

Das Sortiment
2018



GAGGENAU

Wenn die Küche das Herzstück Ihres Zuhauses ist, ...

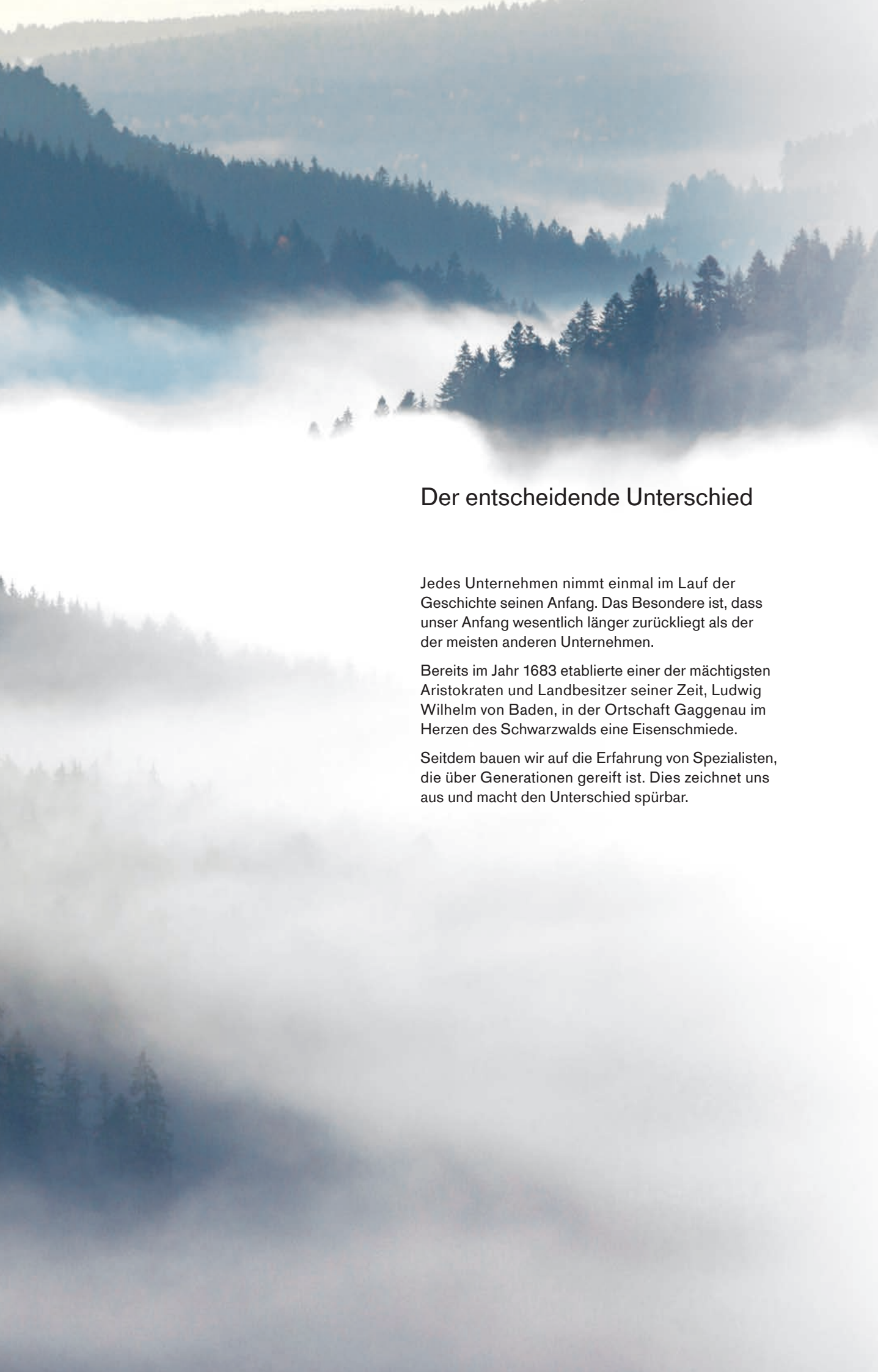
... ist Gaggenau die Seele Ihrer Küche.

„Wir haben uns zum Ziel gesetzt, privaten Köchen Wege aufzuzeigen, ihre Visionen zu verwirklichen. Dazu entwickeln wir Geräte von außerordentlicher Qualität. Geräte, die Innovation mit Intuition verbinden.

Gefertigt aus puristischen Materialien wie Edelstahl und Glas werden sie zu einem wahren Design-Statement. Zu einer Symbiose aus Tradition und Avantgarde. Zu einem Symbol der Einfachheit und Authentizität.“

Sven Schnee, Head of Global Brand Gaggenau





Der entscheidende Unterschied

Jedes Unternehmen nimmt einmal im Lauf der Geschichte seinen Anfang. Das Besondere ist, dass unser Anfang wesentlich länger zurückliegt als der der meisten anderen Unternehmen.

Bereits im Jahr 1683 etablierte einer der mächtigsten Aristokraten und Landbesitzer seiner Zeit, Ludwig Wilhelm von Baden, in der Ortschaft Gaggenau im Herzen des Schwarzwalds eine Eisenschmiede.

Seitdem bauen wir auf die Erfahrung von Spezialisten, die über Generationen gereift ist. Dies zeichnet uns aus und macht den Unterschied spürbar.



1683
Ludwig Wilhelm
von Baden gründet
die Gaggenau-
Schmiede



1873
Michael Flürscheim
kauft die Gaggenau-
Eisenwerke



1887
Produktion von
emaillierten
Werbeschildern



1891
Entstehung des
beliebten Badenia-
Fahrrads



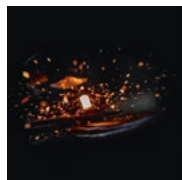
1931

Dr. Otto von Blanquet übernimmt die Leitung. Seit diesem Zeitpunkt widmet sich Gaggenau der Fertigung von einzigartigen Hausgeräten



1956

Gaggenau wird an Georg von Blanquet übergeben



2016

Gaggenau feiert sein 333-jähriges Jubiläum

Prägende Momente

Auch wenn sich die Zeiten stark verändert haben, haben wir an einer Konstante festgehalten: unsere Fertigkeiten in der Metallverarbeitung zu perfektionieren.

16883

Produkte aus jahrhundertelanger Erfahrung

Bei einem Erfahrungsschatz von über 300 Jahren ist es für uns ganz natürlich, langfristig zu denken. Unser Design ist avant-gardistisch und zugleich zeitlos. Mit großem Geschick fertigen wir unsere Produkte von Hand, unter Verwendung edelster Materialien. So stellen wir sicher, dass unsere Produkte die Zeit überdauern. Unser Streben nach Perfektion führt zu einer permanenten Qualitätskontrolle, bei jeder Übergabe von einem Spezialisten zum nächsten. Denn ein Ruf, der über Jahrhunderte aufgebaut wurde, kann binnen kurzer Zeit zunichte gemacht werden. Dies erklärt, warum unsere Qualitätskontrolle wesentlich gründlicher ist als bei denjenigen, die weniger zu verlieren haben.

Wir sehen uns der Innovation verpflichtet, aber lassen uns von Neuem nicht blenden. Jede Funktion muss sich erst beweisen, indem sie dem privaten Koch einen klaren Mehrwert bietet.

Schließlich liegt es uns am Herzen, mit unseren Geräten zu inspirieren und neue Möglichkeiten zu eröffnen, sowohl durch ihre Leistung als auch ihr Design.



1931



1986



1999



2011



2015



2016

Das Geschick, Innovationen gekonnt umzusetzen

Wir sind Urheber und Wegbereiter langanhaltender Veränderungen – Veränderungen, welche die Zukunft erfolgreich geprägt haben und immer noch prägen.

- 1931** Einführung strombetriebener Backöfen
- 1956** Erster Einbau-Backofen auf Augenhöhe
- 1973** Erste Muldenlüftung
- 1982** Erste Flachschildhaube
- 1986** Einführung unserer Ikone, des 90 cm breiten Backofens EB 300
- 1999** Einführung der Dampfbacköfen
- 2007** Einführung der Vario Kälte-Serie 400 und der Backofen-Serie 200
- 2011** Erstes Vollflächen-Induktionskochfeld mit intuitivem Bedienelement
- 2012** Einführung der Laser-Schneide- und -Schweißmethode zur hochpräzisen Bearbeitung der Rahmen der Vario Kochgeräte-Serie 400
- 2012** Einrichtung des Reinraums zur Entwicklung unserer Bedienoberflächen
- 2013** Einführung der überarbeiteten Backofen-Serie 400 und 200
- 2014** Einführung der Wand- und Inselessen innerhalb der Lüftungsgeräte-Serie 400
- 2015** Einführung des vollautomatischen Reinigungssystems für den Dampfbackofen
- 2016** Einführung der Vakuumschublade
- 2016** Neuauflage unserer Ikone, des EB 333





London, New York, Shanghai ...

Mit unseren Showrooms möchten wir Ihnen die Welt von Gaggenau näher bringen und Sie inspirieren. Jeder Showroom greift Elemente aus seiner unmittelbaren Umgebung auf und zeigt eine Reihe ausgewählter Geräte. Hier erhält der private Koch Einblick in unsere Welt, um sich einen persönlichen Eindruck unserer Produkte zu verschaffen. Schließlich gibt es nichts Besseres als den Gaggenau-Unterschied mit eigenen Augen und Händen zu begreifen.

Backen	2
Der EB 333	4
Die Backofen-Serie 400	6
Die Backofen-Serie 200	14
Übersicht über Backöfen und Zubehör	20
Kochen	24
Die Vario Kochgeräte-Serie 400	26
Die Kochfelder-Serie 400	32
Die Vario Kochgeräte-Serie 200	38
Die Kochfelder-Serie 200	42
Übersicht über Kochen und Zubehör	46
Lüften	50
Die Lüftungsgeräte-Serie 400	52
Die Lüftungsgeräte-Serie 200	58
Übersicht über Lüftungsgeräte und Zubehör	66
Kühlen	68
Die Vario Kälte-Serie 400	70
Die Weinklimaschränke	74
Die Vario Kälte-Serie 200	78
Die Kältegeräte-Serie 200	82
Übersicht über Kühlgeräte und Zubehör	84
Spülen	88
Die Geschirrspüler-Serie 400	90
Die Geschirrspüler-Serie 200	94
Übersicht über Geschirrspüler und Zubehör	98
Home-Connect	99
Showrooms weltweit	105



Backen

Was nicht nur der Profikoch gerne zu Hause hat.

