




Коллекция Gaggeneau
2017

GAGGENAU

Все началось в 1683 году в самом сердце
Шварцвальда и продолжается по сей день...

1683

A misty forest landscape with a large white number 3 overlaid on the left side. The background shows a dense forest of evergreen trees, partially obscured by a thick layer of mist or fog that hangs between the trees and covers the lower slopes. The lighting is soft and diffused, creating a serene and atmospheric scene. The number 3 is large, white, and has a slight shadow, making it stand out against the darker background.

За 333 года мастерства, качества и инноваций мы прошли долгий путь. Мы стояли у истоков создания встраиваемой бытовой техники для кухни, создали новый тренд и новые стандарты — например, мы разработали комбинированный духовой шкаф-пароварку и сейчас первыми в отрасли внедряем технологию его чистки. Мы уверены, что инновации определяют будущее, поэтому не ждем, когда наступит завтрашний день, — мы создаем его сами.

333 года традиций и инноваций. Отличие становится все удивительнее.





Gaggenau. Отличие очевидно

Каждый наш прибор мы придумываем, разрабатываем и конструируем не просто в соответствии с высочайшими стандартами — мы делаем нашу работу по стандарту Gaggenau.

Посмотрите, как надежно закрываются двери, как аккуратно и точно поворачиваются ручки, как плотно и при этом легко встраиваются приборы в мебель. Все работает так, как надо, и при этом именно так, как хотите вы.

Gaggenau — это самые современные инженерные разработки и минималистичный дизайн.

Вы оцените четкие линии и неограниченные возможности управления, достойные настоящего профессионала. Откройте дверь, поверните ручку управления, нажмите кнопку — почувствуйте разницу.



Кусочки композитов в ожидании своего шанса стать частью уникальной голубой эмали.



Выпекание 6

Духовые шкафы серии 400	8
Духовые шкафы серии 200	16
Духовой шкаф EB 333	22
Обзор духовых шкафов и аксессуаров	

Приготовление еды 28

Варочные поверхности серии Vario 400	30
Варочные поверхности серии 400	36
Варочные поверхности серии Vario 200	40
Варочные поверхности серии 200	44
Обзор варочных поверхностей и аксессуаров	

Вентиляция 50

Вытяжки серии 400	52
Вытяжки серии 200	58
Обзор вытяжек и аксессуаров	

Охлаждение 66

Холодильники серии Vario 400	68
Шкафы для хранения вина	72
Холодильники серии Vario 200	76
Холодильники серии 200	80
Обзор холодильников и аксессуаров	

Мытьё посуды 86

Посудомоечные машины серии 400	88
Посудомоечные машины серии 200	92
Обзор посудомоечных машин и аксессуаров	

Шоурумы Gaggenau 102



Выпекание

Дома профессиональные шеф-повара тоже готовят на самой лучшей технике.

Кулинария — это не только рецепты и технологии, это прежде всего творчество. Каждый повар привносит нотку своей индивидуальности даже в привычные блюда: подбор ингредиентов и специй, выбор времени и температуры приготовления... Наши духовые шкафы соответствуют профессиональным стандартам и позволяют даже самому взыскательному шеф-повару творить и вызывать восхищение. Превосходный результат приготовления, качество, долговечность и дизайн вне времени и модных тенденций — это по-настоящему сильные стороны техники Gaggenau.

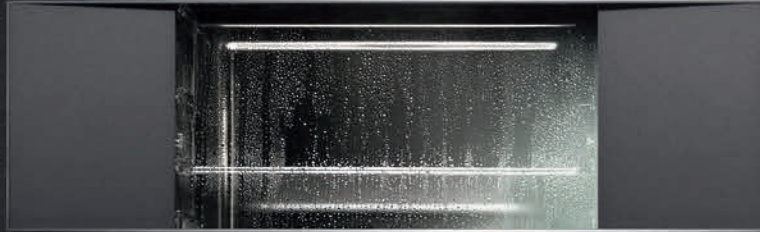
Две серии духовых шкафов, различающиеся по дизайну и функциям, дадут возможность любому энтузиасту найти себе верного помощника на кухне. Хотите реализовать еще более смелые замыслы? К вашим услугам духовой шкаф EB 333. Все, что нужно для создания кулинарного шедевра!

Придумайте свой идеальный комплект техники, чтобы воплотить самые смелые фантазии. Установите комбинированный духовой шкаф-пароварку и классический духовой шкаф, чтобы легко и просто творить на собственной кухне. Добавьте к ним ящик для вакуумирования и откройте для себя простоту и идеальный результат технологии сувид. Хотите большего? Сет из традиционной духовки, полностью автоматической кофемашины и комбинированного духового шкафа-пароварки преобразует вашу кухню и даст вам еще больше возможностей. Ящик для подогрева посуды станет точкой над И — идеальным дополнением. В нем можно разогреть посуду для семейного обеда или просто поддерживать в теплом состоянии приготовленные блюда до того момента, когда нужно будет подавать их на стол.

Эта линейка приборов обещает не много и не мало: вы просто получите профессиональный уровень приготовления на домашней кухне.



GAGGENAU



GAGGENAU

GAGGENAU

Духовые шкафы серии 400

Изучая принципы работы профессиональных кухонь и вдохновляясь опытом лучших шеф-поваров мира, мы создали духовые шкафы серии 400, которые делают возможным профессиональный уровень приготовления и на домашней кухне.

Четкость линий и солидность нержавеющей стали под слоем стекла — это безошибочно узнаваемый стиль Gaggenau. Свободный от ручек фасад, одно нажатие на иконку сенсорного дисплея — и дверца открывается. Это прибор, задающий тон всей кухне. Создайте свой собственный комплект из духового шкафа-пароварки или духового шкафа-микроволновки, объединенного с традиционной духовкой. В сочетании они дают еще больше возможностей. Дополните свою кулинарную мастерскую ящиком для подогрева посуды или одной из моделей ящика для вакуумирования и наслаждайтесь многообразием вариантов приготовления любимых блюд, включая технологию сувид.

Запекание, тушение, приготовление на гриле или на пару — все это оставляет свои следы. Но вы можете полностью посвятить себя готовке, ведь благодаря водяной и пиролитической системе самоочистки техника сама позаботится о чистоте.

Для кулинаров-энтузиастов с их смелыми идеями мы предлагаем уникальную возможность расширить 60-сантиметровую духовку до 76 сантиметров — настоящее совершенство из стекла и нержавеющей стали.





Одна из возможных комбинаций — это впечатляющее трио, созданное, чтобы творить гармонию на кухне: комбинированная микроволновая печь, комбинированный духовой шкаф-пароварка и встроенная между ними кофемашина.

Поворотные ручки и сенсорный дисплей — знаковые детали техники Gaggenau. Солидные и одновременно элегантные ручки поворачиваются с идеальным уровнем сопротивления, позволяя выполнить основные настройки. Будьте настоящим шеф-поваром — используйте сенсорный дисплей для более точной настройки программы, гарантирующей отличный результат.

Полностью автоматическая кофемашина позволит моментально приготовить ваш идеальный кофе. Она может запомнить до восьми индивидуальных рецептов, а благодаря проточному нагревателю воды температура заваривания напитка достигается за считанные секунды, и кофе всегда будет готов по первому требованию.



Сколько приборов нужно для того, чтобы готовить на пару, тушить, выпекать, жарить на гриле, gratinировать, регенерировать, выжимать сок или готовить блюда по технологии сувид? Верный ответ: достаточно одного. Комбинированный духовой шкаф-пароварка не просто приготовит идеальное блюдо, но и очистит себя сам. 15 лет назад мы первыми создали и интегрировали духовой шкаф-пароварку в домашнюю кухню и с тех пор постоянно совершенствуем его.

Математическая точность температур, пять уровней влажности, дополненные новинкой — ящиком для вакуумирования, — позволят вам полностью погрузиться в творческий процесс, не отвлекаясь на лишние детали.

Автоматическая система самоочистки — это инновация, без которой уже трудно представить наш комбинированный духовой шкаф-пароварку. Благодаря стационарному подключению к воде и специальному картриджу для очистки внутренняя поверхность вашей пароварки будет сверкать чистотой, от вас потребуется нажать всего одну кнопку. Комбинированный духовой шкаф-пароварка доступен в вариантах «нержавеющая сталь под стеклом» или «Gaggenau Антрацит», а также со стационарным подключением к воде или со съёмным контейнером.

Ящик для вакуумирования предлагает множество вариантов использования. Он быстро и легко запечатает рыбу, мясо, овощи и фрукты в вакуум для приготовления по технологии сувид, а также маринования или просто для удобного и длительного хранения.

Чего еще не хватает идеальной кухне? Конечно, емкостей Gastronorm. В них можно не просто готовить, а выпекать, хранить и замораживать и даже подавать на стол уже приготовленные блюда. Какой бы вариант вы ни выбрали — из нержавеющей стали или с антипригарным покрытием, перфорированные или без перфорации, с крышкой или без нее — вы можете быть уверены, что эти емкости идеально дополняют технику Gaggenau.



Ящик для вакуумирования



Жаровня



Что можно сказать об этой серии? Достаточно двух слов: красивая и умная.

Духовой шкаф относится к лучшим в своем классе. Целых 17 программ приготовления и большой выбор дополнительных функций, включая вертел для гриля, температурный щуп, камень для выпечки и систему пиролизической очистки, которая запускается всего одним нажатием на иконку дисплея.

Хотите следить за каждым шагом приготовления мяса, рыбы или пирога? **Температурный щуп** даст полную информацию на сенсорном дисплее.

Сделанный вручную камень для выпечки — еще одно свидетельство того, что в духовых шкафах серии 400 ничто не делается наполовину. Индивидуальный нагревательный элемент камня способен разогреть его до 300°C — идеальной температуры для приготовления пиццы, тарта фламбе или домашнего хлеба. Такого же, как из настоящей дровяной печи.

