit erhalten, die sie verdienen. Selbst Magnumflaschen lassen sich wirkungsvoll in Szene setzen.

Mit Platz für bis zu 110 Flaschen ist jedes Detail durchdacht - und Ihre Sammlung wird zu einem Ausdruck von Eleganz, Intention und besonderem Anlass.







Vario Weinklimaschrank Serie Expressive mit
Tablett aus Eichenholz und Weinglshalter

DAS AUSSERGEWÖHNLICHE – DAS BESONDERE AUF EIN NEUES NIVEAU GEHOBEN

Charakterstarke Materialität

Im Inneren entfaltet sich ein Dialog aus Präzision und Tradition. Der Innenraum aus dunkel gebürstetem Edelstahl steht für zeitlose Eleganz, während Flaschenpräsentier und Tablett aus Eichenholz an die Handwerkskunst und Tradition der Weinherstellung erinnern.

Diese Materialien bilden mehr als nur eine Kulisse – sie schaffen einen Rahmen stiller Wertschätzung, in dem jede Flasche gehalten, gewürdigt und hervorgehoben wird.

Dies ist die Verbindung von Ästhetik und Intention – gestaltet, um die Tiefe Ihrer Sammlung und die Raffinesse Ihres Geschmacks widerzuspiegeln.

Perfektion der Weinbewahrung

Erleben Sie die höchste Form der Weinpflege mit unabhängigen Klimazonen, die eine präzise Temperaturstabilität gewährleisten. Automatische Temperierprogramme sorgen dafür, dass jede Flasche ihre ideale Serviertemperatur erreicht – abgestimmt auf Anzahl der Flaschen, Flaschengröße und Weintyp.

UV-Schutz bewahrt die Qualität jedes Jahrgangs, sanft schließende Auszüge ermöglichen mühelosen Zugriff, und Aktivkohlefilter sorgen in allen Zonen für optimale Luftqualität.

Jedes Element ist mit Bedacht gestaltet: um Ihre Sammlung zu schützen, zu präsentieren und zu würdigen – und sie zu einem stillen Ausdruck von Kennerschaft und kultiviertem Geschmack zu machen.

Ihre Weinkollektion:
herausragend, innerhalb
einer Nische.







Weinklimaschrank Serie 200



Unterbau-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 Unterbau -Weinklimaschrank

Unter der Arbeitsplatte lässt sich Ihr Vorrat von bis zu 38 Flaschen in zwei Klimazonen bequem per Push-to-open öffnen. Die Türen können mit individuell gefertigten Möbelfronten ausgestattet werden, sind grifflos gestaltet und schließen gedämpft.

Kompromisslos in jeder Hinsicht - außer in der Größe - bietet dieser Weinklima-Schrank ausziehbare Flaschentablets aus Eichenholz und Aluminium, dimmbare LED-Beleuchtung sowie eine präzise Feuchtigkeitskontrolle.

So wird Ihre Sammlung perfekt und komfortabel gelagert.