Jeder unserer Backöfen wird auch den anspruchsvollsten privaten Koch zufriedenstellen und ihm bei jedem Handgriff ein souveränes Gefühl vermitteln. Unsere Backöfen versprechen ein kulinarisches Erlebnis, so authentisch wie frischer Bienenhonig. Schließlich strebt jeder Koch danach, seinen Kreationen durch individuelle Garzeit, Temperatur und Würzen eine persönliche Note zu verleihen. Wir unterstützen ihn dabei mit unseren Backöfen, die durch außergewöhnliche Leistung, beständige Qualität und ein ausdrucksstarkes Design überzeugen.

Um diesen Ansprüchen gerecht zu werden, bieten wir Ihnen unsere Ikone, den EB 333, die prominente Backofen-Serie 400 sowie die Backofen-Serie 200, die sich flächenbündig einfügt.

Mit beiden Serien lassen sich eine Vielzahl einschlägiger und beeindruckender Kombinationen realisieren. Die Verbindung von Dampfbackofen und klassischem Backofen, übereinander angeordnet, bietet viel Raum und Flexibilität. Fügen Sie dieser Kombination noch eine Vakuumierschublade hinzu und schon wird das Sous-vide-Garen zum festen Bestandteil Ihres kulinarischen Repertoires. Noch mehr Möglichkeiten eröffnen sich bei einer Kombination von einem Backofen, einem Espresso-Vollautomaten, Dampfbackofen oder Mikrowellen-Backofen nebeneinander.

Vermutlich werden Sie auch an unserer Wärmeschublade Gefallen finden. Wärmen Sie Ihr zehnteiliges Menügeschirr vor oder stellen Sie Speisen warm, während Sie weitere Delikatessen zubereiten.

Dieses Sortiment gibt ein Versprechen: kulinarische Profiergebnisse im privaten Rahmen.





GAGGENAU



Der EB 333

Seit mehr als 30 Jahren gilt der EB 333 als Kultobjekt unter Kulinarikern. Auch seitdem er jüngst in neuem Design erschien und technisch auf den neuesten Stand gebracht wurde, hat sich dies nicht verändert. Fast ausschließlich von Hand gebaut, beeindruckt der Backofen mit einem Türpanel, das aus einem einzigen 3 mm starken Stück Edelstahl gefertigt ist und über die volle Breite von 90 cm reicht. Freischwingende Scharniere und ein gedämpfter Öffnungsmechanismus erlauben, die 20 kg schwere Tür mühelos zu bedienen.

Für ein noch intuitiveres Kocherlebnis haben wir den EB 333 mit einer neuen Bedienoberfläche mit TFT-Touch-Display ausgestattet. Ton in Ton dazu bieten wir seine Edelstahl-Bedienknebel auch in Schwarz als Sonderzubehör.





Die Backofen-Serie 400

Inspiziert von der Profiküche und angespornt durch die Bedürfnisse der privaten Köche, bieten wir mit unserer Backofen-Serie 400 vielseitige und ungekannte Möglichkeiten, verbunden mit den Vorteilen von Home-Connect.

Klare Linien in Kombination mit massivem Edelstahl und Glas sind unverkennbar Gaggenau. Die eleganten, grifflosen Türen öffnen sich durch einfaches Berühren des Displays. Dieser Backofen setzt in Ihrer Küche einen bewussten Akzent. Steht Ihnen der Sinn nach mehr? Ergänzen Sie ihn um unseren Dampfbackofen zusammen mit der Vakuumschublade und Sous-Vide hält Einzug in Ihrer Küche. Oder Sie wählen unseren Espresso-Vollautomaten mit Wärmeschublade.

Die vielen Möglichkeiten, die unsere Geräte bieten, wie Backen, Schmoren, Grillen oder Dampfgaren, hinterlassen natürlich ihre Spuren. Deshalb gibt es unsere einzigartigen Selbstreinigungssysteme: Mit Wasser oder mit der Pyrolyse sorgen wir dafür, dass Ihr Lieblingsstück nach der Nutzung wieder rein wird.

Für den ambitionierten privaten Koch stellen wir neben dem 60cm breiten Backofen auch eine beeindruckende Variante mit 76cm Breite zur Verfügung. Beide Modelle zeichnen sich durch das charakteristische mit Edelstahl hinterlegte Glas aus.



Der Backofen ist unser Klassenbesten, denn er verfügt über 17 Heizmethoden und unzählige Ausstattungen, darunter ein Drehspieß, ein Kerntemperaturfühler, die Option eines Backsteins und die pyrolytische Selbstreinigung.

Der Espresso-Vollautomat macht es Ihnen möglich, Ihren persönlichen Kaffee und den Ihres Gasts zuzubereiten, unverzüglich und mühelos. Denn bis zu acht personalisierte Konfigurationen lassen sich speichern. Dank Festanschluss an Wasserzu- und -ablauf muss weder ein Wassertank gefüllt noch eine Tropfschale entleert werden. Sollten Sie sich für ein Gerät mit Wassertank entscheiden, so wird automatisch dessen Füllmenge, ebenso wie die des Milch- oder Kaffeebohnenbehälters, angezeigt.

Die Wärmeschublade unterstützt Sie, wenn es darum geht, Speisen aufzutauen, warm zu halten oder bei niedriger Temperatur zu garen. Aber natürlich können Sie auch einfach den Luxus genießen, Ihre Kaffeetassen in ihr vorzuwärmen.



Die Wärmeschublade



Der Dampfbackofen ist das richtige Gerät zum Dampfgaren, Schmoren, Backen, Garen, Grillen, Gratинieren, Regenerieren, Entsaften oder Sous-vide-Garen. Und nachdem er all das geleistet hat, reinigt er sich auch noch selbst.

Vor über 15 Jahren haben wir ihn in die private Küche gebracht. Seitdem haben wir ihn kontinuierlich weiterentwickelt.

Seine außergewöhnlich präzise Temperatureinstellung, seine fünf Feuchtestufen und die neue Vakuumschublade werden Sie dabei unterstützen, Ihr ganzes Talent beim Kochen zu entfalten.

Das automatische Selbstreinigungssystem des Dampfbackofens ist eine Innovation, die Sie nicht mehr missen möchten, wenn Sie einmal auf den Geschmack gekommen sind. Mithilfe einer Reinigungskartusche und dank fest installiertem Wasserzu- und ablauf reinigt es den Innenraum von selbst, ganz ohne weiteres Zutun. Einfach, hygienisch und ungemein praktisch. Erhältlich ist der Dampfbackofen mit Edelstahl-hinterlegtem Glas mit fest installiertem Wasserzu- und -ablauf oder mit Wassertank.

Die **Vakuumschublade** wurde für eine Vielzahl von Zubereitungsarten konzipiert und ermöglicht schnelles und praktisches Vakuumieren von Fisch, Fleisch, Gemüse oder Früchten. Entscheidend ist auch die Möglichkeit, wie Profis marinieren oder Speisen länger lagern zu können. Es steht deshalb völlig außer Frage, wann Sie sie benutzen werden. Die Frage ist schlichtweg, wann nicht.



Die Vakuumschublade



Grifflos und elegant – diese Serie ist nicht nur wunderschön, sondern auch durchdacht.

Der Kerntemperaturfühler informiert Sie über die alles entscheidende Temperatur im Inneren Ihres Garguts, sei es Fleisch, Fisch, Gebäck oder Pasteten. Ein intuitives Konzept, das über das TFT-Touch-Display kommuniziert und für Präzision und Überblick sorgt.

Der Backstein ist ein weiteres Beispiel dafür, dass die Backofen-Serie 400 keinerlei Kompromisse eingeht. Pizzen, Flammkuchen oder ein schlichter Brotlaib gelingen auf dem Keramikstein genauso köstlich wie in einem professionellen Steinofen. Dafür sorgen sein herausnehmbares Heizelement, das ihn bis auf 300 °C erhitzt, sowie die große Sorgfalt, mit der jeder Stein von Hand vollendet wird.

Die Gastronorm-Behälter ermöglichen einen reibungslosen Ablauf in der Küche, denn die Lagerung, Kühlung, Zubereitung, das Kochen, Backen und sogar Servieren von Speisen können mit diesem vielseitigen System gemeistert werden. Die Behälter gibt es in Edelstahl oder antihaftbeschichtet, gelocht oder ungelocht, mit oder ohne Deckel. Entworfen wurden sie für die Kernprodukte von Gaggenau – ein wahres Statement der Professionalität.

Drehknebel und TFT-Touch-Display sind unsere beiden Aushängeschilder: Die präzise gearbeiteten, massiven Drehknebel bieten genau den richtigen Widerstand für das schnelle und exakte Einstellen der Hauptfunktionen. Über das TFT-Touch-Display werden anschließend die Nebenfunktionen gesteuert.

Ob übereinander oder nebeneinander angeordnet, sind Backofen, Dampfbackofen, Espresso-Vollautomat oder der Mikrowellen-Backofen die Bausteine, mit denen Sie das Herz Ihrer Küche gestalten.



Der Kerntemperaturfühler



Der Backstein



Der Gastronorm-Bräter



Die Backofen-Serie 200

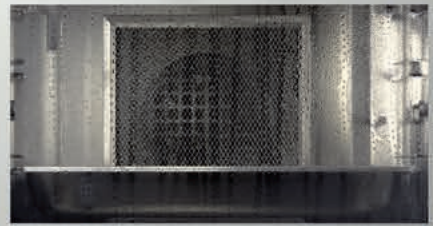
Die Backofen-Serie 200 überzeugt durch Funktionalität und Vielseitigkeit. Der 60 cm breite Backofen kann mit einem Espresso-Vollautomaten, einem Dampfbackofen, einer Wärme- oder Vakuumierschublade kombiniert werden, wahlweise übereinander oder nebeneinander. Alle Geräte werden flächenbündig eingebaut und fügen sich egal in welcher der drei Farbvarianten, bestens in jedes Interieur ein. Und für alle, die eine klassische Einbauweise bevorzugen, findet der Backofen auch unter der Arbeitsplatte Platz. Alle Geräte sind mit Home-Connect ausgestattet und können nach Einbindung in Ihr Home-Management-System mit einem digitalen Gerät ferngesteuert werden.