Не хотите, чтобы основное блюдо остыло, пока вы готовите гарнир? **Ящик для подогрева посуды** справится с этим! Он может размораживать продукты и даже подходит для медленного томления по особым рецептам. Ну и, конечно, вы можете просто подогреть посуду перед подачей на стол.



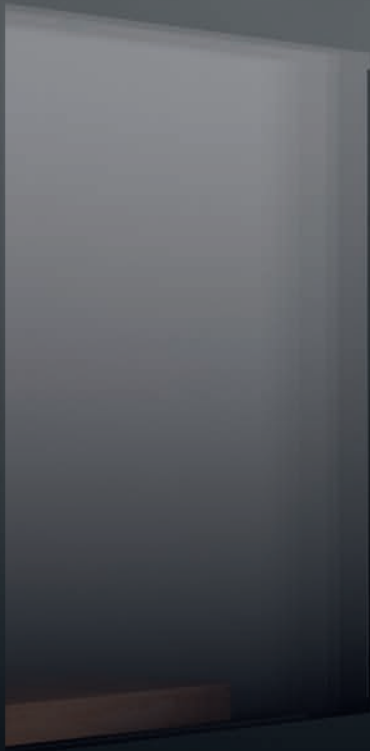
Температурный щуп



Камень для выпечки



Шкаф для подогрева посуды



GAGGENAU

GAGGENAU

GAGGENAU

Духовые шкафы серии 200

Готовьте на домашней кухне как профессионалы, используя профессиональные технологии приборов серии 200. Подберите комплект — духовой шкаф шириной 60 см, полностью автоматическую кофемашину, комбинированный духовой шкаф-пароварку и дополните ящиком для подогрева посуды. Расположение может быть вертикальным или горизонтальным — так, чтобы было удобно именно вам. Серия представлена в трех цветах и встраивается на одном уровне с мебельным фасадом, идеально дополняя кухонный интерьер. Вы ограничены только размерами стены!

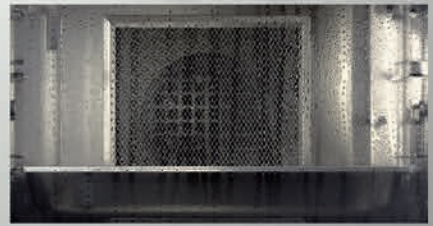
Дополните ваш сет комбинированным духовым шкафом-микроволновкой, и перед вами откроются безграничные возможности для творчества на кухне: вы можете тушить, готовить на пару, выпекать, жарить на гриле, и это далеко не все.

Полностью автоматическая кофемашина дополняет лаконичную эстетику этой серии и сварит кофе точно по вашему требованию.

Эта серия — отличный выбор как для адептов дизайна, так и для увлеченных кулинаров.



GAGGENAU



GAGGENAU

GAGGENAU

Встраиваемая на одном уровне с мебельным фасадом, эта серия отлично сочетает в себе дизайн вне времени и модных тенденций и техническое совершенство каждого ее элемента. Духовые шкафы, пароварки, комбинированные духовые шкафы-пароварки, микроволновые печи, комбинированные духовые шкафы-микроволновки и шкафы для подогрева посуды впишутся в любой интерьер — просто выберите один из цветов Gaggenau: антрацит, металлик или серебро.

Ручки дверей духовых шкафов и холодильников идеально сочетаются и объединяют вашу кухню в единое визуальное пространство. Еще один фирменный элемент Gaggenau — круглые поворотные ручки управления из нержавеющей стали — обеспечивает первичные настройки, которые могут быть дополнены с помощью сенсорного дисплея.

Духовой шкаф — это универсальный прибор, который можно встроить как под рабочей поверхностью, так и в один из шкафов вашей кухни. Он оборудован системой электронного контроля температуры и системой пиролизической самоочистки, которая справляется даже с самыми сложными загрязнениями.

Камень для выпечки превращает ваш духовой шкаф в настоящую дровяную печь, позволяя наслаждаться вкусом свежего домашнего хлеба.

Ящик для подогрева посуды вмещает 6 или 12 комплектов посуды, но он может значительно больше: размораживать, глазировать, помогать тесту подниматься, подогревать блюда и даже готовить при низких температурах.



Цвет Gaggenau Антрацит*



Цвет Gaggenau Металлик*

* Цвет Gaggenau Серебро представлен на стр. 18.





О чем бы вы ни мечтали, вы это получите на профессиональном уровне.

Система емкостей Gastronorm сделает удобным и приятным каждый этап кулинарного приключения, ведь в них не только легко готовить и хранить блюда, но и замораживать, а затем регенерировать их.

Микроволновая печь или комбинированный духовой шкаф-микроволновка объединяют в себе традиционные методы приготовления, микроволны и приготовление на гриле.

Комбинированный духовой шкаф-пароварка воплощает самые дерзкие гастрономические идеи увлеченного гурмана. Благодаря встроенной системе водоснабжения и ширине 60 см он идеально вписывается в кухню, позволяя готовить на пару, запекать, тушить, регенерировать или получать сок.

Полностью автоматическая кофемашина обеспечит вам идеальный кофе за несколько секунд. Возможность сохранить до восьми рецептов приготовления кофе и проточный водонагреватель сделают все, чтобы чашечка любимого кофе полностью отвечала вашим требованиям.





Духовой шкаф EB 333

Иногда техника может сказать о вашем кулинарном опыте больше, чем просто слова. Духовой шкаф EB 333 — знаковая модель Gaggenau. В честь недавнего 333-летнего юбилея она была обновлена, но по-прежнему сохранила свой традиционно-авангардистский дизайн и непревзойденную мощность. Духовой шкаф шириной 90 см и объемом 83 литра может вызывать удивление, но оно сразу проходит, когда заглядываешь внутрь и видишь достаточно места для четырех жаровень, выемку под камень для выпечки и температурный щуп с возможностью автоматического отключения нагрева. Именно тогда понимаешь, что этот духовой шкаф, почти полностью собранный вручную, — выбор настоящего шеф-повара, который продолжает стремиться к совершенству и экспериментировать дома. Новый сенсорный дисплей делает процесс приготовления еще более удобным. Передняя дверная панель изготовлена из цельного листа нержавеющей стали толщиной 3 мм и покрывает прибор по всей ширине. Дверца оснащена механизмом плавного самозакрывания. Эта модель вдохновит на кулинарные эксперименты совершенно нового уровня.

Духовой шкаф EV 333



Духовой шкаф

EV 333

Ширина 90 см

Пиролитическая система
очистки

17 режимов нагрева

Температурный щуп

Функция «Выпечка на камне»

Вертел

Полезный объем 83 л

Духовые шкафы серии 400

Дизайн

Некоторые (отмечены *) приборы серии 400 доступны в цветах:



Gaggenau Антрацит



Нержавеющая сталь
под стеклом

■ Также доступны приборы с панелью управления снизу



Духовой шкаф

BO 480/481

Ширина 76 см
Пиролитическая система
очистки
17 режимов нагрева
Температурный щуп
Вертел
Функция «Выпечка на камне»
Полезный объем 110 л



Духовой шкаф

BO 470/471*

Ширина 60 см
Пиролитическая система
очистки
17 режимов нагрева
Температурный щуп
Вертел
Функция «Выпечка на камне»
Полезный объем 76 л



Духовой шкаф

BO 450/451

Ширина 60 см
Пиролитическая система
очистки
13 режимов нагрева
Температурный щуп
Функция «Выпечка на камне»
Полезный объем 76 л



Духовой шкаф

BO 420/421*

Ширина 60 см
Пиролитическая система
очистки
9 режимов нагрева
Функция «Выпечка на камне»
Полезный объем 76 л



Комбинированный духовой шкаф-пароварка BS 484/485

Ширина 76 см
Стационарное подключение
к воде
Полностью автоматическая
система самоочистки
Приготовление методом
сувид
Гриль
Комбинация режима
«Горячий воздух»
с различными уровнями
влажности
Температурный щуп
Полезный объем 44 л



Комбинированный духовой шкаф-пароварка BS 470/471/474/475* ■

Ширина 60 см
Стационарное подключение
к воде
Полностью автоматическая
система самоочистки
Приготовление методом
сувид
Гриль
Комбинация режима
«Горячий воздух»
с различными уровнями
влажности
Температурный щуп
Полезный объем 44 л



Комбинированный духовой шкаф-пароварка BS 450/451/454/455 ■

Ширина 60 см
Съемный контейнер для
воды 1,3 л
Комбинация режима
«Горячий воздух»
с различными уровнями
влажности
Температурный щуп
Полезный объем 42 л



Полностью автоматическая кофемашина CM 450*

Ширина 60 см
Возможность персонального
создания 8 напитков
и занесения их в память



Полностью автоматическая кофемашина CM 470*

Ширина 60 см
Возможность персонального
создания 8 напитков
и занесения их в память
Стационарное подключение
к воде



Комбинированный духовой шкаф-микроволновка BM 484/485

Ширина 76 см
Возможность раздельного
или комбинированного
использования микроволн,
гриля и режима духового
шкафа
Полезный объем 36 л



Комбинированный духовой шкаф-микроволновка BM 450/451/454/455* ■

Ширина 60 см
Возможность раздельного
или комбинированного
использования микроволн,
гриля и режима духового
шкафа
Полезный объем 36 л



Ящик для подогрева посуды WS 461*

Ширина 60 см, высота 14 см
Вмещает 6 комплектов
посуды
Полезный объем 19 л



Ящик для подогрева посуды WS 462*

Ширина 60 см, высота 29 см
Вмещает 12 комплектов
посуды
Полезный объем 51 л



Ящик для вакуумирования DV 461*

Ширина 60 см, высота 14 см
3 уровня вакуумирования
внутри и снаружи
Максимальная загрузка 10 кг
Полезный объем 7 л

Все приборы серии 400 доступны с вариантом навешивания двери слева или справа, кроме полностью автоматических кофемашин, ящиков для подогрева посуды и ящиков для вакуумирования.