Entdecken Sie die Weinklimaschränke Serie 200
unter gaggenau.com




SORGFALT UND SENSIBILITÄT BEI DER SCHAFFUNG DES MAKELLOSEN

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

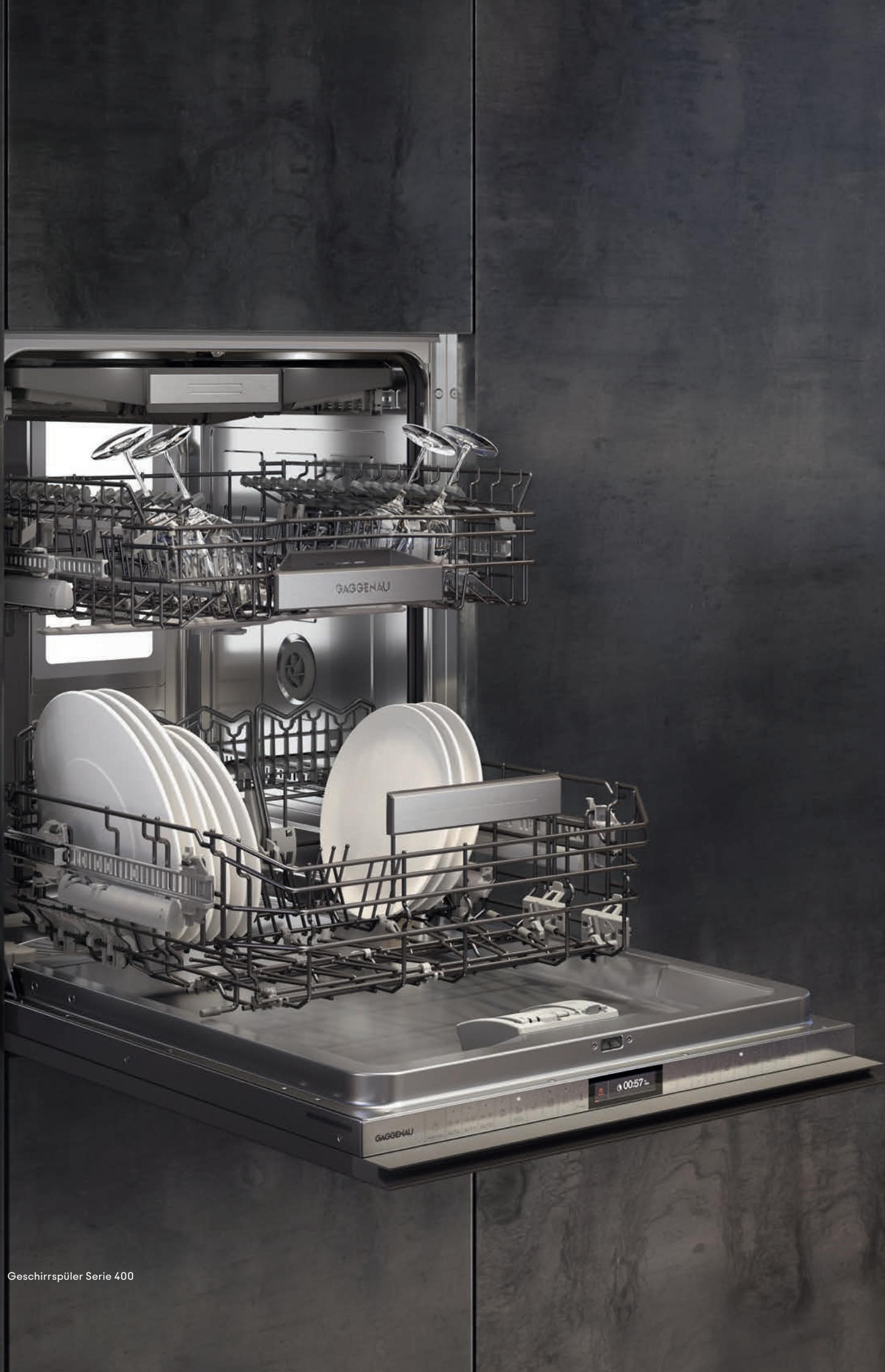
Serie 400	141
Serie 200	147

GESCHIRRSPÜLER



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

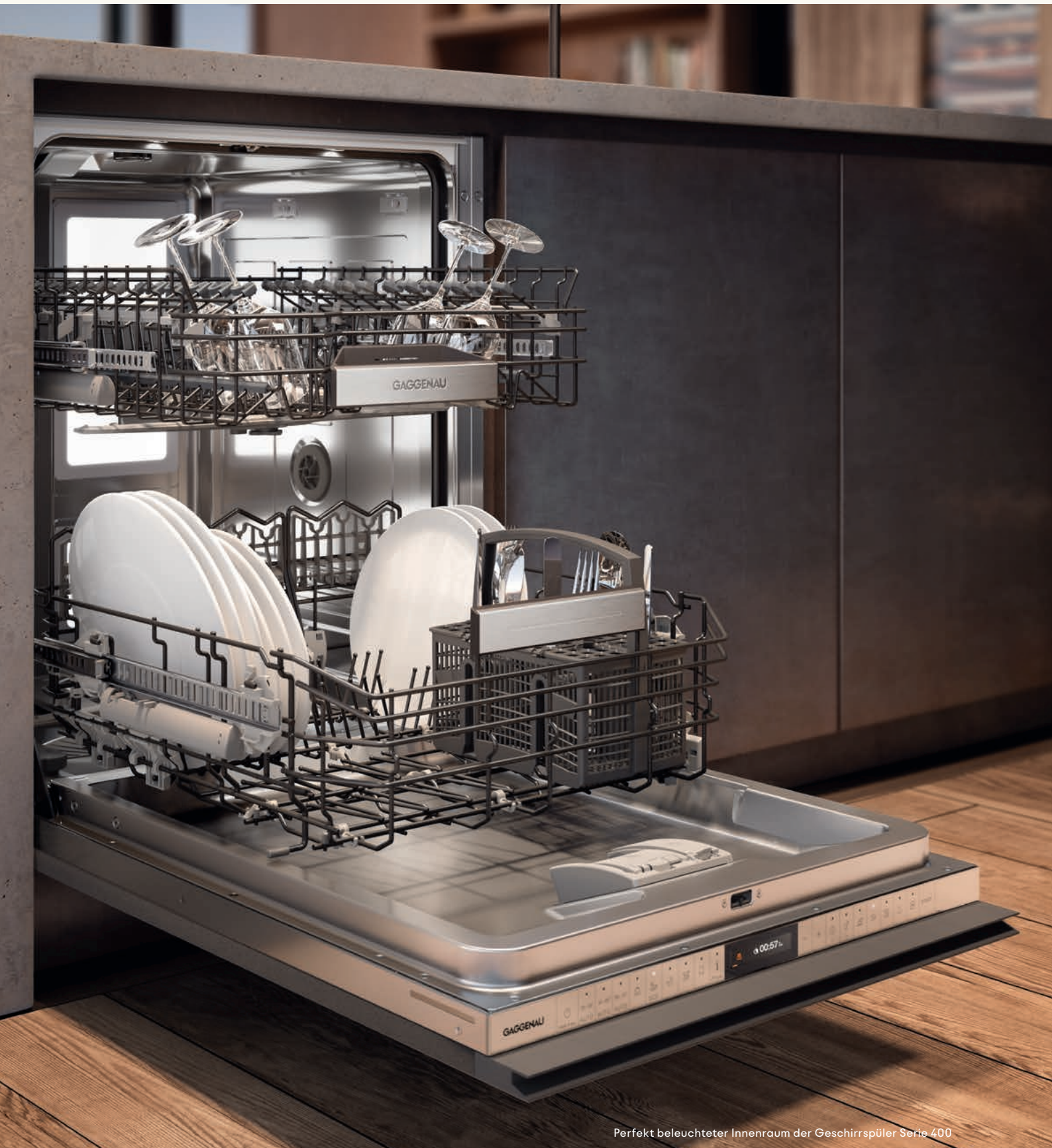
Ein erhellendes Erlebnis

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 Korbeinzug. 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.