Da sich bei dieser Serie die Produkte so wunderbar kombinieren lassen, ist Ihre Produktwahl letztlich nur durch die Größe ihrer Küche begrenzt. Vom Schmoren über das Dampfgaren bis hin zu den herkömmlichen Heizmethoden, um nicht die Vorteile des kombinierten Mikrowellen-Betriebs zu vergessen, bietet die Serie zahllose Zubereitungsmöglichkeiten. Der Espresso-Vollautomat fügt sich in die lineare Optik der Serie ein und liefert individuelle Kaffeegetränke auf Wunsch.

Die Backofen-Serie 200 stößt deshalb nicht nur bei Design-Liebhabern auf Begeisterung, sondern auch bei kulinarisch Fachkundigen.



GAGGENAU



GAGGENAU

GAGGENAU

Die Backofen-Serie 200 umfasst Backöfen, Dampfbacköfen, Dampfgaröfen, Mikrowellen, Mikrowellen-Backöfen, Espresso-Vollautomaten und Wärme- sowie Vakuumschubladen in den charakteristischen Farbtönen von Gaggenau: Anthrazit, Metallic und Silber.

Die Türgriffe der Backöfen finden sich bei den Kühlgeräten wieder und lassen so den gesamten Raum harmonisch erscheinen. Unsere aus massivem Edelstahl gefertigten Drehknebel sind ebenfalls charakteristisch für Gaggenau. Mit ihnen werden die Hauptfunktionen gesteuert, während die Nebenfunktionen über das TFT-Touch-Display aufgerufen werden.

Der **Backofen** der Serie ist ausgesprochen vielseitig und fügt sich perfekt unter der Arbeitsplatte oder im Hochschrank ein. Er verfügt über eine elektronische Temperaturregelung, zahlreiche Heizmethoden und Pyrolyse, die es auch mit hartnäckigen Verschmutzungen aufnimmt, sodass Sie im Anschluss nur mehr den Innenraum auswischen müssen. Mit dem Backstein rüsten Sie Ihren Backofen auf, um darin Köstlichkeiten wie in einem traditionellen Steinofen zuzubereiten.

Der **Dampfbackofen** ist nicht nur aufgrund seiner Vielseitigkeit das Nonplusultra eines Kochs; er arbeitet mit seinem eigenen Wasservorrat. Egal, ob Sie dämpfen, backen, schmoren, regenerieren oder entsaften wollen, der 60 cm breite Dampfbackofen wird Ihre Kochkunst und Ihren Geschmack bereichern.



Gaggenau Anthrazit



Gaggenau Metallic



Welche persönlichen Vorlieben Sie auch haben, diese werden bei Gaggenau reichlich bedient. Sollten Sie sich für das Gastronorm-System entscheiden, wird Ihnen das Zubereiten, Lagern, Garen oder Regenerieren von Speisen mühelos gelingen. Wenn Sie hingegen eine Mikrowelle oder einen kombinierten Mikrowellen-Backofen bevorzugen, können Sie herkömmliches Garen mit Mikrowelle und Grill kombinieren. Am Ende des Tages können Sie sich sicher sein, dass sich die Möglichkeiten so schnell nicht erschöpfen.

Der Espresso-Vollautomat macht es möglich, bis zu acht unterschiedliche Kaffeegetränke zu speichern und zwei Tassen gleichzeitig zuzubereiten. Während das Gerät mit Festwasseranschluss die Füllmenge von Milch und Kaffeebohnen kontrolliert, zeigt das Gerät mit Wassertank zusätzlich den Wasserstand an. Bei fest installiertem Wasserzu- und -ablauf entfällt nicht nur die Befüllung des Wassertanks, sondern auch das Entleeren der Tropfschale.

Die Wärmeschublade wärmt Teller für sechs bis zwölf Personen auf die gewünschte Temperatur vor, aber sie kann viel mehr: Auftauen, Bräunen, Hefeteige gehen lassen, Warmhalten und Niedertemperaturgaren.

Die Vakuumschublade ermöglicht schnelleres Marinieren, hält Fleisch, Fisch und Gemüse länger frisch, und auch Marmelade- und Chutneygläser lassen sich mit ihr sicher verschließen. All diese Möglichkeiten verbergen sich hinter einer grifflosen Front, die sich bei leichtem Druck öffnet und nicht mehr Platz benötigt als eine Wärmeschublade.



Die Vakuumschublade

Die Backofen-Serie 400



Backofen

BO 480/481

Breite 76 cm
Pyrolyse
17 Heizmethoden
Kerntemperaturfühler,
Drehspieß und
Backsteinfunktion
Nutzinhalt 110 l
Energieeffizienzklasse A*



Backofen

BO 470/471

Breite 60 cm
Pyrolyse
17 Heizmethoden
Kerntemperaturfühler,
Drehspieß und
Backsteinfunktion
Nutzinhalt 76 l
Energieeffizienzklasse A*




Backofen

BO 450/451

Breite 60 cm
Pyrolyse
13 Heizmethoden
Kerntemperaturfühler und
Backsteinfunktion
Nutzinhalt 76 l
Energieeffizienzklasse A*



Backofen

BO 420/421 

Breite 60 cm
Pyrolyse
9 Heizmethoden
Backsteinfunktion
Nutzinhalt 76 l
Energieeffizienzklasse A*



Doppelbackofen

BX 480/481

Breite 76 cm
Pyrolyse
17 Heizmethoden
Kerntemperaturfühler,
Drehspieß und
Backsteinfunktion
Nutzinhalt 2 x 110 l
Energieeffizienzklasse A*




Dampfbackofen

BS 484/485

Breite 76 cm
Festanschluss an Wasserzu-
und -ablauf
Vollautomatisches
Reinigungssystem
Sous-vide-Garen, Grillen,
Heißluft kombinierbar mit
Feuchtestufen
Kerntemperaturfühler
Nutzinhalt 44 l
Energieeffizienzklasse A*



Dampfbackofen

BS 470/471/474/475 

Breite 60 cm
Festanschluss an Wasserzu-
und -ablauf
Vollautomatisches
Reinigungssystem
Sous-vide-Garen, Grillen,
Heißluft kombinierbar mit
Feuchtestufen
Kerntemperaturfühler
Nutzinhalt 44 l
Energieeffizienzklasse A*



Dampfbackofen

BS 450/451/454/455 

Breite 60 cm
Herausnehmbarer 1,3 l
Wassertank
Heißluft kombinierbar mit
Feuchtestufen
Kerntemperaturfühler
Nutzinhalt 42 l
Energieeffizienzklasse A*



Dampfbackofen

BS 484/485

Breite 76 cm
Festanschluss an Wasserzu-
und -ablauf
Vollautomatisches
Reinigungssystem
Sous-vide-Garen, Grillen,
Heißluft kombinierbar mit
Feuchtestufen
Kerntemperaturfühler
Nutzinhalt 44 l
Energieeffizienzklasse A*



Mikrowellen-Backofen

BM 484/485

Breite 76 cm
Mikrowelle und
Backofenbetrieb mit Grill
Nutzinhalt 36 l



Mikrowellen-Backofen

BM 450/451/454/455 

Breite 60 cm
Mikrowelle und
Backofenbetrieb mit Grill
Nutzinhalt 36 l



Espresso-Vollautomat

CM 450/470

Breite 60 cm
Speichermöglichkeit
von 8 personalisierten
Kaffeetränken



Wärmeschublade

WS 482

Breite 76 cm, Höhe 21 cm
Raum für Menügeschirr für
10 Personen
Nutzinhalt 38 l



Wärmeschublade

WS 461

Breite 60 cm, Höhe 14 cm
Raum für Menügeschirr für
6 Personen
Nutzinhalt 19 l



Wärmeschublade

WS 462


Breite 60 cm, Höhe 29 cm
Raum für Menügeschirr für
12 Personen
Nutzinhalt 51 l



Vakuumschublade

DV 461

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

 Auch mit oben liegender Bedienung erhältlich
 Home-Connect

*auf einer Skala der Effizienzklassen von A+++ bis D

Alle Geräte der Serie 400 sind mit rechts- oder linksangeschlagenen
Türen verfügbar, mit Ausnahme des Espresso-Vollautomaten, der
Wärmeschublade und der Vakuumschublade.

Der EB 333



Backofen

EB 333

Breite 90 cm

Pyrolyse

17 Heizmethoden

Kerntemperaturfühler und

Backsteinfunktion

Nutzhalt 83 l

Energieeffizienzklasse A*

Design-Optionen

Alle Geräte der Serie 200 sind in folgenden Farbtönen erhältlich:



Gaggenau Anthrazit



Gaggenau Metallic



Gaggenau Silber

- Auch mit oben liegender Bedienung erhältlich
- 🏠 Home-Connect

*auf einer Skala der Effizienzklassen von A+++ bis D

Alle Geräte der Serie 200 sind mit rechts- oder linksangeschlagenen Türen verfügbar, mit Ausnahme des Espresso-Vollautomaten, der Wärmeschublade und der Vakuumschublade.