Духовые шкафы серии 200

Дизайн

Все приборы серии 200 доступны в цветах:



Gaggenau Антрацит



Gaggenau Металлик



Gaggenau Серебро

■ Также доступны приборы с панелью управления снизу



Духовой шкаф

BOF 250/251

Ширина 60 см
Пиролитическая система очистки
13 режимов нагрева
Температурный щуп
Функция «Выпечка на камне»
Полезный объем 76 л



Духовой шкаф

BOF 220/221

Ширина 60 см
Пиролитическая система очистки
9 режимов нагрева
Функция «Выпечка на камне»
Полезный объем 76 л



Комбинированный духовой шкаф-пароварка

BSP 250/251

Ширина 60 см
Съемный контейнер для воды 1,3 л
Комбинация режима «Горячий воздух» с различными уровнями влажности
Температурный щуп
Полезный объем 42 л



Комбинированный духовой шкаф-микроволновка

BMP 250/251

Ширина 60 см
Возможность раздельного или комбинированного использования микроволн, гриля и режима духового шкафа
Полезный объем 36 л



Микроволновая печь

BMP 224/225

Ширина 60 см
Возможность раздельного или комбинированного использования микроволн, гриля
Полезный объем 21 л



Полностью автоматическая кофемашина

СМР 250

Ширина 60 см
Возможность персонального создания 8 напитков и занесения их в память



Полностью автоматическая кофемашина

СМР 270

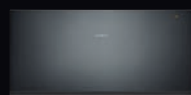
Ширина 60 см
Возможность персонального создания 8 напитков и занесения их в память
Стационарное подключение к воде



Ящик для подогрева посуды

WSP 221

Ширина 60 см, высота 14 см
Вмещает 6 комплектов посуды
Полезный объем 20 л



Ящик для подогрева посуды

WSP 222

Ширина 60 см, высота 29 см
Вмещает 12 комплектов посуды
Полезный объем 52 л



Ящик для вакуумирования

DVP 221

Ширина 60 см, высота 14 см
3 уровня вакуумирования внутри и снаружи
Максимальная загрузка 10 кг
Полезный объем 7 л

Все приборы серии 200 доступны с вариантом навешивания двери слева или справа, кроме полностью автоматических кофемашин, ящиков для подогрева посуды и ящиков для вакуумирования.

Аксессуары



Температурный щуп



Вертел



Камень для выпечки



Лопатки для пиццы

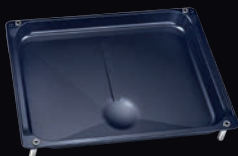
Набор из 2 шт.



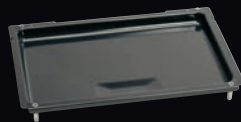
Черные поворотные переключатели для EB333



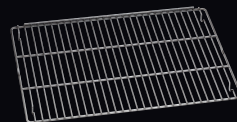
Телескопические направляющие



Противень эмалированный



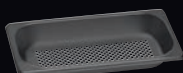
Противень эмалированный



Решетка хромированная



Противень стеклянный



Емкость Gastronorm

Антипригарное покрытие,
GN 1/3
Перфорированная/
Неперфорированная



Емкость Gastronorm

Антипригарное покрытие,
GN 2/3
Перфорированная/
Неперфорированная



Жаровня

Литой алюминий, GN 2/3
Высота 165 мм,
антипригарное покрытие



Емкость Gastronorm

Нержавеющая сталь, GN 1/3
Перфорированная/
Неперфорированная



Емкость Gastronorm

Нержавеющая сталь,
GN 2/3
Перфорированная/
Неперфорированная



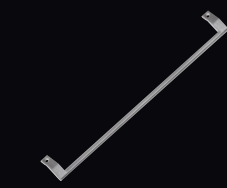
Крышка для емкости Gastronorm

Нержавеющая сталь, GN 1/3



Крышка для емкости Gastronorm

Нержавеющая сталь, GN 2/3



Ручка

Нержавеющая сталь



Приготовление еды

Собери свои ингредиенты успеха.

Две серии варочных панелей Vario позволят любому ценителю кулинарного творчества собрать свой уникальный комплект для совершенной кухни. Мы знаем, насколько важно сочетание эффективности и легкости использования с убедительным дизайном. Поэтому при разработке этой линии из прочной нержавеющей стали применили модульный принцип: варочные панели различного назначения могут быть легко скомпонованы в единый блок.

Для тех, кто предпочитает готовить только на газовой плите, мы разработали новейшую технологию, позволяющую обеспечить едва заметный огонь для долгого томления или интенсивный нагрев для сковороды вок. Вы также можете выбрать индукционные или классические стеклокерамические варочные панели, дополнив их специальными приборами, например, электрическим грилем, пароваркой, тепаном или фритюрницей, а также обеспечить чистоту воздуха с помощью простой в использовании и надежной вытяжной системы.

Встроенные внакладку или заподлицо, профессиональные варочные панели серии Vario 400 или компактные варочные панели серии Vario 200 преобразят ваше рабочее место на кухне в мастерскую профессионального шеф-повара.



Варочные панели серии Vario 400

Настоящий шеф-повар не любит искусственных ограничений. Элементы этой серии отлично сочетаются друг с другом, а количество комбинаций практически безгранично. Гриль, тепан, пароварка, фритюрница и встраиваемая в столешницу вытяжка формируют единое рабочее пространство, дополненное газовыми или индукционными варочными панелями шириной от 38 до 90 см.

Наши энергосберегающие индукционные варочные панели в раме из нержавеющей стали направляют тепло прямо в дно посуды, позволяя готовить как на сильном, так и на минимальном огне. Панели различного размера и формата создают уникальные кухонные комбинации, которые можно дополнить специальными приборами.

Позвольте своему воображению привести вас на идеальную кухню. Поворотные переключатели с круговой подсветкой вынесены на вертикальную поверхность, не отвлекая взгляд от четких линий серии Vario 400.



Идеальный внешний вид, идеальная точность управления, идеальный результат.

Переключатели из массивной нержавеющей стали с круговой подсветкой вмонтированы в торцевую часть столешницы, и позволяют легко настраивать нужную температуру обеспечивая интуитивный контроль за приготовлением блюд.

Любую конфигурацию панелей можно установить накладку, с выступом 3 мм, или заподлицо, вровень со всей рабочей поверхностью стола. Выбор только за вами.

Округлые формы фритюрницы и пароварки из нержавеющей стали манят попробовать новые рецепты. Фритюрница идеальна для приготовления любых блюд в масле, начиная от темпуры и заканчивая традиционным картофелем фри, а пароварку можно также использовать для бланширования, получения соков, приготовления и регенерации блюд, выпаривания бульонов и винных соусов. Используя емкости Gastronorm, возможно готовить сразу несколько блюд одновременно, поэтому богатые витаминами овощи не будут раньше времени перемешаны с бархатистым соусом из белого вина.

Ширина индукционных панелей варьируется от 38-сантиметровой панели вок до 90-сантиметровой варочной поверхности с пятью конфорками и возможностью их комбинирования. Функция Booster позволяет значительно увеличить уровень нагрева, и вода закипает за считанные секунды.



Поворотные переключатели из нержавеющей стали



Встраивание накладку или заподлицо





Наши газовые панели предоставят в ваше распоряжение около 6 000 ватт чистой энергии. Электронная система контроля гарантирует автоподжиг, даже если пламя случайно потухло. Выберите панель с одной горелкой, образующей несколько кругов пламени, или раздвиньте границы своего кулинарного мастерства, установив панель с пятью горелками.

Какой бы выбор вы ни сделали, вы будете готовить легко и без лишних запахов благодаря встроенной в столешницу системе вентиляции. Она затягивает жар, пар и запахи сразу на уровне посуды, не позволяя им подняться вверх. Установите две такие вытяжки и управляйте ими одной ручкой управления. Моторы монтируются на уровне пола и работают необычайно тихо, а система воздухопроводных каналов занимает так мало места, что не мешает при этом пользоваться нижними шкафами.

Настольная вытяжка выдвигается одним нажатием клавиши, втягивая в себя все лишние запахи и обеспечивая яркую подсветку рабочей поверхности, и так же бесшумно задвигается обратно, если она больше не нужна.

Тепан и гриль оборудованы двумя зонами нагрева: вы можете готовить основное блюдо на быстром огне, одновременно подогревая гарнир. Хотите большего? Замените половину гриль-панели на литую сковороду и обжарьте мясо до румяной корочки.



Настольная вытяжка



GAGGENAU

3.5
4.0
4.5

6.0
00:18

11:30



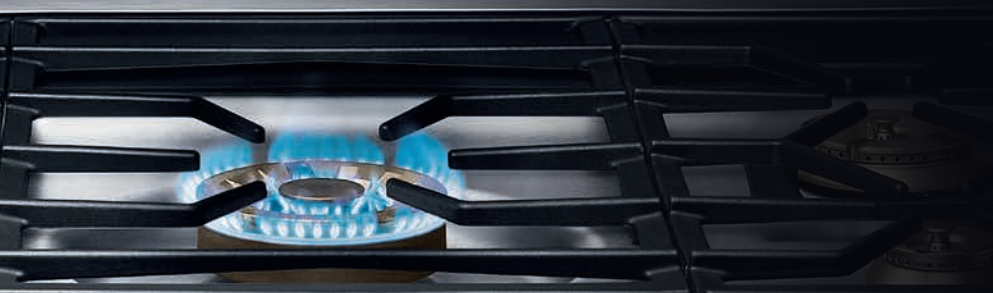
Варочные панели серии 400

Экстраординарная техника для воплощения грандиозных замыслов. Индукционная варочная панель шириной 80 см, с зоной нагрева по всей площади — это неограниченное пространство для самых смелых кулинарных задумок. Куда бы вы ни поставили посуду, умная техника обеспечит подогрев именно в этом месте. Передвиньте кастрюлю, чтобы освободить место для еще одной посуды, и панель запомнит ваши настройки и применит их на новом месте.