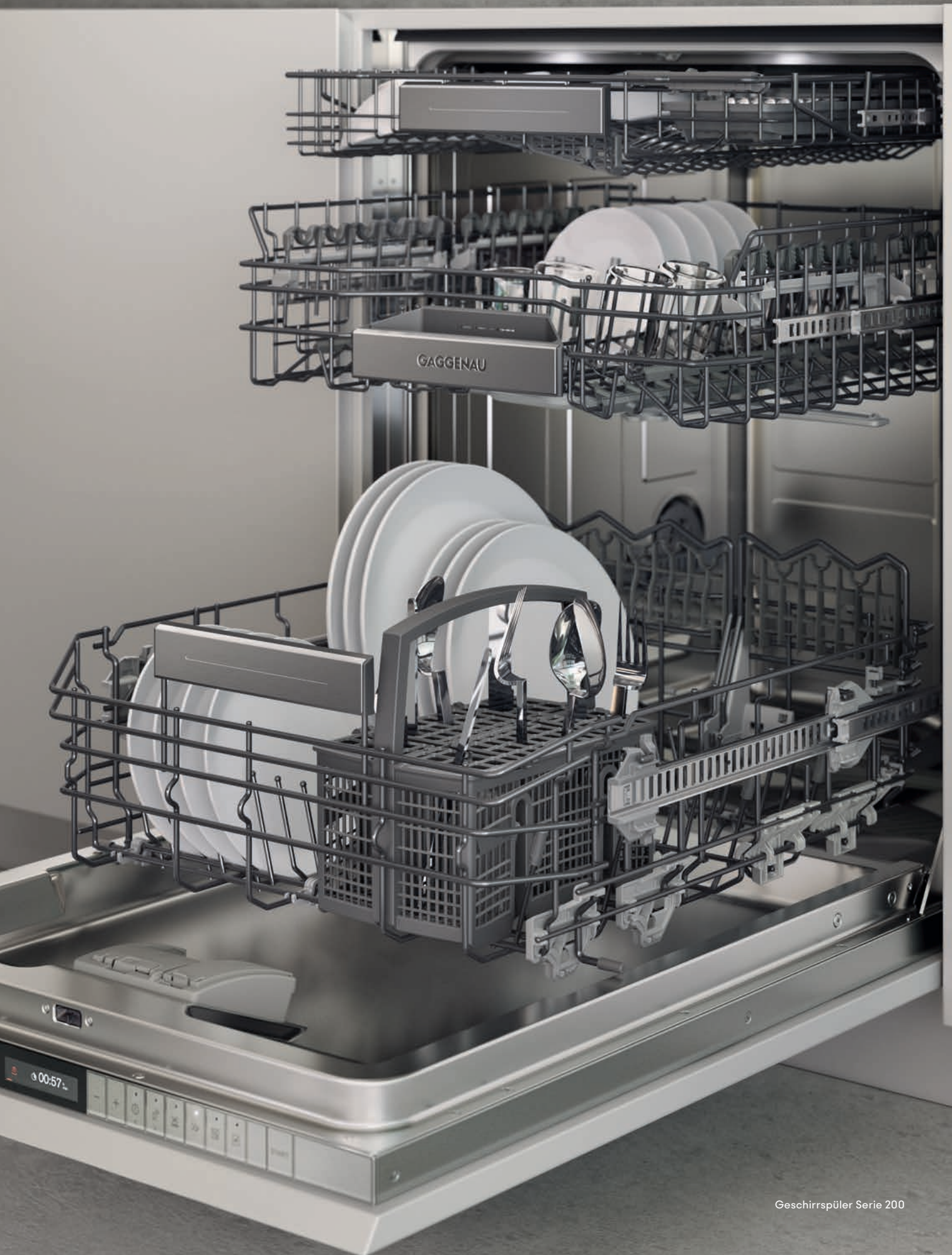


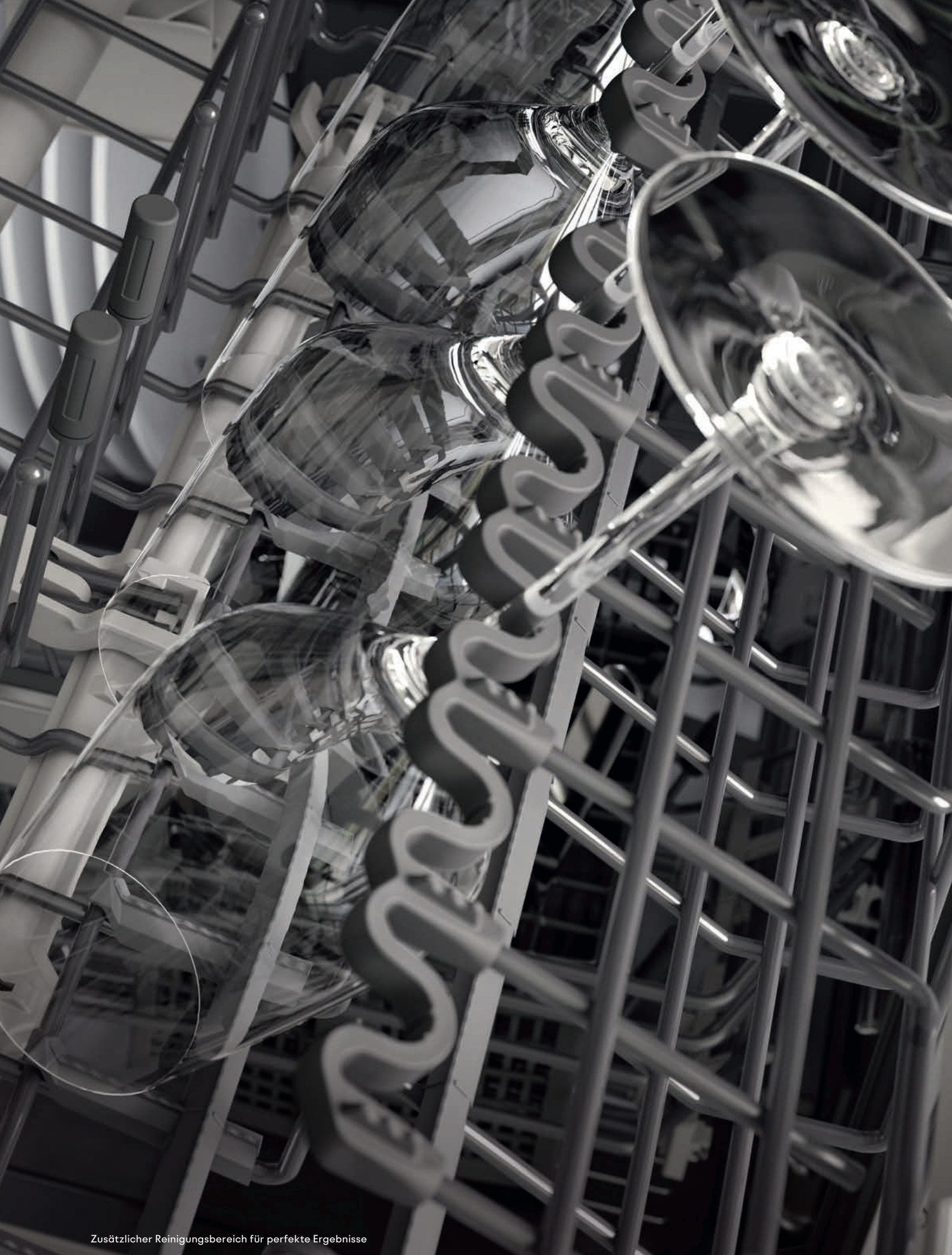
Perfekt beleuchteter Innenraum der Geschirrspüler Serie 400

A minimalist kitchen scene featuring a white countertop and a light wood-paneled wall. The countertop is a thick, white slab that extends across the top of the frame. Below it, a white cabinet door is visible on the left. The wall is composed of vertical wood panels in a light, natural tone. The floor is a dark, smooth surface. The lighting is soft and even, creating a clean and modern aesthetic.

Ein Geschirrspüler für
jeden Anlass.







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



Entdecken Sie die Serie 200 unter gaggenau.com



VERFEINERN SIE IHRE AUSWAHL

Eine komplette Übersicht von allen
Gaggenau Optionen.

Backöfen	155
Kochfelder	161
Lüftungsgeräte	167
Kältegeräte	169
Weinklimaschränke	173
Geschirrspüler	175
Waschmaschine	175
Trockner	175

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



Vakuumschubalde

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
Reinigungs- und
Entkalkungssystem mit
Kartusche



Kaffee-Vollautomat

GC451

Breite 60,0 cm
Höhe 45,0 cm
Entnehmbarer Wassertank
Klassischer oder Barista Modus
Vollautomatisches
Reinigungs- und
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

Gaggenau Home Connect

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