Zubehör



Kerntemperaturfühler



Drehspieß



Backstein



Pizzaschieber

2er-Set



Schwarze Drehknebel

für EB 333



Auszugssystem



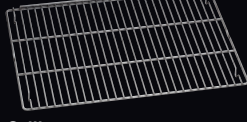
Grillwanne

Emailliert



Backblech

Emailliert



Grillrost

Verchromt

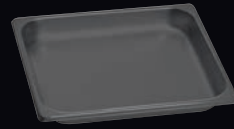


Glasschale



Kleiner Gastronorm-Behälter

Antihafbeschichtet, GN 1/3
Gelocht/Ungelocht



Großer Gastronorm-Behälter

Antihafbeschichtet, GN 2/3
Gelocht/Ungelocht



Gastronorm-Bräter

Aluminiumguss, GN 2/3
Höhe 165 mm,
antihafbeschichtet



Kleiner Gastronorm-Behälter

Edelstahl, GN 1/3
Gelocht/Ungelocht



Großer Gastronorm-Behälter

Edelstahl, GN 2/3
Gelocht/Ungelocht



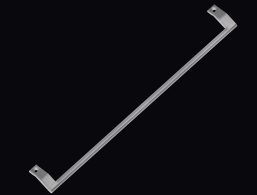
Kleiner Gastronorm-Deckel

Edelstahl, GN 1/3



Großer Gastronorm-Deckel

Edelstahl, GN 2/3



Griffleiste

Edelstahl

Die Backofen-Serie 200



Backofen

BOP 250/251

Breite 60 cm
Pyrolyse
13 Heizmethoden
Kerntemperaturfühler und
Backsteinfunktion
Nutzinhalt 76 l
Energieeffizienzklasse A*



Backofen

BOP 240/241

Breite 60 cm
Katalytische Beschichtung
13 Heizmethoden
Kerntemperaturfühler und
Backsteinfunktion
Nutzinhalt 76 l
Energieeffizienzklasse A*



Backofen

BOP 220/221

Breite 60 cm
Pyrolyse
9 Heizmethoden
Backsteinfunktion
Nutzinhalt 76 l
Energieeffizienzklasse A*



Backofen

BOP 210/211

Breite 60 cm
Katalytische Beschichtung
9 Heizmethoden
Backsteinfunktion
Nutzinhalt 76 l
Energieeffizienzklasse A*



Dampfbackofen

BSP 250/251

Herausnehmbarer 1,3 l
Wassertank
Heißluft kombinierbar mit
Feuchtestufen
Kerntemperaturfühler
Nutzinhalt 42 l
Energieeffizienzklasse A*



Dampfbackofen

BSP 220/221

Breite 60 cm
Herausnehmbarer 1,3 l
Wassertank
Druckloses Dämpfen
Nutzinhalt 45 l
Energieeffizienzklasse A*



Mikrowellen-Backofen

BMP 250/251

Breite 60 cm
Mikrowelle und
Backofenbetrieb mit Grill
Nutzinhalt 36 l



Mikrowellen-Backofen

BMP 224/225

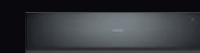
Breite 60 cm
Mikrowelle und Grill
Nutzinhalt 21 l



Espresso-Vollautomat

CMP 250/270

Breite 60 cm
Speichermöglichkeit
von 8 personalisierten
Kaffeetränken



Wärmeschublade

WSP 221

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



Wärmeschublade

WSP 222

Breite 60 cm, Höhe 29 cm
Raum für Menügeschirr für
12 Personen
Nutzinhalt 52 l



Vakuumschublade

DVP 221

Breite 60 cm, Höhe 14 cm
3 Vakuuierstufen für das
Vakuuieren innerhalb und
außerhalb der Kammer
Maximale Beladung 10 kg
Nutzinhalt 8 l



Kochen

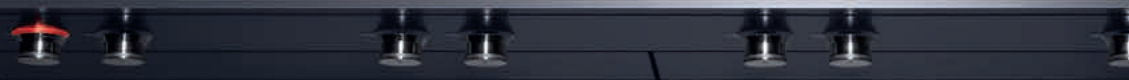
Gönnen Sie sich das Beste,
um Ihr Talent zu entfalten.

Die Kochgeräte der Serie 400 und 200, ob als Einzelgeräte oder eingebunden in das modulare Vario-System, verhelfen jeder privaten Küche zur Extraklasse. Ganz wie bei Himalaya-Salz, das nicht nur für sein feines Aroma bekannt ist, sondern zugleich wunderschön aussieht.

Mit seinen 2.800 cm² bietet unser Vollflächen-Induktionskochfeld viel kreativen Freiraum, auf dem bis zu vier Töpfe oder Pfannen platziert werden können. Sein Einbau ist flächenbündig oder aufgesetzt. Einige weitere Induktionskochfelder aus unserem Sortiment sind mit der Profi-Kochfunktion ausgestattet, die es dem privaten Koch ermöglicht, Töpfe und Pfannen zwischen den unterschiedlichen Hitzezonen auf dem Kochfeld zu verschieben, genau wie in der Profiküche. Hinzu kommt der Kochsensor, der dafür sorgt, dass der Topf die Temperatur exakt hält und nichts überkocht. Bei den Flex-Induktionskochfeldern lassen sich für die Verwendung größeren Kochgeschirrs einzelne Zonen zusammenschalten. Mehr Freiheit beim Kochen kann man sich kaum vorstellen.

Für diejenigen, die beim Kochen nicht auf Gas verzichten wollen, macht die neueste Technologie nicht nur Simmern bei besonders schwacher Flamme, sondern auch Garen und Braten bei voller Leistung möglich. Auf ähnliche Weise bieten Elektro-Grill, Dampfgarer, Teppan Yaki und Fritteuse mit ihren spezialisierten Zubereitungsarten ausgesprochen exakte Regulierungsmöglichkeiten. Die Geräte sind in beiden Serien erhältlich.

Mit diesen Kochfelder stehen Ihnen ungekannte Möglichkeiten offen.



Die Vario Kochgeräte-Serie 400

Ambitionierte Köche haben es bekanntlich nicht gerne, an ihre Grenzen zu stoßen. Da ist diese Serie genau das Richtige, denn sie lässt sich fast unbegrenzt erweitern: Grill, Teppan Yaki, Dampfgarer, Muldenlüftung und Fritteuse können mit 38 cm bis 90 cm breiten Induktions- oder Gaskochfeldern zu einem einzigen zusammenhängenden Arbeitsbereich ergänzt werden.

Unsere Induktionskochfelder mit Edelstahlrahmen lassen die Hitze direkt im Topfboden entstehen. Sie ermöglichen sowohl kurzes, scharfes Anbraten bei voller Leistung als auch schonendes Simmern. Zudem sind sie in unterschiedlichen Größen und Ausstattungen erhältlich: von einzelnen Kochzonen über die Nutzung der gesamten Kochfläche bis hin zur Wok-Vorrichtung.

Ein so individuell gestalteter Arbeitsbereich lässt der Vorstellung freien Lauf – und ebenso Ihren Kochkünsten. Beleuchtete Bedienelemente an der Vorderseite sorgen für eine intuitive Bedienung, ohne den Blick auf sich zu ziehen. Eine charakteristische Eigenschaft, welche die Vario Kochgeräte-Serie 400 beeindruckend, aber nicht erdrückend erscheinen lässt.





Machen Sie sich mit dem Gedanken vertraut, dass Ihre Erwartungen in jeglicher Hinsicht übertroffen werden, optisch wie haptisch.

Der Bedienknebel ist ein hochpräzises Bedienelement, das, wie in der Profiküche, an der Vorderseite der Arbeitsplatte angebracht wird. Er wird aus massivem Edelstahl gefertigt und leuchtet bei Gebrauch. Das ist intuitive Bedienung in Reinform.

Aufgesetzter oder flächenbündiger Einbau entscheiden darüber, ob die gewählte Konfiguration einen 3 mm hohen, markanten Edelstahlrahmen haben soll oder exakt auf gleicher Höhe in die Arbeitsplatte eingelassen wird. Eine reine Frage des Geschmacks.

Die Flex-Induktionskochfelder bieten große Vielfalt: von einem 38 cm breiten, einzelnen Wok bis hin zu einem 90 cm breiten Kochfeld mit fünf Kochzonen. Zwei der Kochzonen lassen sich zu einer großen zusammenschalten und als eine bedienen. Oder Sie verwenden die große Dreikreiszone für das Kochen mit dem Wok. Soll es einmal besonders schnell gehen, so bringt die Booster-Funktion große Mengen Flüssigkeit in Sekundenschnelle zum Sieden.

Die Fritteuse und der Dampfgarer bieten in ihrem Edelstahl-Oval spezielle Garmethoden. Während die Fritteuse ideal ist für alles von Tempura bis hin zu den allgegenwärtigen Pommes frites, eignet sich der Dampfgarer zum Blanchieren, Entsaften, Kochen, Regenerieren oder zur Reduktion von Soßen oder Wein. Seine Einsätze ermöglichen das Abtrennen verschiedener Speisen im gleichen Dampfgarer, sodass beispielsweise vitaminreiches, gesundes Gemüse nicht mit der cremigen Weißweinsauce in Berührung kommt.



Die soliden Bedienknebel aus Edelstahl



Aufgesetzter oder flächenbündiger Einbau





Die **Gasbrenner** stellen Ihnen ganze 6.000 Watt Leistung zur Verfügung. Ihre hochpräzise elektronische Kontrolle ermöglicht nicht nur schonendes Simmern sowie 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. Genauso gut können Sie sich aber auch für ein Kochfeld mit fünf Messingbrennern entscheiden.

Teppan Yaki und Grill bieten zwei sehr unterschiedliche Arten direkter Hitze. Beide Geräte sind mit je zwei Kochzonen ausgestattet, die gleichzeitiges Erhitzen und Warmhalten auf einer einzigen Oberfläche ermöglichen. Wahlweise kann auch zeitgleich gebraten und gegrillt werden, indem eine Hälfte des Grills mit einer Bratpfanne ersetzt wird.

Die **Muldenlüftung** scheint sich physikalischen Gesetzen zu widersetzen, denn sie saugt Hitze, Dämpfe und Dünste direkt am Kochgeschehen ab, bevor sie in die Luft gelangen. Bis zu zwei Muldenlüftungen können mit einem einzigen Bedienknebel reguliert werden. Das Gebläse ist lautlos, da es im Unterschrank integriert wird. Die platzsparende Verrohrung beeinträchtigt die Nutzung der Küchenschränke nicht. Sie werden sie erst bemerken, wenn Sie einmal Zugang benötigen sollten.

Die **Tischlüftung** ragt bei Betrieb majestätisch hinter dem Kochfeld hervor. Leise und effektiv saugt sie Dünste und Gerüche an der Oberkante des Kochgeschirrs ab. Zugleich leuchtet sie den Arbeitsbereich aus und verschwindet nach getaner Arbeit wieder in der Arbeitsplatte.



Die Tischlüftung





Die Kochfelder-Serie 400

Um sicherzustellen, dass unsere individuellen Kochgeräte das Beste bieten, scheuen wir keine Mühen. Bei diesem Vollflächen-Induktionskochfeld haben Sie auf 80 cm unbegrenzten Raum für Kreativität und können Ihr Kochgeschirr ganz intuitiv platzieren. Der gesamte Bereich ist Ihre Kochzone. Nehmen Sie Ihr Kochgeschirr von der ursprünglichen Stelle weg, um anderen Platz zu machen, speichert das Kochfeld die Einstellung und wendet sie wieder an, sobald Sie es zurück auf das Kochfeld stellen.

Das gibt Ihnen enormen Spielraum, um Ihre Meisterwerke zu kreieren. Bedient wird das Kochfeld über ein TFT-Touch-Display. Das dürfte jedem vertraut sein, der ein Smartphone besitzt, denn zur Regulierung der Leistungsstufen arbeitet es mit einer Scroll-Funktion, zusätzlich zu Timer- und Kochfunktionen.