Вы — художник, который нуждается в самых лучших инструментах для работы, откалиброванных специально под вас. Проведите пальцем по сенсорному дисплею, чтобы настроить температурный режим, выберите метод и время приготовления блюда всего одним движением. Остальное — дело техники!




Газовая варочная панель CG 492 шириной 100 см встраивается на одном уровне с рабочей поверхностью и даже может быть вмонтирована в столешницу из нержавеющей стали. Центральная конфорка для сковороды вок или пазлы окружена двумя конфорками высокой мощности и двумя стандартными конфорками, которые оснащены функцией автоподжига на случай, если пламя случайно погасло. Невероятно мощная и функциональная варочная панель: пять конфорок под литой чугунной решеткой обеспечивают нагрев мощностью до 18.000 Вт.





Варочные панели серии Vario 200



Стремитесь к минимализму, но не хотите ограничивать себя в реализации кулинарных идей? Отдайте предпочтение компактной модульной системе с переключателями, вмонтированными в рабочую поверхность. Эта серия объединяет в себе высокую функциональность и лаконичный, элегантный дизайн.

Создайте свой идеальный комплект из газовых, индукционных или стеклокерамических варочных панелей шириной от 28 до 70 см, дополнив их специальными приборами: грилем, фритюрницей, тепаном или пароваркой. Завершите композицию встраиваемой в столешницу вытяжкой с панелью управления из нержавеющей стали.



Создание модульных приборов — это то, что инженеры Gaggenau освоили в совершенстве. Мы предлагаем вам возможность создать индивидуальную, подходящую именно вам кухню. Варочная панель с двумя газовыми конфорками и конфорка вок с тройным контуром пламени станут идеальным инструментом для реализации самых смелых идей. Пароварка, индукционная варочная панель и тепан вдохновят любого сторонника здорового питания на поиск еще не опробованных рецептов.

Взгляните на пароварку с новой стороны и попробуйте новые методы приготовления блюд: бланширование, получение сока, регенерация блюд и даже выварка бульонов и вина для соусов. Благодаря двум уровням пароварки вы можете готовить несколько блюд одновременно, наблюдая за процессом через стеклянную крышку.

Опробуйте функцию Boost на индукционной варочной панели: она обеспечивает кратковременное увеличение подачи энергии на 50%, вода вскипает за считанные секунды.

Целых 1800 ватт тепана — это огромная мощность, которую можно применить как для быстрого обжаривания на 240 °С, так и для медленного подогрева уже готовой еды.

И последняя, но очень важная деталь — встраиваемая в столешницу вытяжка, которая гарантирует рециркуляцию воздуха или отвод испарений и запахов непосредственно от рабочей поверхности. Практически бесшумная и необычайно эффективная, эта вытяжка станет стражем чистоты атмосферы в вашем доме.



Ручки управления



GAGGENAU

30

30



Варочные панели серии 200

Серия 200 предлагает широкий выбор варочных панелей. Выберите свою ширину — от 60 до 100 см, свой тип — газовые, индукционные или стеклокерамические, свой монтаж — внакладку или на одном уровне со столешницей.

Индукционная панель с функцией flex induction идеально подходит для кулинарных экспериментов на ограниченном пространстве. Для традиционных блюд — обычный размер зон нагрева, для всплесков фантазии, вам понадобятся противень гриль или тепан, — вы сможете одним движением кнопки объединить две зоны нагрева в одну.

Функция профессионального приготовления с предустановленными температурными режимами позволит вам почувствовать себя шеф-поваром одного из Мишленовских ресторанов, а возможность передвинуть посуду на другую зону нагрева с сохранением нужной температуры облегчит подготовку торжественного обеда.

Изюминкой этой серии можно по праву назвать интуитивную систему управления и съемный магнитный переключатель Twist Pad, благодаря которым мыть рабочую поверхность становится еще проще.

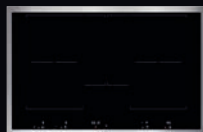
Варочные панели серии Vario 400



Индукционная варочная Vario-панель

VI 492 ■

Ширина 90 см
5 зон нагрева



Индукционная варочная Vario-панель

VI 482 ■

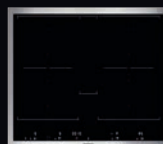
Ширина 90 см
4 зоны нагрева



Индукционная варочная панель с зоной нагрева по всей площади

CX 480 ■

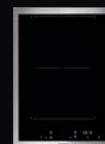
Ширина 80 см
Одна большая зона нагрева
Сенсорный дисплей
Свободное размещение



Индукционная варочная Vario-панель

VI 462 ■

Ширина 60 см
4 зоны нагрева



Индукционная варочная Vario-панель

VI 422 ■

Ширина 38 см
2 зоны нагрева



Индукционная варочная Vario-панель

VI 414 ■

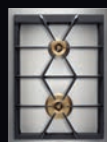
Ширина 38 см
1 зона нагрева
Идеально подходит для использования сковороды WOK со специальной подставкой



Газовая варочная Vario-панель

VG 491 ■

Ширина 90 см
5 конфорок
Конфорка для вока



Газовая варочная Vario-панель

VG 425 ■

Ширина 38 см
2 конфорки
Электронная регулировка уровней мощности



Газовая варочная Vario-панель WOK

VG 415 ■

Ширина 38 см
1 конфорка WOK
Электронная регулировка уровней мощности



Vario-панель тепан

VP 414 ■

Ширина 38 см
Одна хромированная зона нагрева
Точный контроль температуры



Электрический Vario-гриль

VR 414 ■

Ширина 38 см
2 зоны нагрева
Резервуар с камнями из натуральной лавы



Vario-пароварка

VK 414 ■

Ширина 38 см
Приготовление на пару на двух уровнях
Точный контроль температуры



Vario-фритюрница

VF 414 ■

Ширина 38 см
Трехуровневый резервуар
Точный контроль температуры



Настольная вытяжка

AL 400 ■

Ширина 120/90 см
Выдвижная вытяжка, при необходимости полностью утапливается в столешницу



Встраиваемая в столешницу Vario-вытяжка

VL 414 ■

Ширина 11 см
Высокоэффективная вентиляционная система, встроенная в столешницу
Прекрасно сочетается с другими приборами серии Vario 400

Опции по дизайну

- ▲ Без рамы
- Рама из нержавеющей стали
- Панель управления из нержавеющей стали

Варочные панели серии 400



Индукционная варочная панель с зоной нагрева по всей площади

CX 480 ▲ ■

Ширина 80 см
1 большая зона нагрева
Сенсорный дисплей
Свободное размещение посуды внутри зоны нагрева



Газовая варочная панель

CG 492

Ширина 100 см
5 конфорок
Ручки управления из нержавеющей стали
Конфорка для WOK

Варочные панели серии 200



Индукционная варочная панель с функцией flex induction

CI 292 ▲ ■

Ширина 90 см
5 зон нагрева
Переключатель Twist Pad



Индукционная варочная панель с функцией flex induction

CI 283 ▲ ■

Ширина 80 см
5 зон нагрева
Переключатель Twist Pad



Индукционная варочная панель с функцией flex induction

CI 282 ▲ ■

Ширина 80 см
4 зоны нагрева
Переключатель Twist Pad



Индукционная варочная панель с функцией flex induction

CI 272 ▲ ■

Ширина 70 см
4 зоны нагрева
Переключатель Twist Pad



Индукционная варочная панель с функцией flex induction

CI 290 ■

Ширина 90 см
3 зоны нагрева
Переключатель Twist Pad



Индукционная варочная панель со встроенной вытяжной системой

CV 282 ▲ ■

Ширина 80 см
4 зоны нагрева
Высокоэффективная вентиляционная система, встроенная в варочную панель



Индукционная варочная панель

CI 261 ■

Ширина 60 см
4 зоны нагрева
Сенсорное управление



Стеклокерамическая варочная панель

CE 291 ▲ ■

Ширина 90 см
5 зон нагрева
Сенсорное управление



Стеклокерамическая варочная панель

CE 261 ■

Ширина 60 см
4 зоны нагрева
Сенсорное управление



Газовая варочная панель

VG 295

Ширина 90 см
5 конфорок
Панель управления
Конфорка для WOK



Газовая варочная панель

CG 291

Ширина 90 см
5 конфорок
Панель управления
Конфорка для WOK

Варочные Vario-панели серии 200



Индукционная варочная Vario-панель

VI 270 ●

Ширина 70 см
4 зоны нагрева



Индукционная варочная Vario-панель

VI 260 ●

Ширина 60 см
4 зоны нагрева



Индукционная варочная Vario-панель

VI 230 ●

Ширина 28 см
2 зоны нагрева



Газовая варочная Vario-панель

VG 264 ●

Ширина 60 см
4 конфорки



Газовая варочная Vario-панель

VG 232 ●

Ширина 28 см
2 конфорки



Газовая варочная Vario-панель WOK

VG 231 ●

Ширина 28 см
1 конфорка для WOK



Стеклокерамическая варочная Vario-панель

VE 270 ●

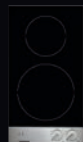
Ширина 70 см
4 зоны нагрева



Стеклокерамическая варочная Vario-панель

VE 260 ●

Ширина 60 см
4 зоны нагрева



Стеклокерамическая варочная Vario-панель

VE 230 ●

Ширина 28 см
2 зоны нагрева



Vario-панель тепан

VP 230 ●

Ширина 28 см
1 металлическая зона нагрева
Точный контроль температуры



Электрический Vario-гриль

VR 230 ●

Ширина 28 см
2 независимые зоны нагрева
Камни из лавы



Vario-пароварка

VK 230 ●

Ширина 28 см
Приготовление на пару на двух уровнях
Точный контроль температуры



Vario-фритюрница

VF 230 ●

Ширина 28 см
Трехуровневый резервуар
Точный контроль температуры



Встраиваемая в столешницу Vario-вытяжка

VL 041/040 ●

Ширина 8,5 см
Высокоэффективная система вентиляции, встроенная в столешницу
Прекрасно сочетается с другими приборами серии Vario 200