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

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		•
Regenerieren		•
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		•

GAGGENAU SERIE MINIMALISTIC



Backofen


GO25.. 



Breite 60 cm
Höhe 60 cm
15 Heizmethoden
Pyrolyse
Kerntemperaturfühler



Backofen


GO24.. 



Breite 60 cm
Höhe 60 cm
10 Heizmethoden
Pyrolyse



Backofen

GO22.. 



Breite 60 cm
Höhe 60 cm
10 Heizmethoden



Dampfbackofen


GS27.. 



Breite 60 cm
Höhe 45 cm
Festanschluss für
Wasserzu- und -ablauf
14 Heizmethoden
Automatische Reinigung



Dampfbackofen


GS25.. 



Breite 60 cm
Höhe 45 cm
Wassertank
14 Heizmethoden
Automatische Reinigung



Dampfbackofen

GS24.. 



Breite 60 cm
Höhe 45 cm
Wassertank
14 Heizmethoden



Dampfgarofen

GS22.. 

Breite 60 cm
Höhe 45 cm
Wassertank
6 Heizmethoden



Kaffee-Vollautomat

GC261 

Breite 60 cm
Höhe 45 cm
Festanschluss für Wasserzulauf
Klassik- oder Barista-Modus
Vollautomatisches Reinigungs-
und Entkalkungssystem mit
Kartusche



Kaffee-Vollautomat

GC251 

Breite 60 cm
Höhe 45 cm
Wassertank
Klassik- oder Barista-Modus
Vollautomatisches Reinigungs-
und Entkalkungssystem mit
Kartusche



Mikrowellen-Backofen

GM25.. 

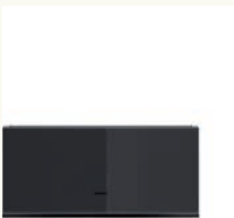
Breite 60 cm
Höhe 45 cm
9 Heizmethoden
6 Leistungsstufen
Einzelbetrieb und Kombi von
Mikrowelle und Ofen



Mikrowelle

GM22.. 