GAGGENAU

1/4



Das Flex-Induktionskochfeld mit Muldenlüftung der Serie 400 ist ein flächenbündiges Kochfeld, das Ihnen eine großzügige 88 cm breite Fläche bietet, die sich nach Ihren Bedürfnissen anpassen lässt. Durch den nahtlosen Einbau in die Arbeitsfläche bedient das Kochfeld nicht nur Ihren Wunsch nach gelungenem Design, sondern überzeugt auch durch seine Leistung. Die Kochzonen lassen sich an größere Töpfe und rechteckige Pfannen, Teppan Yaki, Grill-Platte oder Wok mit Wokring anpassen. Leben Sie Ihre Experimentierfreude aus.

Über alle Möglichkeiten hinaus, die zu kreativem Kochen einladen, bietet das Kochfeld eine ernst zu nehmende und durchdachte Funktion: eine zentral integrierte Muldenlüftung, die ihr unmittelbares Umfeld von Dämpfen und Gerüchen befreit. Beide Kochzonen profitieren von einer hocheffizienten und zugleich unauffälligen Entlüftung. Die Bedienung erfolgt über die beleuchteten Bedienknöpfe und das in Orange und Weiß gehaltene Bedienfeld.

Dieses Induktionskochfeld hat das Potenzial, Ihre Kochgewohnheiten zu verändern, bietet eine zuverlässige Belüftung und besticht durch sein einzigartiges Design.






Das Kochfeld CG 492 kommt fast auf eine Breite von einem Meter. Es wird flächenbündig eingebaut, kann aber auch in eine Edelstahl-Arbeitsplatte eingelassen werden. Unter seinen massiven Gussrosten liegen ein großer zentraler Wok-Brenner aus Messing, umgeben von zwei Stark- und Normalbrennern, ebenfalls aus Messing. Vollelektronische Gasventile sorgen für eine präzise Regelung der Leistung und somit exakt reproduzierbare Leistungsstufen. Das macht nicht nur schonendes Simmern möglich, sondern auch starke Hitze für kurzes, scharfes Anbraten. Schließlich ist es bei einer Gesamtleistung von 18.000 Watt wichtig, diese auch nach Wunsch dosieren zu können.





Die Vario Kochgeräte-Serie 200



Wo die Arbeitsfläche knapp und kostbar ist, bieten wir ein kompaktes, modulares System an Kochgeräten, bei denen die Bedienung in die Geräteblende integriert ist. Mit 28 cm bis 70 cm breiten Geräten verbindet diese Serie ein Höchstmaß an Leistung mit durchdachtem Design. Ein räumlich begrenzter Kochbereich muss Ihren kulinarischen Ambitionen also keine Grenzen setzen.

Spezialgeräte wie Grill, Fritteuse, Teppan Yaki und Dampfgarer lassen sich bequem neben Gas-, Induktions- und Glaskeramikkochfeldern anordnen. Passende Muldenlüftungen, ebenfalls mit Bedienblenden aus gebürstetem Edelstahl, ergänzen die gewählte Gerätekombination zu einem harmonischen Ganzen.





Die große Bandbreite an unterschiedlichen Möglichkeiten übersteigt die räumlichen Gegebenheiten der meisten Küchen. So liegt es an Ihnen eine Wahl zu treffen. Das Gaskochfeld mit zwei Flammenkreisen oder der Wok-Brenner mit drei Flammenkreisen kommen dank dem großen Spielraum für Kochgeschirr jeglicher Art vielen Köchen entgegen. Für die ausschließlich mit Strom betriebene Küche und den Koch mit Freude an gesunder Ernährung empfehlen wir Induktion, Dampfgarer oder Teppan Yaki. Unabhängig von der Gerätewahl sorgt eine Muldenlüftung stets für reine Luft.

Der Dampfgarer bietet die unterschiedlichsten Zubereitungsmethoden, angefangen vom Dampfgaren und Blanchieren frischer Zutaten über das herkömmliche Garen und Regenerieren bis hin zum Entsaften und zur Reduktion von Soßen oder Wein. Die Einsätze ermöglichen die Trennung zweier Speisen, und der Glasdeckel gewährt Einblick in den Garprozess.

Die Muldenlüftung saugt Dämpfe und Gerüche im Umluft- oder Abluftbetrieb direkt an der Quelle ab. Eine lautlose, diskrete Lösung, die kleinen Küchen entgegenkommt.

Das Induktionskochfeld ist mit der Booster-Funktion ausgestattet. Mit einer Leistungszunahme von 50% ist sie ideal zum scharfen Anbraten oder Kochen großer Mengen an Flüssigkeit, besonders wenn es schnell gehen soll.

Das Teppan Yaki ermöglicht schnelles Anbraten bei bis zu 240 °C. Ebenso kann es als schonende Wärmeplatte genutzt werden. Zweifelsohne ein Kochgerät, das Interesse weckt.



Die Bedienknebel



GAGGENAU

30
30



Die Kochfelder-Serie 200

Jedes Gerät dieser Serie hat seinen ganz eigenen Charakter. Mit Breiten von 60 cm bis 90 cm können die Gas-, Induktions- oder Glaskeramikkochfelder flächenbündig oder aufgesetzt eingebaut werden. Und auch hier gilt: Wenn der Platz begrenzt ist, müssen es Ihre Ambitionen noch lange nicht sein.

Die Flex-Induktionskochfelder sind für all diejenigen geeignet, die gerne über die Grenzen einer herkömmlichen Kochzone hinaus arbeiten. Denn neben Induktionszonen in Standardgröße können Sie durch einfaches Antippen zwei Zonen zu einer großen zusammenschalten. Ideal für größeres Kochgeschirr und Spezialzubehör wie Grillplatte oder Teppan Yaki.

Die Profi-Kochfunktion ermöglicht es Ihnen, wie ein Profi zu arbeiten. Innerhalb der Zonen, die Sie für hohe, mittlere und geringe Hitze voreinstellen, können Sie das Kochgeschirr frei hin- und herbewegen. Hierbei speichert das Kochfeld die jeweils eingestellte Hitzestufe und wendet sie an, sobald Sie das Kochgeschirr erneut innerhalb dieser Zone platzieren. Sobald Sie mit dem Kochen fertig sind, erscheint das Kochfeld erneut in seinem eleganten und puristischen Design.

Die Bedienung erfolgt über eine intuitive Kombination aus Touch-Funktion und magnetischem Twist-Pad, welches zur Reinigung der Oberfläche einfach abzunehmen ist. Zusätzlich zum Twist-Pad in Edelstahl bieten wir Ihnen als Sonderzubehör eine Farbvariante in Schwarz.

Diese Kochfeld-Serie ist nicht nur intuitiv in ihrer Nutzung, sie ermöglicht zugleich kreatives und professionelles Kochen.



Das Flex-Induktionskochfeld mit integriertem Lüftungssystem verbindet Flexibilität mit automatischer Steuerung. Bei einer Breite von 80 cm bietet es vier Kochzonen, die jeweils zu zwei größeren zusammenschaltet werden können. Die Steuerung erfolgt über ein magnetisches Twist-Pad, das in Edelstahl oder als Sonderzubehör auch in Schwarz erhältlich ist. Zur Reinigung wird das Twist-Pad einfach abgenommen.

Die große Flexibilität des Kochfelds setzt sich in seinem integrierten Lüftungssystem fort. Es saugt Dämpfe und Gerüche ab, bevor sie über das Kochfeld hinaussteigen – im Automatikbetrieb sogar ganz ohne weiteres Zutun. Dies erlaubt dem privaten Koch, sich ganz auf die kreativen Seiten des Kochens zu konzentrieren.

Die Vario Kochgeräte-Serie 400



Vario Flex-Induktionskochfeld

VI 492 ■

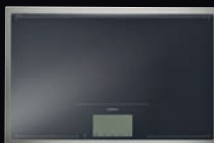
Breite 90 cm
5 Kochzonen
Flächenbündiger oder aufgesetzter Einbau
Frontal angebrachte Bedienkebel



Vario Flex-Induktionskochfeld

VI 482 ■

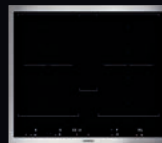
Breite 80 cm
4 Kochzonen
Flächenbündiger oder aufgesetzter Einbau
Frontal angebrachte Bedienkebel



Vollflächen-Induktionskochfeld

CX 480 ■

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



Vario Flex-Induktionskochfeld

VI 462 ■

Breite 60 cm
4 Kochzonen
Flächenbündiger oder aufgesetzter Einbau
Frontal angebrachte Bedienkebel



Vario Flex-Induktionskochfeld

VI 422 ■

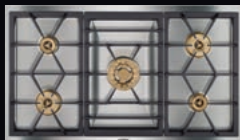
Breite 38 cm
2 Kochzonen
Flächenbündiger oder aufgesetzter Einbau
Frontal angebrachte Bedienkebel



Vario Induktionskochfeld

VI 414 ■

Breite 38 cm
1 Kochzone
Ideal für Wok-Pfanne mit Wok-Ring
Flächenbündiger oder aufgesetzter Einbau
Frontal angebrachter Bedienkebel



Vario Gaskochfeld

VG 491 ■

Breite 90 cm
5 Brenner, inkl. Wok-Brenner
Vollelektronische Regulierung der Leistungsstufen
Flächenbündiger oder aufgesetzter Einbau
Frontal angebrachte Bedienkebel



Vario Gaskochfeld

VG 425 ■

Breite 38 cm
2 Brenner
Vollelektronische Regulierung der Leistungsstufen
Flächenbündiger oder aufgesetzter Einbau
Frontal angebrachter Bedienkebel



Vario Gas-Wok

VG 415 ■

Breite 38 cm
1 Wok-Brenner
Vollelektronische Regulierung der Leistungsstufen
Flächenbündiger oder aufgesetzter Einbau
Frontal angebrachter Bedienkebel



Vario Teppan Yaki

VP 414 ■

Breite 38 cm
Eine hartverchromte Metallfläche
Exakte Temperaturregelung
Flächenbündiger oder aufgesetzter Einbau
Frontal angebrachte Bedienkebel



Vario Elektro-Grill

VR 414 ■

Breite 38 cm
2 Zonen
Offener Gussrost mit Lavasteinen
Flächenbündiger oder aufgesetzter Einbau
Frontal angebrachte Bedienkebel