Аксессуары

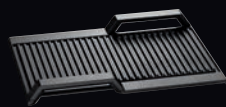


Чугунный противень

Эмалированный, для жарки на всей поверхности



Чугунная жаровня



Противень гриль

Алюминий, антипригарное покрытие



Противень тефан

Многослойный материал



Крышка для прибора

Нержавеющая сталь



Сковорода WOK

Многослойный материал



Подставка для сковороды WOK

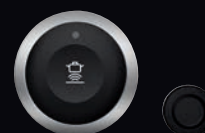


Сковорода для варочных панелей с сенсором жарки

Антипригарное покрытие
Для конфорок Ø 15, 18, 21, 28 см



Корзина для пасты



Сенсор приготовления для контроля температуры кастрюли



Жаровня

Алюминий



Жаровня

Литой алюминий
GN 2/3, антипригарное покрытие
Высота 16,5 см



Камни из лавы



Вентиляция

Весь пар и жар — еде, а не повару.

Настоящие повара знают: не может быть хорошей кухни без надежной вентиляции. Только благодаря ей вы с удовольствием готовите рыбу на гриле, филе миньон и тушеные овощи, не опасаясь, что всю квартиру заполнят стойкий запах и влажные испарения.

Вытяжка может быть скрытой — или же наоборот, подчеркнута заметной, формирующей пространство и собственный стиль кухни. Выбор за вами, главное не отказывать себе в удовольствии насладиться собственноручно приготовленным обедом в приятной атмосфере семейного уюта.

Встроенная в столешницу вытяжка воплощает в себе обе концепции: в опущенном положении она незаметна, в поднятом — притягивает к себе взгляды. Легко, бесшумно, эффективно — вот три принципа ее действия.

Вытяжки серии 400 и 200 захватывают испарения благодаря системе вытяжных элементов, которыми можно управлять как в автоматическом, так и в ручном режиме, регулируя интенсивность в зависимости от задач. Какую модель вы бы ни выбрали — встроенную в столешницу или настольную, настенную или потолочную, для островного монтажа или встроенную в подвесной шкаф с выдвижным плоским экраном — вы можете быть уверены в ее производительности и эффективности. Все вытяжки Gaggenau учитывают особенности потоков воздуха и действуют результативно и тихо. Нежелательные запахи и шум не станут помехой творческому процессу.





Вытяжки серии 400

Создание идеальной системы вентиляции — это целая наука. Наши вентиляционные приборы не только необычайно эффективны, но и обладают уникальным стилем. Настенные вытяжки дополняют варочные панели, обеспечивая эффективное устранение любых кухонных запахов. Островная вытяжка — выбор тех, кто любит готовить, не упираясь взглядом в стену. Хотите, чтобы в помещении не было лишних аксессуаров? Отдайте предпочтение вытяжке потолочного монтажа, которая эффективно справляется с любыми запахами независимо от размера помещения.

Настенные и островные вытяжки оборудованы жироулавливающими и активными угольными фильтрами, которые в сочетании с вытяжным элементом обеспечивают эффективное удаление любых запахов, даже самых стойких, и выглядят при этом необычайно стильно.

Если вы предпочитаете минималистский подход к интерьеру, отдайте предпочтение практически незаметной вытяжке, вмонтированной в столешницу, или стильному аксессуару — настольной вытяжке. Несмотря на свой размер, они столь же эффективны, как и вытяжки большого размера.





Мы любим инновации и искренне считаем, что совершенству нет предела. Именно поэтому в 1976 году мы изобрели **вытяжку, встраиваемую в столешницу**, и продолжаем ее совершенствовать на протяжении десятилетий.

Такая система вентиляции отлично вписывается в любую комбинацию варочных панелей Vario 400 благодаря поворотным переключателям из нержавеющей стали, выполненным в стиле всей серии, и гарантирует удаление испарений и кухонных запахов сразу на месте их появления. Плоская, сберегающая пространство система отвода воздуха связана с мотором, установленным на уровне пола, снижая уровень шума и повышая эффективность работы вытяжки. Специально разработанные жирулавливающие фильтры увеличивают поток воздуха и «захватывают» основные загрязнения, а угольные фильтры завершают очистку воздуха и возвращают его в помещение идеально свежим.



Для любителей лаконичного и стильного дизайна мы можем предложить островные и настенные вытяжки. Установленные в них жирулавливающие фильтры-решетки изначально были разработаны для профессиональных кухонь, именно поэтому они так эффективно справляются со своей работой. Светодиодная подсветка с регулируемым уровнем освещения наполнит ваше рабочее пространство теплым белым светом или просто создаст уютную атмосферу на кухне.



Идеальное решение для кухонных островов и открытых зон — **выдвижная настольная вытяжка**, которая захватывает испарения и запахи непосредственно в месте их появления, а также обеспечивает приглушенную LED-подсветку рабочей зоны. Она также оборудована системой автоматической вентиляции, включающейся на несколько минут каждый час, и по вашему желанию может работать в режиме отвода или рециркуляции воздуха.

Потолочная Vario-вытяжка с пультом управления — модульное и самое современное архитектурное решение, обеспечивающее вентиляцию любого помещения и мягко регулируемую подсветку. Мотор вытяжки устанавливается снаружи, благодаря этому прибор работает максимально тихо.



Потолочная Vario-вытяжка



GAGGENAU



GAGGENAU

GAGGENAU

Вытяжки серии 200

Вытяжка Gaggenau серии 200 — решение для современной кухни. Вентиляционная система, встроенная в столешницу, или элегантная настенная вытяжка, четкие линии островной вытяжки или потолочная система вентиляции, вытяжка, встроенная в подвесной шкаф или с выдвижным плоским экраном, — все они обладают рядом несомненных преимуществ, обеспечивая отвод или рециркуляцию воздуха, освещение, создающее нужное настроение на кухне, а также возможность ручного или автоматического управления, реагирующего на уровень испарений. Эффективные, простые в обращении фильтры подходят для мытья в посудомоечной машине. Тишина и мощность работы приборов впечатляют. Вытяжки Gaggenau — это всегда свежий воздух для свежих идей.



Потолочную вытяжку серии 200 можно встроить так, чтобы она была незаметна, или, наоборот, сделать ее акцентом своего интерьера, установив непосредственно на потолок.

Встроенная в столешницу вытяжка шириной всего 8,5 см — изобретение инженеров и дизайнеров Gaggenau, сделанное в 1976 году. Это решение для тех, кто предпочитает невидимую и удобно расположенную вентиляцию, работающую тихо и незаметно, но так эффективно, что ни запахи, ни испарения, ни жир не помешают процессу приготовления пищи.

Лаконичная, элегантная настенная вытяжка из нержавеющей стали, шириной от 70 до 120 см, отлично впишется в верхнюю часть кухни, будь то шкафы или открытые полки, и гарантирует практически полное отведение любых запахов и испарений. Благодаря плоской нижней части ее легко содержать в идеальном порядке и чистоте.

Островная вытяжка шириной от 90 до 120 см — это триумф инновационных технологий и дизайна, неподвластного времени. Высокоэффективная технология забора воздуха по периметру обеспечивает идеальный результат, а интегрированная LED-подсветка станет оригинальным дополнительным акцентом на вашей кухне. Выберите свой стиль: кубический или ступенчатый.

Особый стиль наклонной вытяжки не только сформирует облик кухни, но и освободит место над рабочей поверхностью плиты. Все удобства для повара высокого мастерства и высокого роста.

Наши вытяжки изготовлены из **высококачественной нержавеющей стали**, потому что мы знаем: это не только надежно и удобно, но и отлично подходит к эстетике любого кухонного интерьера.



Вытяжка для настенного монтажа



Наклонная вытяжка



Вытяжка с выдвижным плоским экраном — еще одно бескомпромиссное и лаконичное решение для экономии места на кухне. Она незаметна, когда не нужна, и встраивается в подвесной шкаф шириной от 60 до 90 см. Плоский экран выдвигается автоматически с помощью особого механизма, а запатентованная занижающая рама позволяет полностью скрыть вытяжку из поля зрения. Стеклопанель, регулируемая интенсивность подсветки, четыре уровня мощности, функция автоматического режима, при котором вытяжка автоматически устанавливает необходимую мощность. Ничего лишнего, только то, что нужно для отличной атмосферы на кухне.

Вытяжки серии 400



Потолочная
Vario-вытяжка

AC 402

Блок с фильтрами
Модули 80x40 см



Потолочная
Vario-вытяжка

AC 482/462

Блок управления
80 x 14 см



Потолочная
Vario-вытяжка

AC 472

Блок с подсветкой
80x14 см

Модульная потолочная вытяжка конфигурируется индивидуально и состоит из блока с фильтрами, блока управления и блока с подсветкой.