Breite 60 cm
Höhe 38 cm
6 Leistungsstufen
Einzelbetrieb und Kombi von
Mikrowelle und Grill



Wärmeschublade

GW252 

Breite 60 cm
Höhe 28 cm
30-80 °C
4 Heizmethoden
2 Beladungsebenen



Wärmeschublade

GW251 


Breite 60 cm
Höhe 14 cm
30-80 °C
4 Heizmethoden



Vakuumschublade

GV251

Breite 60 cm
Höhe 14 cm
3 Vakuumierstufen

 Gaggenau Home Connect

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

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

Backofen

Gerätebezeichnung	GO250/GO251	GO240/GO241 GO220/GO221
Heizmethoden	15	10
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	GW252/GW251
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)	•

Farbvarianten

Die Geräte der Gaggenau Serie Minimalistic sind in folgenden Farben verfügbar:



Gaggenau Onyx



Gaggenau Sterling

Dampfbackofen

Gerätebezeichnung	GS270/GS271 GS250/GS251 GS240/GS241	GS220/GS221
Heizmethoden	14	6
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	•	•
Regenerieren	•	
Defrosting	•	•
Regenerating	•	•
Einstelloptionen		
Temperaturwahl von 30 °C bis 230 °C, kombinierbar mit den verschiedenen Feuchtstufen	•	
Dämpfen mit 100 % Feuchte von 30 °C bis 100 °C		•
Gaggenau Home Connect-Funktionen: Fernüberwachung und -steuerung, Software-Updates, Türöffnung per Sprachassistent möglich	•	•
Automatikprogramme	•	
Einstellempfehlungen	•	•
Favoriten	•	•

Mikrowellen-Backofen

Gerätebezeichnung	GM250/GM251
Mikrowelle	
Einzelbetrieb	•
Kombination von Mikrowelle und Ofen	•
Heizmethoden	9
Heissluft	•
Grill + Umluft	•
Getränke aufwärmen	•
Speisen aufwärmen	•
Dörren	•
Niedertemperatur-garen	•
Gären	•
Warmhalten	•
Auftauen	•
Control options	
6 Mikrowellenleistungsstufen	•
Temperatureinstellung von 30 °C bis 230 °C, je nach Heizmethode	•
Gaggenau Home Connect-Funktionen: Fernüberwachung und -steuerung, Software-Updates, Türöffnung per Sprachassistent möglich	•
Automatikprogramme und Einstellempfehlungen	•
Favoriten	•

BACKOFEN EB 333



Backofen

EB 333



Breite 90 cm

Pyrolyse

17 Heizmethoden

Kerntemperaturfühler,

Drehspiess


und Backsteinfunktion

Automatik-Programme

Nutzinhalt 83 l

ÜBERSICHT Backofen EB 333

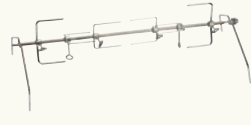
Heizmethoden	17
Heissluft	•
Eco-Heissluft	•
Oberhitze + Unterhitze	•
Oberhitze	•
Unterhitze	•
Heissluft + Unterhitze	•
Oberhitze + 1/3 Unterhitze	•
1/3 Oberhitze + Unterhitze	•
Heissluft + 1/3 Unterhitze	•
Flächengrill + Umluft	•
Flächengrill	•
Kompaktgrill	•
Backsteinfunktion	•
Bräterfunktion	•
Gären	•
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.



Kerntemperaturfühler



Drehspieß



Backstein



Pizzaschieber

2er Set



Schwarze Drehknebel

Für den Backofen EB 333

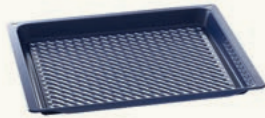


Auszugssystem



Backblech

Emailliert



**Backblech
Heißluftfrittieren**

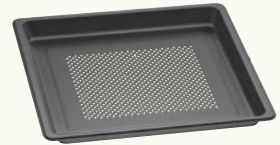


Glaswanne



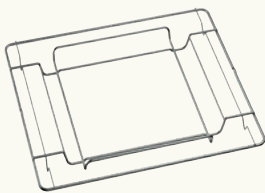
Garbehälter

Edelstahl
Gelocht/Ungelocht
Für Dampfgarer



Garbehälter

Antihftbeschichtet
Gelocht/Ungelocht
Für Dampfgarer



Gastronorm-Adapter



Gastronorm-Bräter



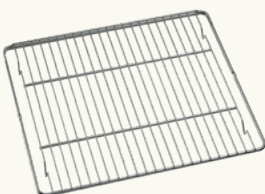
**Kleiner Gastronorm-
Behälter**

Edelstahl
Gelocht/Ungelocht



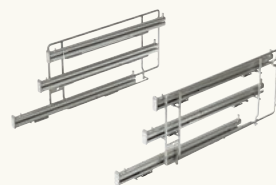
**Großer Gastronorm-
Behälter**

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



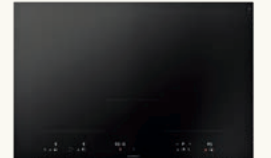
Vollflächen-Induktionskochfeld
CX 482 ■

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 Temperaturregulation
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



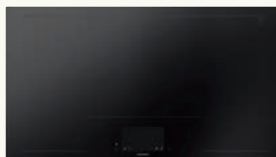
KOCHFELDER SERIE 400



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
Frontseitige Bedienknebel
Oberfläche in glänzender oder matter Ausführung erhältlich