Vario Dampfgarer

VK 414 ■

Breite 38 cm
Dampfgaren auf zwei Ebenen
Exakte Temperaturregelung
Flächenbündiger oder aufgesetzter Einbau
Frontal angebrachte Bedienkebel



Vario Fritteuse

VF 414 ■

Breite 38 cm
Dreizonen-Becken
Exakte Temperaturregelung
Flächenbündiger oder aufgesetzter Einbau
Frontal angebrachte Bedienkebel



Tischlüftung

AL 400 ■

Breite 120/90 cm
Ausfahrbare Tischlüftung, die bei Nichtgebrauch komplett in der Arbeitsplatte verschwindet
Flächenbündiger oder aufgesetzter Einbau
Energieeffizienzklasse A+ in Kombination mit dem Gebläsebaustein AR 400 142*



Vario Muldenlüftung

VL 414 ■

Breite 11 cm
Hocheffizientes Lüftungssystem direkt am Kochfeld
Flächenbündiger oder aufgesetzter Einbau
Frontal angebrachte Bedienkebel
Energieeffizienzklasse A+ in Kombination mit dem Gebläsebaustein AR 403 122*

Design-Optionen

- ▲ Rahmenlos
- Edelstahlrahmen
- Edelstahl-Bedienblende

🏠 Home-Connect

*auf einer Skala der Effizienzklassen von A++ bis E

Die Kochfelder-Serie 400



Vollflächen-Induktionskochfeld

CX 480 ▲ ■

Breite 80 cm
1 einzige große Kochfläche
TFT-Touch-Display
Freies Platzieren des Kochgeschirrs



Flex-Induktionskochfeld mit Muldenlüftung

CVL 420 ▲

Breite 88 cm
2 x 2 Flex-Induktionskochzonen
Flächenbündiger Einbau
VL 410 111:
Energieeffizienzklasse A+
in Kombination mit dem
Gebläsebaustein AR 403 122*



Flex-Induktionskochfeld mit Muldenlüftung

CVL 410 ▲

Breite 88 cm
1 Flex-Induktionskochzone
1 Induktionskochzone
Geeignet für Wok-Pfanne mit Wok-Ring
Flächenbündiger Einbau
VL 410 111:
Energieeffizienzklasse A+ in Kombination
mit dem Gebläsebaustein AR 403 122*



Gaskochfeld

CG 492

Breite 100 cm
5 Brenner, inkl. Wok-Brenner
Edelstahl-Bedienknebel
Vollelektronische Regulierung
der Leistungsstufen
Flächenbündiger oder aufgesetzter
Einbau
Frontal angebrachte Bedienknebel

Die Kochfelder-Serie 200



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 290 ■

Breite 90 cm
3 Kochzonen
Twist-Pad-Bedienung



Flex-Induktionskochfeld

CI 262 ▲ ■ ⬆

Breite 60 cm
4 Kochzonen
Twist-Pad-Bedienung



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
Energieeffizienzklasse A*



Glaskeramikkochfeld

CE 291 ▲ ■

Breite 90 cm
5 Kochzonen
Sensor-Bedienung



Glaskeramikkochfeld

CE 261 ■

Breite 60 cm
4 Kochzonen
Sensor-Bedienung



Gaskochfeld

VG 295

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



Gaskochfeld

CG 291

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



Gaskochfeld

CG 261

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

Design-Optionen

- ▲ Rahmenlos
- Edelstahlrahmen
- Edelstahl-Bedienblende

⬆ Home-Connect

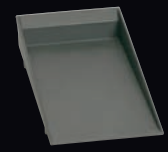
*auf einer Skala der
Effizienzklassen von
A++ bis E

Zubehör



Gusspfanne

Emailliert, halbe oder volle Größe



Offener Gussbräter



Grillplatte

Aluminiumguss, antihaftbeschichtet



Teppan Yaki

Mehrschichtmaterial



Wok-Pfanne

Mehrschichtmaterial



Wok-Ring

Halterung für Wok-Pfanne



Bratsensor-Pfanne

Edelstahl
Antihaft-Beschichtung
Erhältlich in 4 Größen für Kochzonen Ø 15 cm, 18 cm, 21 cm, 28 cm,



Pastakorb



Lavasteine

Zum Nachfüllen



Twist-Pad

Schwarz



Kochsensor

Zur Temperaturregelung von Kochgeschirr bei Flex-Induktionskochfeldern

Die Vario Kochgeräte-Serie 200



Vario Induktionskochfeld

VI 270 ●
Breite 70 cm
4 Kochzonen
In Bedienblende integrierte Bedienknebel



Vario Induktionskochfeld

VI 260 ●
Breite 60 cm
4 Kochzonen
In Bedienblende integrierte Bedienknebel



Vario Induktionskochfeld

VI 230 ●
Breite 28 cm
2 Kochzonen
In Bedienblende integrierte Bedienknebel



Vario Gaskochfeld

VG 264 ●
Breite 60 cm
4 Brenner
In Bedienblende integrierte Bedienknebel



Vario Gaskochfeld

VG 232 ●
Breite 28 cm
2 Brenner
In Bedienblende integrierte Bedienknebel



Vario Gas-Wok

VG 231 ●
Breite 28 cm
1 Wok-Brenner
In Bedienblende integrierter Bedienknebel



Vario Glaskeramikkochfeld

VE 270 ●
Breite 70 cm
4 Kochzonen
In Bedienblende integrierte Bedienknebel



Vario Glaskeramikkochfeld

VE 260 ●
Breite 60 cm
4 Kochzonen
In Bedienblende integrierte Bedienknebel



Vario Glaskeramikkochfeld

VE 230 ●
Breite 28 cm
2 Kochzonen
In Bedienblende integrierte Bedienknebel



Vario Teppan Yaki

VP 230 ●
Breite 28 cm
1 Metallfläche
Exakte Temperaturregelung
In Bedienblende integrierter Bedienknebel



Vario Elektro-Grill

VR 230 ●
Breite 28 cm
2 separat steuerbare Zonen
Offener Gussrost mit Lavasteinen
In Bedienblende integrierte Bedienknebel



Vario Dampfgarer

VK 230 ●
Breite 28 cm
Dampfgaren auf zwei Ebenen
Exakte Temperaturregelung
In Bedienblende integrierte Bedienknebel



Vario Fritteuse

VF 230 ●
Breite 28 cm
Dreizonen-Becken
Exakte Temperaturregelung
In Bedienblende integrierte Bedienknebel



Vario Muldenlüftung

VL 041/040 ●
Breite 8,5 cm
Hocheffizientes Lüftungssystem direkt am Kochfeld
In Bedienblende integrierter Bedienknebel
Energieeffizienzklasse B*



Lüften

Hitze und Dampf für die Speisen,
nicht für den Koch.

Ob versteckt, diskret oder imposant, auffällig, mit unserer Vielfalt an Lüftungsmodellen decken wir die unterschiedlichsten räumlichen Gegebenheiten ab. Allen gemein ist, dass sie – ganz ähnlich wie schwarzer Knoblauch – die unerwünschten Nebenwirkungen unserer kulinarischen Anstrengungen beseitigen.

Lüftungen sind die verkannten Helden der Küche. Dabei sind sie es, die Sie von unangenehmen Gerüchen befreien und selbst das Kochen stark riechender Speisen zu einem angenehmen Erlebnis machen. Ob Sie eine gänzlich unsichtbare Lösung wünschen oder Ihre Lüftung als Designelement bevorzugen, bestimmen Sie. Und sollten Sie sich nicht entscheiden wollen, wählen Sie unsere versenkbare Tischlüftung, die beide Möglichkeiten vereint.

Praktisch, leise und intelligent. Die Geräte der Lüftungsgeräte-Serie 400 und 200 saugen Dämpfe und Gerüche zuverlässig ab. Sie werden entweder manuell bedient oder arbeiten im Automatik-Betrieb, bei dem sich die Leistungsstufen automatisch der Raumluft anpassen. Von der versenkbaren Tischlüftung und Muldenlüftung über die modulare Deckenlüftung bis hin zur Wand- und Inselesse oder Flachschildhaube sorgt jede Lüftung ohne viel Aufhebens für effiziente Entlüftung und geräuscharmen Betrieb.

Alle unsere Lüftungen sind mit klaren Linien und Rücksicht auf den Luftstrom konzipiert. Dadurch bieten sie ein hocheffizientes System, das geräuschlos hinter den Kulissen arbeitet.





Die Lüftungsgeräte-Serie 400

Die perfekte Be- und Entlüftung eines Raumes kommt fast einer Wissenschaft gleich. Was nicht bedeutet, dass auf Stil verzichtet werden muss. Zu jedem unserer Kochfelder halten wir passende Lüftungen bereit, was Design, räumliche Präsenz und Leistung anbelangt. Wir bieten ein großes Sortiment an Wandessen und halten für all diejenigen, die es vorziehen, an einer Kochinsel zu arbeiten, Inselessen bereit. Wer ein vollkommen freies Blickfeld bevorzugt, dem empfehlen wir die modulare Deckenlüftung, die den gesamten Raum fast ungeachtet von Größe oder Schnitt belüftet.

Die Wand- und Inselessen stellen sicher, dass Fette und Kochdünste nicht den Wohnbereich beeinträchtigen. Hocheffiziente Baffle-Filter, die ursprünglich für die Profiküche entwickelt wurden, entfernen Dämpfe und Gerüche fast vollständig. Dimmbares LED-Flächenlicht taucht den Arbeitsbereich wahlweise in neutralweißes Licht oder sorgt für eine stimmungsvolle Atmosphäre in der Küche.

Für eine minimalistische Lösung, bei der nichts den Blick versperrt, halten wir Kochfeldentlüftungen in verschiedenen Ausführungen bereit. Während die Muldenlüftung fest in die Arbeitsplatte integriert ist, lässt sich die Tischlüftung aus der Arbeitsplatte ausfahren – zur Kochfeldentlüftung oder als Designelement.

All diese Lüftungen sind zu weit mehr fähig, als Sie ihnen zumuten würden.







Die **Muldenlüftung** ist unsere große Innovation aus dem Jahr 1976, die wir im Lauf der Jahrzehnte immer weiter perfektioniert haben. Sie fügt sich bestens in jede Konfiguration von Vario Kochgeräten der Serie 400 ein und beseitigt den Kochdunst direkt dort, wo er entsteht.