Дополнительно необходимо приобретать мотор на отвод воздуха AR400, AR401, AR403



Настольная вытяжка

AL 400

Ширина 120/90 см
Выдвижная вытяжка
При необходимости полностью утапливается в столешницу
Дополнительно необходимо приобрести мотор на отвод воздуха AR400, AR401, AR403 или рециркуляцию AR413



Встраиваемая
в столешницу
Vario-вытяжка

VL 414

Ширина 11 см
Высокоэффективная вентиляционная система, встроенная в столешницу
Прекрасно сочетается с другими приборами серии Vario 400
Дополнительно необходимо приобрести мотор на отвод воздуха AR400, AR401, AR403 или рециркуляцию AR413



Ручка управления
для Vario-вытяжки VL 414

AA 490 111

Поворотный переключатель из массивной нержавеющей стали, со световой индикацией и маркировкой уровня мощности.
Сочетается с различными моторами Gaggenau.
Одна ручка управления может управлять максимум двумя вытяжными элементами.
Прекрасно сочетается с другими приборами серии Vario 400



Вытяжка для островного
монтажа

AI 442

Ширина 160/120/100 см
Высокая эффективность благодаря большой зоне забора воздуха и наклонному фильтру
Дополнительно необходимо приобрести мотор на отвод воздуха AR400, AR401, AR400143



Вытяжка для настенного
монтажа

AW 442

Ширина 160/120/100 см
Высокая эффективность благодаря большой зоне забора воздуха и наклонному фильтру
Дополнительно необходимо приобрести мотор на отвод воздуха AR400, AR401, AR400143

Вытяжки серии 200



Вытяжка для
потолочного монтажа

AC 250

Ширина 90 см
Незаметно вписывается
в кухонный дизайн



Вытяжка для
потолочного монтажа

AC 231

Ширина 120 см
Простая и не требующая
много времени установка
непосредственно
на потолок



Встраиваемая
в столешницу
Vario-вытяжка

VL 041/040

Ширина 8,5 см
Высокоэффективная система
вентиляции, встроенная
в столешницу
Прекрасно сочетается
с другими приборами серии
Vario 200
Дополнительно необходимо
приобретать мотор на
отвод воздуха AR403 или
рециркуляцию AR413



Вытяжка для островного
монтажа

AI 240

Ширина 120/100/90 см
Высокоэффективная система
забора воздуха
Классический дизайн



Вытяжка для островного
монтажа

AI 230

Ширина 120/100/90 см
Высокоэффективная система
забора воздуха
Ступенчатый дизайн



Вытяжка для настенного
монтажа

AW 240

Ширина 120/100/90 см
Высокоэффективная система
забора воздуха
Классический дизайн



Вытяжка для настенного
монтажа

AW 230

Ширина 120/90/70 см
Высокоэффективная система
забора воздуха
Ступенчатый дизайн



Вытяжка для настенного
монтажа

AW 250

Ширина 90 см
Наклонная вытяжка – больше
свободного пространства над
варочной поверхностью



Вытяжка для настенного
монтажа

AW 250/251/253

Ширина 90/70 см
Наклонная вытяжка – больше
свободного пространства над
варочной поверхностью
Модель доступна в цветах
Gaggenau Антрацит,
Gaggenau Металлик
и Gaggenau Серебро



Вытяжка для настенного
монтажа

AW 270/271/273

Ширина 90 см
Вертикальная вытяжка –
больше свободного
пространства над варочной
поверхностью
Модель доступна в цветах
Gaggenau Антрацит,
Gaggenau Металлик
и Gaggenau Серебро



Вытяжка с выдвижным
плоским экраном

AF 210

Ширина 90/60 см
Незаметный дизайн вытяжки
благодаря интегрированной
в экран стеклянной панели
Запатентованная занижающая
рама позволяет вытяжке
полностью встраиваться
в подвесной шкаф



Вытяжка с выдвижным
плоским экраном

AF 200

Ширина 60 см
Незаметный дизайн вытяжки
благодаря интегрированной
в экран стеклянной панели
Запатентованная занижающая
рама позволяет вытяжке
полностью встраиваться
в подвесной шкаф



Вытяжка, встраиваемая
в подвесной шкаф

AC 200

Ширина 86/70/52 см
Полностью встраивается
в подвесной шкаф



Охлаждение

Свежесть, которая длится долго.

Если духовка — это душа дома, то холодильник — центр кухни. Этот прибор работает без перерывов на обед дни и ночи напролет. К нему много требований, ведь, чтобы соответствовать идеальной кухне, он должен идеально сохранять свежесть разных продуктов, быть удобным и вместительным, красивым и качественным, уметь осветить и показать продукты наилучшим образом.

Некоторым продуктам необходима особая среда, чтобы дозреть, другим — максимально прохладная атмосфера, чтобы сохранить свежесть. Холодильники, морозильники, холодильно-морозильные комбинации и шкафы для хранения вина серии Vario 400 и Vario 200 благодаря особой технологии охлаждения и четырем климатическим зонам тщательно следят за тем, чтобы ваша еда всегда была правильной: салат радиккио — хрустящим, манго — спелыми, стейки — свежими. Собранная с любовью коллекция вин, конечно, заслуживает особого внимания: специально сконструированные винные шкафы обеспечивают все необходимые условия для правильного хранения, и даже больше: в одном приборе сочетается несколько температурных зон. Любимые вина хранятся так же надежно и бережно, как в настоящем винном погребе.



Холодильники серии Vario 400

Создайте свою идеальную модульную систему хранения: практически бесшумные встроенные холодильники, морозильники, холодильно-морозильные комбинации и шкафы для хранения вина могут быть скомбинированы так, как нравится и подходит только вам. А если вы захотите сделать дополнительный акцент, то дверцы из нержавеющей стали эффектно завершат интерьер кухни.

Внутренняя облицовка из нержавеющей стали и съемные алюминиевые контейнеры на двери позаботятся о гигиене, особая LED-подсветка по бокам и на потолке во всех климатических зонах создает идеальные условия для любых продуктов и представляет их в наилучшем свете.

Вдохновившись условиями хранения на кухнях профессионалов, мы предлагаем вам самые лучшие решения, начиная от произведенных вручную дверных креплений из литого алюминия и заканчивая бескомпромиссным и гигиеничным интерьером. Все это — эстетика, красота, надежность и профессионализм — серия 400, гордость Gaggenau и лучших кухонь по всему миру.

Шкафы для хранения вина снабжены дисплеем с указанием температуры хранения и специальной подсветкой, которая осветит и представит винную коллекцию в самом выгодном свете, как настоящие выставочные экземпляры. Две климатические зоны с контролем температуры и влажности гарантируют атмосферу настоящего погреба для хранения вина, поэтому каждая бутылка вашего *vin du jour* сохранит идеальную температуру для подачи на стол. Вам останется только его откупорить.

Выберите желаемую ширину системы охлаждения: от 45,7 см с одной дверью до 91,4 см с двумя дверями. Некоторые модели морозильников оборудованы диспенсером для льда и воды непосредственно в дверце, другие ценны простором отсека для замораживания с технологией No Frost.

Система подсветки, состоящая из точечных светильников и световых колонн, позволит вам быстро отыскать необходимое, а моторизованная полка точно займет нужную высоту, даже будучи полностью нагруженной. Нажмите скрытую кнопку на световой колонне, и полка легко поднимется или опустится.

Высокая эффективность наших систем охлаждения достигается за счет правильно распределенных температур в климатических зонах, настраиваемых с точностью до градуса.

Наши холодильники также идеальны для хранения свежего мяса и рыбы благодаря особому ящику с зоной сохранения свежести, температура в котором поддерживается на уровне 0 °С.



Световая LED колонна



Интерьер из нержавеющей стали



Асимметрично расположенные стеклянные полки



Шкафы для хранения вина

Настоящие знатоки и коллекционеры прекрасно знают, что важно не только выбрать вино хорошего года и урожая, но и правильно его хранить.

Шкаф для вина с системой климат-контроля позволяет поддерживать правильную температуру и влажность, он станет надлежащим обрамлением винной коллекции, повышая престиж дома и кухни.

Вы можете выбрать размер винного шкафа в зависимости от того, как часто планируете пополнять или обновлять свою винотеку.

Современные технологии позволяют создать различные климатические зоны и контролировать влажность, как в настоящем винном погребе. Выдвижные полки из бука и алюминия легко скользят, и вы можете выбрать вино, не тревожа остальные бутылки. Встроенный мотор работает так тихо и деликатно, что не создает лишней вибрации. По желанию вы можете разместить часть коллекции в зону для немедленного употребления — в закрытой или открытой бутылке или в декантере — и быть уверенным, что вино сохранит правильную температуру перед подачей на стол. Презентационная подсветка представит коллекцию в наилучшем свете и покажет гостям, чем именно они наслаждаются сейчас.



Какой размер шкафа для хранения вина выбрать — шириной от 45,7 см до 61 см и высотой от 82 см до 213 см — зависит лишь от того, насколько обширна ваша коллекция вин и куда именно вы хотите его поставить: вписать в кухонный модуль или разместить под столешницей. Электронный контроль температуры обеспечит постоянный климат в диапазоне от 5°C до 20°C, а регулируемая презентационная подсветка покажет, каким именно сортом вы наслаждаетесь сейчас, не влияя при этом на температуру самого вина.

Встроенный шкаф для вина станет украшением и неотъемлемой частью идеальной кухни. Дверь из особого стекла защищает коллекцию вин от воздействия ультрафиолета, а встроенный замок — от несвоевременного или нежелательного использования.

Шкаф для хранения вина, встраиваемый под столешницу, на первый взгляд лишь кажется небольшим: он оборудован двумя климатическими зонами, презентационной подсветкой и вмещает целых 42 бутылки.

Полки из бука надежно удерживают бутылки в нужном положении, не повреждая ценных этикеток. Все наполнение шкафа, сделанное из натурального дерева и алюминия, предназначено для того, чтобы уберечь вашу коллекцию от воздействия посторонних вкусов и запахов. Поступающий внутрь воздух очищается активными угольными фильтрами.