Flex-Induktionskochfeld mit integriertem Lüftungssystem

CV 482



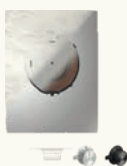
Breite 80 cm
4 Kochzonen
Frontseitige Bedienknebel



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
- ▲ Gaggenu Home Connect

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

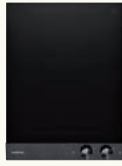
VARIO KOCHFELDER SERIE 200



Vario Flex-Induktionskochfeld

VI 262

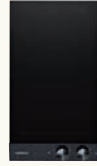
Breite 60 cm
4 Kochzonen
Schwarz gebürstetes
Edelstahlpaneel mit
beleuchteten Bedienknäbeln



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
Oberfläche in glänzender oder matter Ausführung erhältlich



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 Bedienknöpfe verwendet werden müssen. Einzelne Bedienknöpfe 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



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



Wandesse

AW 442



Breite 120 cm
Edelstahl

*in Kombination mit externen
Gebläsebaustein AR 400 143



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



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



Wandesse

AW 290



Breite 90cm
Edelstahllook



Flachschirmhaube

AF 210



Breite 90/60 cm
Griffleiste Edelstahl
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

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



Lüfterbaustein

AC 200



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

VARIO KÄLTEGERÄTE SERIE EXPRESSIVE



Vario Kühl- und Gefrierkombination

RVY 497 



Voll integrierbar
Nischenbreite 90 cm
Nischenhöhe 213,4 cm
Kühlraum mit einer Tür und einer voll ausziehbaren Gefrierschublade



Vario Kühl- und Gefrierkombination

RVB 497 



Voll integrierbar
Nischenbreite 90 cm
Nischenhöhe 213,4 cm
Kühlraum mit zwei Türen und einer voll ausziehbaren Gefrierschublade



Vario Kühl- und Gefrierkombination


RVB 477 



Voll integrierbar
Nischenbreite 76,2 cm
Nischenhöhe 213,4 cm
Kühlraum mit einer Tür und einer voll ausziehbaren Gefrierschublade



Vario Kühlgerät

RVC 497 



Voll integrierbar
Nischenbreite 90 cm
Nischenhöhe 213,4 cm
Mit Frischeklimaschublade



Vario Kühlgerät

RVC 477 



Voll integrierbar
Nischenbreite 76,2 cm
Nischenhöhe 213,4 cm
Mit Frischeklimaschublade



Vario Kühlgerät

RVC 467 



Voll integrierbar
Nischenbreite 61 cm
Nischenhöhe 213,4 cm
Mit Frischeklimaschublade



Vario Gefriergerät


RVF 497 



Voll integrierbar,
mit integrierten Eisbereiter
Nischenbreite 90 cm
Nischenhöhe 213,4 cm



Vario Gefriergerät

RVF 477 



Voll integrierbar,
mit integrierten Eisbereiter
Nischenbreite 76,2 cm
Nischenhöhe 213,4 cm



Vario Gefriergerät


RVF 467 



Voll integrierbar,
mit integrierten Eisbereiter
Nischenbreite 61 cm
Nischenhöhe 213,4 cm



Vario Gefriergerät

RVF 417 



Voll integrierbar,
mit integrierten Eisbereiter
Nischenbreite 45,7 cm
Nischenhöhe 213,4 cm

VARIO KÄLTEGERÄTE SERIE 200



Vario Kühl- und Gefrierkombination

RB 289 



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



Vario Kühl- und Gefrierkombination

RT 289 



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

RC 289 



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

RF 287 



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

 Gaggenu Home Connect

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 Kältegeräte Serie Expressive



Türfront aus dunkel gebürstetem Edelstahl

Wahlweise mit Griff oder grifflos verfügbar



Türfront aus dunkel gebürstetem Edelstahl

Wahlweise mit Griff oder grifflos verfügbar



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

Vario Serie 200, Serie 200



Flaschenablage

Massives Ahornholz, geölt, mit Magnetverbindung

VARIO WEINKLIMASCHRÄNKE SERIE EXPRESSIVE



Vario Weinklimaschrank

RVW 467



Voll integrierbar, mit Glastür
Nischenbreite 61 cm
Nischenhöhe 213,4 cm
Mit automatischen
Temperierprogrammen
(sensorbasiert)



Vario Weinklimaschrank

RVW 417



Voll integrierbar, mit Glastür
Nischenbreite 45,7 cm
Nischenhöhe 213,4 cm
Mit automatischen
Temperierprogrammen
(sensorbasiert)

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 204



Nischenbreite 60 cm
Nischenhöhe 86 cm
Zwei Klimazonen
Mit Küchenmöbelfront,
rahmengefasste Glastür
Bauseits maßgefertigte Front,
grifflose Ausführung
Optionale
Präsentationsbeleuchtung
Fassungsvermögen: 38 Flaschen

Vario Weinklimaschränke Serie Expressive



Flaschenablage

Voll ausziehbar
Eichenholz und Aluminium



Präsentationsaufsatz

Eichenholz und Aluminium



Eichenholzablage

Herausnehmbar



Flaschenablage

Eichenholz und Aluminium



Weinglashalter



Griff

Edelstahl, verfügbar in
verschiedenen Größen



**Dunkel gebürsteter
Edelstahl Türrahmen**

Wahlweise mit Griff oder grifflos
verfügbar
Exaktes Zubehör abhängig von
Gerät

Weinklimaschränke Serie 200



Türrahmenfront Edelstahl



Türrahmenfront Edelstahl



Griff

Edelstahl

GESCHIRRPÜLER 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

GESCHIRRPÜLER 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

WASCHMASCHINE UND WÄSCHETROCKNER SERIE 200



Waschmaschine

WM 260



Freistehend, unterschiebbar
oder stapelbar
Breite 60 cm, Höhe 84,8 cm
Intelligentes Dosiersystem iDos 2.0
für ein optimales Waschergebnis
bei Flüssigwaschmittel und
Weichspüler
10 kg-Trommel mit
Innenbeleuchtung
Nachlegefunktion
Dynamisches Waschsystem