Sie nutzt die gleichen Edelstahl-Bedienknebel wie die Kochgeräte der Serie und saugt Dünste und Gerüche zur Arbeitsplatte hin ab. Klappen und Filter wurden so konzipiert, dass sie den Luftfluss durch das platzsparende Flachkanal-System optimieren und Geräusche reduzieren. Die Flachkanäle führen zu einem im Unterschrank installierten Gebläse. Speziell entworfene Fettfilter steigern den Luftfluss und scheiden Fette besser ab. Zudem bieten die Aktivkohlefilter der Luft eine größere Angriffsfläche, bevor sie wieder in den vom Kochdunst befreiten Raum zurückgeleitet wird.







Die **Tischlüftung** lässt sich aus der Kochinsel herausfahren und beseitigt Dämpfe und Gerüche direkt an der Oberkante des Kochgeschirrs. Ihr dimmbares LED-Flächenlicht leuchtet das Kochfeld optimal aus. Auf Wunsch schaltet sich die Lüftung stündlich ein, um die Luft einige Minuten lang auszutauschen, ganz egal, ob sie im Abluft- oder Umluftbetrieb arbeitet.

Die **Vario Deckenlüftung** ist eine moderne Lösung, die sich mit ihren Modulen bestens in die Küchenarchitektur einfügt. Da das Gebläse ausgelagert wird, verbergen sich unter ihrer glatten Fläche nur die dimmbare Beleuchtung, die Filter und die Verrohrung. Gesteuert wird sie mit einer Fernbedienung, die es Ihnen erlaubt, den Raum rasch zu entlüften.



Die Vario Deckenlüftung



GARIBOLDI

1 | 2 | 3 | 4 | 5

Die Lüftungsgeräte-Serie 200

Die Lüftungsgeräte-Serie 200 bietet dem ambitionierten Koch eine große Auswahl an effizienten Lüftungen: Muldenlüftungen auf Arbeitsplattenhöhe, klassische Wand- oder Inseessen, integrierte Deckenlüftungen, versteckte Lüfterbausteine und in den Hochschrank integrierte Flachschirmhauben. Die Wandessen mit schräg oder vertikal gestelltem Glasschirm sind in drei Farben erhältlich: Gaggenau Anthrazit, Metallic und Silber. Für welches Modell Sie sich auch entscheiden, sie weisen alle eine Vielzahl beachtlicher Vorzüge auf.

Jede Lüftung bietet sowohl eine helle, starke Beleuchtung als auch eine Option mit wärmerem Licht. Auch mit ihren spülmaschinenfesten, leicht zu entnehmenden Filtern sind sie ausgesprochen nutzerfreundlich. Selbstverständlich können Sie zwischen Umluft- oder Abluftbetrieb wählen. Zudem können alle Lüftungen manuell bedient oder mit der Automatik-Funktion betrieben werden, welche die Gebläseleistung automatisch an den entstehenden Kochdunst anpasst. Und dies alles bei einer Leistung, die kaum zu hören ist.



Die Wandessen mit schräg gestelltem und vertikalem Glasschirm beeindrucken durch ihr Design und ihre Leistung. Erhältlich in den Farben Gaggenau Anthrazit, Metallic und Silber, sind sie nicht nur besonders leise, sondern auch ausgesprochen effizient.

Ziel dieses zeitlosen Design ist es, Geräusche auf ein Minimum zu reduzieren und alle entstehenden Dämpfe einzufangen. Durch den strömungsoptimierten Filter werden selbst bei niedrigen Leistungsstufen vergleichsweise mehr Dämpfe absorbiert. Hier haben Sie die Wahl zwischen einem Aktivkohlefilter, der Gerüche besonders effizient beseitigt und einem regenerierbaren Aktivkohlefilter mit langer Nutzungsdauer, der als Sonderzubehör erhältlich ist. Beide ermöglichen dem leisen, gut isolierten Gebläse eine noch ruhigere Laufleistung. Weder die Ästhetik der Lüftung noch die geringe Geräusentwicklung beeinträchtigen die Leistung in irgendeiner Form. Mit ihren drei elektronisch steuerbaren Leistungsstufen sowie einer Intensivstufe saugt die Lüftung Kochdünste bestens ab, was durch ein leichtes Ausziehen des Glasschirms noch gesteigert werden kann.

Zudem steht das dimmbare Ambientelicht der Lüftung in vier unterschiedlichen Gaggenau Farbtönen zur Verfügung: Kaltweiß, Neutralweiß, Warmweiß oder Orange.





Die **Deckenlüftungen** der vielseitigen Serie 200 lassen sich entweder direkt in die Architektur der Küche einfügen oder unmittelbar an der Decke anbringen.

Die **Muldenlüftung** ist unsere große Innovation von 1976. Sie ist ideal, wenn das Lüftungssystem weder sichtbar, noch in Kopfnähe platziert sein soll. Ihre Breite von nur 8,5 cm ist innerhalb der Vario Serie 200 außergewöhnlich. Effizient und geräuscharm beseitigt sie Gerüche, Kochdünste und Fettpartikel.

Die **Wandesse** bietet sich überall dort an, wo keine Hochschränke im Weg sind. Mit Breiten von 90 cm oder 120 cm sind die Geräte aus Edelstahl ein Blickfang. Mit ihrer flachen, leicht zu reinigenden Unterseite sorgen sie für eine fast vollständige Geruchsbeseitigung.

Die **Inselesse** beeindruckt sowohl durch ihre Funktionsweise als auch durch ihr klassisches Box-Design mit einer Breite von 90 cm. Dank der Randabsaugungs-Fettfilter und des optimalen Luftflusses im Inneren arbeitet die Lüftung hocheffizient. Ihre integrierten LEDs sorgen für eine helle, starke Beleuchtung.



Die Deckenlüftung



Die Muldenlüftung



Die Wandesse



Die **Flachschirmhaube** fügt sich nahtlos in 60 cm oder 90 cm breite Oberschränke ein und bietet somit eine platzsparende Lösung. Hinter ihrem schlichten Design verbirgt sich ein intelligenter Mechanismus, durch den der Schwadenschirm selbstständig ausfährt. Ein optionaler Absenkrahmen ermöglicht, die Haube komplett im Oberschrank verschwinden zu lassen.

Die Lüftung bietet eine integrierte Glasblende, dimmbares Licht, drei Leistungsstufen sowie eine Intensivstufe und zudem eine Automatik-Funktion, welche die Leistungsstufe selbst reguliert. Und das Schöne daran – nach getaner Arbeit zieht sich die Haube wieder ganz zurück.

Der **Lüfterbaustein** stellt eine weitere leistungsstarke und zugleich platzsparende Lösung dar. Der ruhig laufende Motor kann vollständig im Küchenmöbel integriert werden und bietet drei Leistungsstufen sowie eine Intensivstufe. Die leicht zu reinigende Glasabdeckung sowie die dimmbare Beleuchtung sind in den Edelstahlrahmen integriert und somit nicht zu sehen, doch jederzeit verfügbar.

Leise, kaum sichtbar und dennoch mit allem ausgestattet, sorgt diese Lüftung für reine Luft, ganz nach Ihrem Ermessen.



Der Lüfterbaustein

Die Lüftungsgeräte-Serie 400



Vario Deckenlüftung

AC 402

Filterelement
Maße 80 x 40 cm



Vario Deckenlüftung

AC 482/462

Steuerelement
Maße 80 x 14 cm



Vario Deckenlüftung

AC 472

Lichtelement
Maße 80 x 14 cm

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



Tischlüftung

AL 400

Breite 120/90 cm
Ausfahrbare Tischlüftung, die bei Nichtgebrauch komplett in die Arbeitsplatte versenkt werden kann
Energieeffizienzklasse A+
in Kombination mit dem Gebläsebaustein AR 400 142*



Vario Muldenlüftung

VL 414

Breite 11 cm
Hocheffiziente Entlüftung direkt am Kochfeld
Optimal kombinierbar mit anderen Geräten der Vario Kochgeräte-Serie 400
Energieeffizienzklasse A+
in Kombination mit dem Gebläsebaustein AR 403 122*



Inselesse

AI 442

Breite 160/120/100 cm
Hocheffiziente Absaugung von Kochdünsten durch den großen Wrasenauffangraum und die schräg gestellten Baffle-Filter
Energieeffizienzklasse A
in Kombination mit dem Gebläsebaustein AR 400 143*



Wandesse

AW 442

Breite 160/120/90 cm
Hocheffiziente Absaugung von Kochdünsten durch den großen Wrasenauffangraum und die schräg gestellten Baffle-Filter
Energieeffizienzklasse A
in Kombination mit dem Gebläsebaustein AR 400 143*

Die Lüftungsgeräte-Serie 200



Deckenlüftung

AC 250

Breite 90 cm
Diskrete Einbindung in die
Küchenarchitektur
Energieeffizienzklasse A*



Deckenlüftung

AC 231

Breite 120 cm
Anbringung direkt an der Decke



Vario Muldenlüftung

VL 041/040

Breite 8,5 cm
Hocheffiziente Entlüftung direkt
am Kochfeld
Energieeffizienzklasse B*



Inselesse

AI 240

Breite 90 cm
Hocheffiziente Absaugung
von Kochdünsten im zeitlosen
Box-Design
Energieeffizienzklasse A*



Wandesse

AW 240

Breite 120/90 cm
Hocheffiziente Absaugung
von Kochdünsten im zeitlosen
Box-Design
Energieeffizienzklasse A*



Wandesse

AW 230

Breite 120/90 cm
Hocheffiziente Absaugung von
Kochdünsten im klassischen
Treppen-Design
Energieeffizienzklasse A*



Flachschirmhaube

AF 210

Breite 90/60 cm
Unaufdringliches Design durch
die in den Schwadenschirm
integrierte Glasscheibe
Sonderzubehör:
Absenkrahmen, der die Haube
vollständig im Oberschrank
verschwinden lässt
Energieeffizienzklasse A*



Flachschirmhaube

AF 200

Breite 60 cm
Unaufdringliches Design durch
die in den Schwadenschirm
integrierte Glasscheibe
Sonderzubehör:
Absenkrahmen, der die Haube
vollständig im Oberschrank
verschwinden lässt
Energieeffizienzklasse A*



Lüfterbaustein

AC 200

Breite 86/70/52 cm
Unsichtbarer Einbau im
Oberschrank
Energieeffizienzklasse A*

Design Optionen

Die Wandessen mit schräg gestelltem und vertikalem
Glasschirm AW 250/251/253 und AW 270/271/273
sind in drei Farben erhältlich:



Wandesse

AW 270/271/273 🏠

Breite 90 cm
Der vertikale Schwadenschirm
bietet viel Freiraum oberhalb des
Kochfeldes.
Energieeffizienzklasse A*



Wandesse

AW 250/251/253 🏠

Breite 70/90 cm
Der schräg gestellte
Schwadenschirm bietet
viel Freiraum oberhalb des
Kochfeldes.
Energieeffizienzklasse A*



**Gaggenau
Anthrazit**



**Gaggenau
Metallic**



**Gaggenau
Silber**

🏠 Home-Connect

*auf einer Skala der Effizienzklassen von A++ bis E



Kühlen

Geben Sie der Frische den Raum,
der ihr gebührt.