И завершающий штрих: вся конструкция шкафа, в том числе специальные амортизаторы на двери, продумана таким образом, чтобы максимально избежать нежелательной вибрации и не потревожить ценные сорта вин.



Шкаф для хранения вина серии Vario 400



Полностью выдвигаемые полки



Интегрируемые шкафы для хранения вина



Холодильники серии Vario 200

Холодильники, морозильники и холодильно-морозильные комбинации этой серии отлично вписываются в стандартную встроенную кухню и при этом обеспечивают больше пространства для хранения, чем обычные модели, за счет тщательно продуманной конструкции. У вас теперь не просто больше места — у вас множество самых впечатляющих преимуществ: четыре климатические зоны, специальные полки для емкостей Gastronorm, ящик с зоной сохранения свежести, в котором стейки, рыба и овощи останутся максимально свежими.

Выдвижные полки и ящики легко скользят и обеспечивают свободный доступ к хранящимся продуктам, а дверца закрывается мягко и легко.



Только вам решать, какая комбинация холодильников, морозильников и холодильно-морозильных систем охлаждения шириной 56 см и высотой 140 или 177,5 см будет стоять на вашей кухне. Главное, все будет на высшем уровне: максимум места, высокая производительность, низкий уровень энергопотребления, большой объем внутреннего пространства и огромный выбор.

Те, кто много готовят, прекрасно знают, насколько различаются условия хранения для разных продуктов. Большая зона охлаждения предназначена для основной массы продуктов, выдвижные ящики, в том числе ящик с контролем уровня влажности, — для хранения овощей и фруктов. Система ступенчатого расположения полок позволит поставить в холодильник даже очень большие и высокие предметы. Специальные слоты для емкостей Gastronorm дают дополнительные удобства и преимущества: можно готовить, хранить и регенерировать блюда, не перекладывая их в специальную посуду.

Холодильно-морозильная комбинация высотой 177,5 см с функциями электронного контроля температуры и быстрого замораживания не только позволяет эффективно использовать увеличенный объем внутреннего пространства с дополнительной климатической зоной, но и избавит от необходимости размораживать морозильник благодаря функции No-Frost. Специальная полка для вина и шампанского вмещает до четырех бутылок. Если она не нужна, ее можно сложить и освободить место для других продуктов.



Ступенчатые полки и емкости Gastronorm



Холодильники серии 200

Огромный выбор, тысячи решений: от объема 395 литров до небольшого холодильника или морозильника размером всего 60 x 82 см. Какой бы выбор вы ни сделали, можете быть уверены, что он правильный. Отдельные климатические зоны, ящики с зоной сохранения свежести, 4-звездочный морозильный отсек и регулируемые полки – премиальные технологии для длительного и надежного хранения продуктов. Стандарты Gaggenau превосходят любые другие стандарты.

Холодильники серии Vario 400



Холодильно-морозильная комбинация Vario

RY 492

Ширина ниши 91,4 см
Высота ниши 213,4 см
Отделение "Fresh cooling"
Встроенный ледогенератор с постоянной подачей воды
Полезный объем 526 л



Холодильно-морозильная комбинация Vario

RB 492/472

Ширина ниши 91,4/76,2 см
Высота ниши 213,4 см
Отделение "Fresh cooling"
Встроенный ледогенератор с постоянной подачей воды
Полезный объем 532/438 л



Холодильник Vario

RC 472/462

Ширина ниши 76,2/61 см
Высота ниши 213,4 см
Отделение "Fresh cooling"
Полезный объем 479/369 л



Морозильник Vario

RF 463/413

Ширина ниши 61/45,7 см
Высота ниши 213,4 см
Встроенный ледогенератор с постоянной подачей воды
Полезный объем 299/198 л



Морозильник Vario

RF 471/461/411

Ширина ниши 76,2/61/45,7 см
Высота ниши 213,4 см
Встроенный ледогенератор с постоянной подачей воды
Полезный объем 421/321/222 л



Шкаф для хранения вина Vario

RW 464/414

Ширина ниши 61/45,7 см
Высота ниши 213,4 см
2 независимо регулируемые температурные зоны (от 5° до 20°C)
Защита от ультрафиолета, система погашения вибрации, функция освещения для презентации вин
Вместимость 99/70 бутылок

Шкафы для хранения вина



Шкаф для хранения вина Vario

RW 464/414

Ширина ниши 61/45,7 см
Высота ниши 213,4 см
2 независимо регулируемые температурные зоны (от 5° до 20°C)
Защита от ультрафиолета, система погашения вибрации, функция освещения для презентации вин
Вместимость 99/70 бутылок



Шкаф для хранения вина

RW 424

Ширина ниши 56 см
Высота ниши 122,1 см
2 независимо регулируемые температурные зоны (от 5° до 20°C)
Стеклопанельная дверь в раме из нержавеющей стали
Защита от ультрафиолета, функция освещения для презентации вин
Вместимость 64 бутылки



Шкаф для хранения вина

RW 404

Ширина ниши 60 см
Высота ниши 82 см
2 независимо регулируемые температурные зоны (от 5° до 20°C)
Встраивается под столешницу
Стеклопанельная дверь в раме из нержавеющей стали
Защита от ультрафиолета, функция освещения для презентации вин
Вместимость 34 бутылки



Шкаф для хранения вина

RW 402

Ширина ниши 60 см
Высота ниши 82 см
1 климатическая зона (от 5° до 20°C)
Встраивается под столешницу
Стеклопанельная дверь в раме из нержавеющей стали
Защита от ультрафиолета, функция освещения для презентации вин
Вместимость 42 бутылки

Холодильники серии 200



Холодильно-морозильная комбинация

RB 292

Ширина ниши 70 см
Высота ниши 200 см
Отдельностоящий
Нержавеющая сталь под стеклом
Отделение "Fresh cooling"
Полезный объем 395 л



Холодильно-морозильная комбинация

RB 282

Ширина ниши 56 см
Высота ниши 177,5 см
3 климатические зоны, включая отделение "Fresh cooling"
Полезный объем 270 л



Холодильник

RC 282

Ширина ниши 56 см
Высота ниши 177,5 см
2 климатические зоны, включая отделение "Fresh cooling"
Полезный объем 319 л



Морозильник

RF 282

Ширина ниши 56 см
Высота ниши 177,5 см
Полезный объем 211 л



Холодильно-морозильная комбинация

RT 222

Ширина ниши 56 см
Высота ниши 122,5 см
3 климатические зоны, включая отделение "Fresh cooling"
Полезный объем 195 л



Холодильник

RC 222

Ширина ниши 56 см
Высота ниши 122,5 см
2 климатические зоны, включая отделение "Fresh cooling"
Полезный объем 211 л



Морозильник

RF 222

Ширина ниши 56 см
Высота ниши 122,5 см
Полезный объем 127 л



Холодильник

RC 200

Ширина ниши 60 см
Высота ниши 82 см
Полезный объем 137 л



Морозильник

RF 200

Ширина ниши 60 см
Высота ниши 82 см
Полезный объем 98 л

Холодильники серии Vario 200



Холодильно-морозильная комбинация Vario

RB 289

Ширина ниши 56 см
Высота ниши 177,5 см
4 климатические зоны,
включая отделение
Fresh cooling
Полезный объем 245 л



Холодильно-морозильная комбинация Vario

RB 287

Ширина ниши 56 см
Высота ниши 177,5 см
Полезный объем 259 л



Холодильно-морозильная комбинация Vario

RT 289

Ширина ниши 56 см
Высота ниши 177,5 см
4 климатические зоны,
включая отделение
Fresh cooling
Полезный объем 284 л



Холодильник Vario

RC 289

Ширина ниши 56 см
Высота ниши 177,5 см
3 климатические зоны,
включая отделение
Fresh cooling
Полезный объем 302 л



Морозильник Vario

RF 287

Ширина ниши 56 см
Высота ниши 177,5 см
Полезный объем 212 л



Холодильник Vario

RC 249

Ширина ниши 56 см
Высота ниши 140 см
4 климатические зоны,
включая отделение
Fresh cooling
Полезный объем 227 л

Аксессуары



Контейнер для хранения продуктов

С прозрачной крышкой



Подставки для презентации вина

Алюминий
Для презентации 1 бутылки
(набор из 3 шт.)



Ручка

Нержавеющая сталь



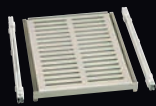
Ручка

Нержавеющая сталь



Полка

Полностью выдвижная
Из бука и алюминия



Полка

Полностью выдвижная
Из алюминия
Для декантеров и открытых
бутылок



Полки

Стекло
Набор из 2 шт.
Для декантеров и открытых
бутылок



Емкость Gastronorm

Антипригарное покрытие,
GN 1/3
Неперфорированная



Емкость Gastronorm

Антипригарное покрытие,
GN 2/3
Неперфорированная



Емкость Gastronorm

Нержавеющая сталь,
GN 1/3
Неперфорированная



Емкость Gastronorm

Нержавеющая сталь,
GN 2/3
Неперфорированная



Мытье посуды

Когда посуда – настоящая драгоценность.

Современный веджвудский фарфор с нежным рисунком или старинный кузнецовский сервиз, переданный по наследству, любимая кружка или бокалы тончайшего стекла – все они нуждаются в комфорте, так же, как и вы.

Наши посудомоечные машины серии 400 и 200 помогут вам наслаждаться фирменными особенностями техники Gaggenau: интуитивным управлением с помощью сенсорного дисплея, системой открытия дверцы нажатием, технологией Zeolite для быстрых циклов мытья, умной технологией загрузки, позволяющей поместить в машину даже самые объемные и неудобные предметы, и особым дизайном, который подчеркивает сияние и блеск чистого стекла.