Wäschetrockner

WT 260



Freistehend, unterschiebbar
oder stapelbar
Breite 60 cm, Höhe 84,2 cm
Wärmepumpen-Technik
Selbstreinigender Kondensator
mit automatischer
Flusenentfernung
Sehr leise 59 dB
Auffrischen
Intelligentes Trocknen

 Gaggenau Home Connect
*Energieeffizienz ab dem
Q3/2025

Die 60 cm breiten Geschirrspüler
sind als 86,5 cm und 81,5 cm
hohe Modelle erhältlich.

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

Waschmaschine und Trockner Serie 200



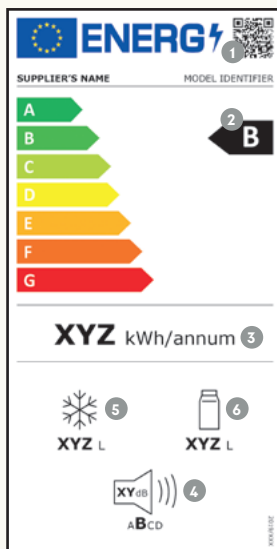
**Verbindungssatz mit
Auszug**

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.

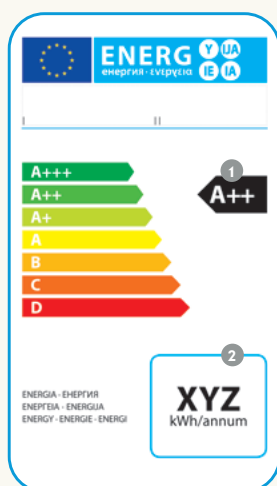
Mehr Information auf: www.gaggenau.com



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-ernetzen

- 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-Rezept-einstellungen (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-ernetzen Gaggenau Home Connect ist ein Dienst der Home Connect GmbH.

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



SHOWROOMS

Unsere 60 Showrooms erwarten Sie. Vereinbaren Sie einfach einen Termin, um in die Welt von Gaggenau einzutauchen.

| Besuchen sie unsere Webseite [gaggenau.com](https://www.gaggenau.com) um einen Showroom oder Händler in Ihrer Nähe zu finden.



● Gaggenau Showoom

SHOWROOMS

AFRICA

South Africa

Gaggenau Cape Town
168 Breet Street
Cape Town City Center
Cape Town 8000
+27 21 550 9900

Gaggenau Johannesburg
30 Archimedes Street Kra-
merville
2148 Johannesburg
+27 10 001 0019

ASIA AND MIDDLE EAST

Region Greater China

Gaggenau Beijing
4 South District
International Trade Center
No: 1, Jianguomenwai St.
Chaoyang District
Beijing
+86 10 8535 1058

Gaggenau Chengdu
Room 4807-9
Office Tower 1
Chengdu IFS No.1, section 3
Hongxing Road
610021 Chengdu
Sichuan province
+86 028 8609 3656

Gaggenau Guangzhou
Room 5203
Guangzhou International
Finance Center
No.5 Zhujiang Road West
Zhujiang New Town
510623 Guangzhou
Guangdong
+86 20 2338 8958

Gaggenau Shanghai
Jing'an District
Weihai Road No.299
200040 Shanghai
+86 21 3229 0368

Gaggenau Hong Kong
Kitchen Infinity Corp. Ltd.
Lippo Leighton Tower
Shop B, G/F
103 Leighton Rd
Causeway Bay
Hong Kong
+852 2882 1152

Gaggenau Taipei
"Coming Soon"
No. 136, Songren Rd.
Xinyi Dist.; 27F/B3, Taipei

India

Gaggenau Delhi
A27/1, DLF Phase 1
Golf Course Road
Sector 28
Gurugram - 122002

Gaggenau Hyderabad
BSH Household Appliances
Manufacturing Pvt. Ltd.
G square, 1st floor
Madhura Nagar colony
Gachibowli
Hyderabad - 500032

Gaggenau Kolkata
BSH Household Appliances
Manufacturing Pvt. Ltd.
Adventz Infinity@ 5
Sector V, BN Block
Unit No. 809 & 810
Kolkata - 700091

Israel

Gaggenau Tel-Aviv
BSH Home Appliances Ltd.
25 Maskit Street
46733 Herzliya
+972 9973 0000

Singapore

Gaggenau Singapore
BSH Home Appliances
Pte. Ltd.
11 Bishan Street 21
4th Floor
Singapore 573943
+65 6356 1080

Thailand

Gaggenau Bangkok
BSH Home Appliances Ltd.
Ital Thai Tower
No. 2034/31-39
2nd Floor
New Petchburi Road
Bangkapi
Huay Kwang
Bangkok 10310
+66 2012 7959

United Arab Emirates

Gaggenau Dubai
Happiness Street
City Walk Building 10
City Walk, Dubai
+971 4 3807167

EUROPE

Austria

Gaggenau Vienna
 Stilarena
 Quellenstraße 2a
 1100 Vienna
 +43 1 60 5750

Belgium

Gaggenau Brussels
 Royal Warehouse
 86/C Avenue du Port
 1000 Brussels
 +32 2 475 7219