Больше не нужно спорить, кто будет мыть посуду, – это сделает Gaggenau.



Посудомоечные машины серии 400

Дверца без ручки открывается одним легким нажатием на нее, коробка легко скользят по направляющим, умный доводчик закрывает машину, как только вы подумаете об этом. Все, что нужно, чтобы даже самый тонкий фарфор и хрупкое стекло получили идеальную чистоту и заботу, а у вас создалось ощущение, что вы делаете нечто особенное, а не просто загружаете посудомоечную машину.

Объемная, мощная, быстрая и невероятно технологичная посудомоечная машина со множеством специализированных программ мытья, гибкой системой коробов и специальным держателем для высоких бокалов и емкостей Gastronorm станет отличным решением, тем более что технология Zeolite сокращает цикл мытья для восьми программ, улучшает сушку и уменьшает энергопотребление.

Приборы высотой 81,5 см и 86,5 см доступны в вариантах с подвижным дверным шарниром, подходящим для широких дверных фасадов, или с функцией проекции на пол времени, оставшегося до окончания программы.



Панель управления с сенсорным дисплеем включает восемь программ и шесть дополнительных опций, которые можно сочетать между собой. Инновационная технология Zeolite, используемая во всех наших посудомоечных машинах класса A+++, экономит не только время, но и энергию. Цеолит — особый минерал, который, впитывая влагу, высвобождает тепло. Благодаря ему цикл мытья даже при полной загрузке не превышает часа, а тонкая, требующая особого обращения посуда сушится при более низких температурах.

Загружать посудомоечную машину необычайно удобно: направляющие установлены на двух или трех уровнях, высоту верхнего короба можно регулировать на трех уровнях, а корзины для столовых приборов — разложить, чтобы поставить туда кофейные чашки. Особенно приятным этот процесс делает рассеянная подсветка интерьера прибора.



Дисплей



Посудомоечные машины серии 200

Взгляните на мытье посуды с новой стороны. Одним движением руки вы открываете дверь в новый мир: технологичный, эффективный, чистый. Посудомоечные машины различной ширины и высоты идеально встраиваются в кухонную мебель. До шести автоматических программ, четыре дополнительные опции, гибкая система коробов, а в некоторых моделях — еще и проекция на пол времени, оставшегося до конца цикла. Легкое скольжение коробов для посуды по направляющим гарантирует: услышать звон бокалов вы сможете только когда пьете из них.



В серии 200 представлены как полностью, так и частично интегрированные посудомоечные машины класса энергопотребления A++. Две модели оборудованы сенсорным дисплеем на передней стороне дверцы, а также функцией автоматического открытия дверцы после завершения цикла ECO 50 °С. Она особенно полезна, если посудомоечная машина запрограммирована на ночную работу.

Гибкая система коробов, складные держатели, система плавного выдвижения коробов, регулировка высоты верхнего короба и множество других полезных функций адаптируют использование машины для той посуды, которую необходимо помыть именно сейчас.

Шесть программ, некоторые из которых с сенсорным управлением, четыре дополнительных функции, например, Интенсив, позволят вам настроить нужный режим мытья.

Чтобы вписать посудомоечную машину в кухню с низким цоколем и более длинными фасадами, выберите модель с подвижным дверным шарниром.



Полностью встраиваемая



Программные опции

Посудомоечная машина серии 400



Посудомоечная машина

DF 481/480

Ширина 60 см
8 программ, 6 опций
Проекция оставшегося
времени
или Инфолайт
Низкий уровень шума 42 Дб

Посудомоечные машины серии 200



Посудомоечная машина

DF 261/260

Ширина 60 см
6 программ, 4 опции
Автоматическое открытие
дверцы
Низкий уровень шума 42 Дб



Посудомоечная машина

DI 261/260

Ширина 60 см
6 программ, 4 опции
Автоматическое открытие
дверцы
Низкий уровень шума 42 Дб



Посудомоечная машина

DF 250

Ширина 45 см
6 программ, 2 опции
Проекция оставшегося
времени
Низкий уровень шума 44 Дб

Аксессуары



Короб для столовых приборов

С направляющими



Кассета для серебряных приборов

Для всех посудомоечных машин



Держатель бокалов

Для высоких бокалов



Ручка

Нержавеющая сталь



Выйдите за пределы привычного

Погрузитесь в мир необычных, новых идей, гениальных творцов и мастеров высокого класса. Мы рассказываем о кулинарии, архитектуре, искусстве, дизайне и других сферах, которые могут быть для вас интересны.

Зайдите на наш сайт в раздел «Эссе» и окунитесь в мир культуры, дизайна и кулинарии. Если вы любите общаться в социальных сетях, то мы советуем обратить внимание на наши посты в Instagram, Pinterest и Vimeo. Все самое интересное для настоящих знатоков.

GAGGENAU

На нашем сайте вы найдете не только подробные сведения обо всей технике Gaggenau, но и информацию о нас и нашей истории, адрес ближайшего шоу-рума, полезные ссылки для архитекторов и дизайнеров кухонного интерьера.

Austria**Showroom Vienna**

Stilarena
Quellenstraße 2a
1100 Vienna
+43 1 60 5750

Belgium**Showroom Brussels**

BSH Home Appliances
N.V.-S.A.
Laarbeeklaan
74 Avenue du Laerbeek
1090 Brussels
+32 2475 7008

Canada

Showroom Montreal
L'Atelier BSH
9220 Boulevard du Golf
Anjou, QC, H1J 3A1
+1 51 4353 3232

Showroom Toronto
Luxe Appliance Studio
334 King Street East
Unit 1
Toronto, ON, M5A 1K8
+1 88 8966 5893

Cyprus

Showroom Nicosia
Hadjikyriakos & Sons Ltd.
Prodromos 121
Nicosia 1511
+357 2287 2111

China**Showroom Shanghai**

Room 4710
Tower II
Plaza 66
No. 1266 West Nanjing
Road
200040 Shanghai
+86 21 3229 0368

Showroom Beijing

Room 5018
China World Tower
No. 1 Jian Guo Men Wai
Street
Chaoyang District
100004 Beijing
+86 10 8535 1058

Denmark

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

Finland**Showroom Helsinki**

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

France**Showroom Paris**

Galerie d'exposition Paris
7 Rue de Tilsitt
75017 Paris
+33 1 5805 2020

Germany**Showroom Munich**

Arabellastraße 30 A
81925 Munich
+49 89 4570 4647

Greece

Showroom Kifissia
BSH Oikiakes syskeves
A.B.E.
17th km Ethnikis odou
Athinon Lamias &
Potamou 20
14564 Kifissia
Athens
+30 210 427 7827

Hong Kong

Showroom Hong Kong
Kitchen Infinity Holdings
Limited
Shop B, G/F
Lippo Leighton Tower
103 Leighton Road
Causeway Bay
Hong Kong
+852 2890 1522

India

Showroom Mumbai
SIS Imports
1st Floor
Ashford Chambers
(Old Citylight Theatre)
LJ Road, Mahim
Mumbai 400 016
+91 22 2446 7750/52/54

Israel**Showroom Tel-Aviv**

BSH Home Appliances Ltd.
25 Maskit Street
46733 Herzliya
+972 9973 0000

Italy

Showroom Milan
Design Elementi
Milano S.r.l.
Via Lazzaretto 3
20124 Milan
+39 02 2901 5250

Japan

Showroom Tokyo
N.TEC Co. Ltd.
6F Rinkei Bldg.
2-8-9 Iwamoto-cho
Chiyoda-ku Tokyo
101-0032
+81 3 5833 0833

Kazakhstan

Showroom Almaty
Azimut TOO
Prospekt Abai, 31
50000 Almaty
+7 372 7258 2931

Luxembourg

Showroom Luxembourg
BSH électroménagers S.A.
13-15 Z.I. Breedewues
L-1259 Senningerberg
+352 2634 9851

Netherlands**Showroom Amsterdam**

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

New Zealand

Showroom Auckland
BSH Home Appliances Ltd.
Unit F2
4 Orbit Drive
Mairangi Bay
Auckland 0632
+64 9 4770 492

Norway

Showroom Oslo
BSH
Husholdningsapparater AS
Grensesvingen 9
0607 Oslo
+47 2266 0646

Poland**Showroom Warsaw**

BSH Sprzęt,
Gospodarstwa Domowego
Sp. z o.o.
Aleje Jerozolimskie 183
02-222 Warszawa
+48 22 572 4400

Singapore**Showroom Singapore**

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

Spain**Showroom Barcelona**

BSH Electrodomésticos
España S.A.
Ricardo Villa, 4
08017 Barcelona
+34 9 3206 4144

Sweden**Showroom Stockholm**

BSH Home Appliances AB
Landsvägen 32
169 29 Solna
+46 8 734 1370

Switzerland

Showroom Zurich
BSH Hausgeräte AG
Fahrweidstr. 80
8954 Geroldswil
+41 4 3455 4000

Thailand**Showroom Bangkok**

BSH Home Appliances Ltd.
Ital Thai Tower
No. 2034/31-39
2nd Floor
New Petchburi Road
Bangkapi
Huay Kwang
Bangkok 10310
+66 2769 7900

Turkey**Showroom Istanbul**

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

United Kingdom**Showroom London**

40 Wigmore Street
London
W1U 2RX
+44 892 8988

The difference is Gaggenau.*

* Gaggenau. Отличие очевидно.

Подробности на сайте: www.gaggenau.com/ru Номер горячей линии: 8 800 707 07 72

Приборы, представленные в данном каталоге, реализует на территории РФ ООО «БСХ Бытовые Приборы».

Фирма-производитель оставляет за собой право на внесение изменений в конструкцию, дизайн и комплектацию приборов.

Во избежание недоразумений при покупке приборов руководствуйтесь инструкцией по эксплуатации и информацией продавцов.