Czech Republic

Gaggenau Prague
 BSH domácí spotřebiče
 s. r. o.
 Radlická 350/107c
 158 00 Praha 5
 +420 251 095 550

Denmark

Gaggenau Copenhagen
 BSH Hvidevarer A/S
 Telegrafvej 4
 2750 Ballerup
 +45 4489 8833

Finland

Gaggenau Helsinki
 BSH Kodinkoneet Oy
 Itälahdenkatu 18 A
 00201 Helsinki
 +358 20 751 0750

France

Gaggenau Paris
 240, Blvd Saint Germain,
 75007 Paris
 +33 1 5805 2020

Germany

Gaggenau Munich
 Arabellastraße 30 A
 81925 Munich
 +49 89 4510 4647

Gaggenau Löhne
 house4kitchen
 Oeynhausener Straße 99
 32584 Löhne

Greece

Gaggenau Athens
 17th km EO Athinon Lamias
 & Potamou 20
 14564 Kifissia
 +30 210 4277 827

Italy

Gaggenau Milan
 Design Elementi
 Milano S.r.l.
 Corso Magenta 2
 20121 Milan

Netherlands

Gaggenau Amsterdam
 Inspiratiehuis 20|20
 Taurusavenue 36
 2132 LS Hoofddorp
 +31 88 424 4031

Norway

Gaggenau Oslo
 Bruvin Park, Brynsveien 16
 0667 Oslo
 +47 2266 0646

Poland

Gaggenau Warsaw
 BSH Sprzet
 Gospodarstwa Domowego
 Sp. z o.o.
 Aleje Jerozolimskie 183
 02-222 Warszawa
 +48 22 572 4400

Sweden

Gaggenau Stockholm
 BSH Home Appliances AB
 Svetsarvägen 10
 171 41 Solna
 +46 8 734 1370

Switzerland

Gaggenau Bern
 BSH Hausgeräte AG
 Laupenstrasse 20
 3008 Bern
 +41 848 888 200

Gaggenau Lausanne
 BSH Electroménager SA
 Chemin de Mongevon 4
 1023 Crissier
 +41 848 777 500

Gaggenau Zurich
 BSH Hausgeräte AG
 Fahrweidstr. 80
 8954 Geroldswil
 +41 848 777 500

Turkey

Gaggenau Istanbul
 Istanbul Sapphire
 Residence, 3206
 Eski Büyükdere Caddesi
 34330 Levent, Istanbul
 +90 21 2397 2012

United Kingdom

Gaggenau London
 "Coming Soon"
 6/7 Portman Square
 London W1H 6NA
 +44 344 892 8988

SHOWROOMS

NORTH AMERICA

Canada

Gaggenau Montréal
L'Atelier BSH
61 Rue Peel
Montréal, QC, H3C 0W3
+1 514 353 3232

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

Gaggenau Vancouver
Luxe Appliance Studio
30 East 6th Avenue
Vancouver, BC, V5T 1J3

USA

Gaggenau Beverly Hills
257 North Canon Drive
Beverly Hills, 90210

Gaggenau Chicago
Merchandise Mart
222 Merchandise Mart Plaza
Suite 108
Chicago, IL 60654
+1 312 832 3200

Gaggenau Houston
1751 Post Oak Blvd
Houston, TX 77056

Gaggenau Irvine
17911 Von Karman
Suite 100
Irvine, CA 92614
+1 949 224 4700

Gaggenau Miami
112 Northeast 41st Street
7th Floor
Miami, FL 33137
+1 561 980 4610

Gaggenau New York
A&D Building, 7th Floor
150 East 58th Street
New York, NY 10155
+1 21 2588 0950

Gaggenau Washington D.C.
940 New York Avenue NW
Washington, DC 20001

OCEANIA

Australia

Gaggenau Melbourne
192-196 Coventry Street
South Melbourne
Victoria 3205
+61 3 9690 3123

Gaggenau Sydney
543 Crown Street
Surry Hills, Sydney
NSW 2010

New Zealand

Gaggenau Auckland
65 Parnell Rise
Parnell
Auckland 1052
+64 9 477 3530



COOK-IN-PARTY

Mit unseren Cook-In-Parties möchten wir Ihnen nach dem Einbau der neuen Geräte das gesamte Leistungsspektrum nahe bringen. Gleichzeitig möchten wir mit dieser Serviceleistung der besonderen Art die Freude am Kochen vermitteln und Inspirationen geben für viele kulinarische Genusslebnisse in Ihrer neuen Küche.

Bei der Cook-In-Party bereitet unser Profi-Koch für bis zu 6 Gäste ein Menü zu, das perfekt auf Ihre Geräte abgestimmt ist. Dabei werden die vielfältigen Möglichkeiten mit den neuen Gaggenau Geräten präsentiert und Sie lernen in privater Atmosphäre von einem ausgezeichneten Profikoch, wie das Lieblingsgericht stets perfekt gelingt.

Dieser Service steht exklusiv für Kund:innen zur Verfügung, die eine Küche mit Geräten von Gaggenau bei einem Gaggenau Cercle Partner bezogen haben. Genauere Informationen und Teilnahmebedingungen erhalten Sie bei Ihrem Gaggenau Cercle Partner.

Der Unterschied heißt Gaggenau

[gaggenau.com/at](https://www.gaggenau.com/at)

BSH Hausgeräte Gesellschaft mbH, Quellenstraße 2A, 1100 Wien