Vervollständigen Sie Ihre Küche mit unserem umfassenden Sortiment an Kühlgeräten. Dabei haben Sie die Wahl zwischen unseren beiden modularen und deshalb so flexiblen Serien und unseren freistehenden Produkten. Sie alle wissen, wie sie mit den empfindlichsten und anspruchsvollsten Nahrungsmitteln und Speisen umzugehen haben. Das große, duftende japanische Shiso-Minzblatt verleiht nicht nur ein zartes Aroma, es dient auch als aparte Garnitur oder sogar als Schale für Wasabi.

Die Herausforderung ist es, einen Raum zu schaffen, der die Bedürfnisse verschiedenster Lebensmittel erfüllt: von langen Reifezeiten bis hin zu besonders kühlen Umfeldern. Die Kühl- und Gefriergeräte Kühl-Gefrierkombinationen und Weinklimaschränke der Serien Vario 400 und 200 kommen jedem Wunsch entgegen. Sie verfügen über eine präzise Kühltechnologie und mehrere von einander getrennte Klimazonen. So erhalten Lebensmittel die für sie optimalen Lagerbedingungen: Radicchio-Salat bleibt knackig, Trauben entwickeln ihr Aroma, Fleisch reift heran und Fisch hält sich länger frisch.

Für Weinliebhaber gilt es, ihren edlen Weinen noch mehr Behutsamkeit zu schenken als dem zarten Shiso-Minzblatt. Dabei ist nicht nur die Lagerung entscheidend. Und auch die optimale Inszenierung der wertvollen Flaschen und die Vorbereitung des Weins auf den Genuss will geplant sein. Diese so komplexen Aufgaben erfüllt Ihr Weinklimaschrank mit größter Souveränität – so zuverlässig wie ein Weinkeller.





Die Vario Kälte-Serie 400

Die neue Vario Kälte-Serie 400 ist ein modulares und zugleich professionelles System aus vollintegrierbaren Einbaugeräten: Kühl- und Gefriergeräte, Kühl-Gefrierkombinationen sowie Weinklimaschränke lassen sich auf ganz vielfältige Weise zu einer beeindruckenden Kühlwand zusammenstellen. Wenn Sie einen bewussten Akzent setzen wollen, können Sie Ihre Geräte mit Edelstahl-Türen versehen. Neben ihrer beeindruckenden Optik erlaubt diese Reihe auch, den Raum in Ihrer Küche flexibler zu gestalten. Mit dieser Serie setzen Sie ein architektonisches Statement.

Unsere Weinklimaschränke erfüllen ebenfalls höchste Ansprüche. Mit dem Präsentationslicht und den kunstvoll gefertigten Flaschenablagen setzen sie Ihre Weinkollektion gleich einem Kunstobjekt in Szene.

Bis zu drei getrennte Klimazonen sorgen für Lagerbedingungen wie in einem Weinkeller und die optimale Trinktemperatur. An Ihnen bleibt es nur mehr, die Flasche zu entkorken.



Beim Öffnen der großen Edelstahltür wird der Blick auf einen ebenso großzügigen Edelstahl-Innenraum freigegeben, der sofort an die Profi-Küche erinnert. Der Eindruck wird verstärkt durch die Anthrazit eloxierten Aluminium-Elemente und die unauffälligen Abstellflächen aus Klarglas. Die beiden neuen Türöffnungshilfen erlauben, auch große, schwere Türen mühelos zu öffnen, entweder durch Ziehen oder – im Fall der grifflosen Variante – durch sanften Druck.

Die warm-weiße, blendfreie LED-Beleuchtung hebt das minimalistische Innere zusätzlich hervor. Die Abstellflächen und Türabsteller sind leicht in der Höhe zu verstellen. Auch aufgrund des nahezu unsichtbaren Auszugssystems können sie so angeordnet werden, dass ein ruhiges und harmonisches Gesamtbild entsteht.

Die gleichmäßige Temperaturverteilung unserer Produkte garantiert präzises, zuverlässiges Kühlen. Zusätzlich lassen sich mehrere Klimazonen individuell einstellen. Durch einen Anschluss an Home-Connect können Sie Ihre Geräte in Ihr digitales Zuhause einbinden und auf Distanz steuern. Ideale Bedingungen für die Vorratshaltung herrschen auch in der Kühlschublade, die Ihr Fleisch und Ihren Fisch mit einer Temperatur nahe 0 °C länger frisch hält.



Vollausziehbare Gefrierschublade mit warm-weißer, blendfreier LED-Beleuchtung



Massive Türabsteller aus Anthrazit eloxiertem Aluminium





Die Weinklimaschränke

Für echte Weinliebhaber ist Wein eine Leidenschaft, die mitunter einer Obsession gleicht und nur mit dem Wissen um die besten Lagerbedingungen zu stillen ist. Ein Weinklimaschrank muss nicht nur Temperaturen konstant halten, um für eine akkurate Lagerung zu sorgen, er muss auch Ihre Weinkollektion in Szene setzen und so das Prestige Ihrer Küche steigern.

Unsere Weinklimaschränke der Serie Vario 400 machen es Ihnen dank Türöffnungshilfe noch leichter an Ihre Schätze zu gelangen. Ob Sie Ihre Türen mit Griffen wählen oder eine grifflose Variante bevorzugen, entscheidet darüber, ob sich Ihre Türen klassisch öffnen lassen oder automatisch, nach sanftem Druck. Die voll ausziehbaren Flaschenablagen aus Eichenholz und Aluminium lagern auf unsichtbaren Teleskopschienen. Dies stellt sicher, dass Ihre Weine nicht nur geschützt, sondern auch optimal präsentiert werden.

Bis zu drei Klimazonen lassen sich unabhängig voneinander über das intuitive TFT-Display steuern. So kann ein Teil Ihrer Weinkollektion bei Bedingungen ähnlich einem Weinkeller gelagert werden, während Sie andere Flaschen schon jetzt genießen können. Die Luftfeuchtigkeit wird konstant gehalten und Vibrationen werden auf ein Minimum gesenkt, was für ein ruhiges Umfeld sorgt.

Fünf voreingestellte Optionen für eine warm-weiße, blendfreie LED-Beleuchtung geben zusätzlich Möglichkeit, Ihre erlesene Weinsammlung ins beste Licht zu rücken.



Mit Nischenbreiten von 45,7 cm bis 61 cm und Höhen von 82 cm bis 213,4 cm können die Weinklimaschränke entweder in Ihre Kühlwand integriert oder unter der Arbeitsplatte eingebaut werden. Die elektronische Temperaturregelung gewährleistet konstante Temperaturen zwischen 5 °C und 20 °C.

Beleuchten Sie Ihren Wein oder Dekanter mit dem dimmbaren Präsentationslicht. Es bringt den Inhalt zur Geltung, ohne ihn zu beeinträchtigen. Zudem hält der Weinklimaschrank die Temperatur des Weins konstant, damit jedes Glas perfekt temperiert ist.

Der **vollintegrierte Weinklimaschrank** fügt sich nahtlos in Ihre Kühlwand ein und bietet so bequem Zugang zu Ihren Schätzen. Abgerundete Stäbe aus Eichenholz schonen die Etiketten Ihrer Weine und die speziell behandelte Glastür verhindert, dass UV-Strahlung ins Innere gelangt. Schutz vor Ihnen bietet einzig und allein das Türschloss.

Der **unterbaufähige Weinklimaschrank** mit ein oder zwei Klimazonen und dimmbarem Präsentationslicht lässt sich unkompliziert in jeder Küche integrieren. Trotz seines geringen Platzbedarfs unter der Arbeitsplatte bietet er beste Lagerbedingungen für eine nicht zu verachtende Menge von 42 Flaschen.

Unsere Weinschränke wurden aus Materialien konzipiert, die weder das Aroma noch den Geschmack des Weins beeinträchtigen. Zudem wird die Luft im Inneren durch Aktivkohlefilter geleitet. Der Ingenieurskunst ist es zu verdanken, dass der Lagerraum nahezu vibrationsfrei ist, und nicht zuletzt sorgt das gedämpfte Türeinzugssystem dafür, dass Ihre Schätze ruhig lagern.



Die Weinklimaschränke der Vario Kälte-Serie 400



Die vollausziehbaren Flaschenablagen



Die vollintegrierten Weinklimaschränke



Die Vario Kälte-Serie 200

Dieses Sortiment an Kühlgeräten, Kühl- und Gefrierkombinationen sowie Gefriergeräten passt perfekt in jede Einbauküche mit Standardmaßen, bietet allerdings einen größeren Kühl- oder Gefrierraum als herkömmliche Kühlgeräte.

Denn als große Ingenieursleistung ist es uns gelungen, Teile der Technik in den Sockelbereich zu verlagern. Hierdurch haben Sie nicht nur mehr Raum gewonnen, sondern weitere überragende Vorteile: bis zu vier Klimazonen, integrierte Vorrichtungen für Gastronorm-Behälter und Frischkühlschubladen nahe 0°C, in der Ihre Lachsfilets, Steaks oder Artischocken herrlich frisch bleiben. Einige Geräte sind zusätzlich mit Home-Connect ausgestattet und lassen sich in Ihr Heim-Management-System einbinden.

Leicht laufende, voll ausziehbare Tablare und Schubladen stellen sicher, dass der gesamte Lagerraum leicht zugänglich ist. Und nicht zuletzt beim Schließen der Tür werden Sie feststellen, dass sie dies ganz behutsam tut.



Die eleganten und zugleich beeindruckend effizienten Kühl- und Gefrierkombinationen sowie Kühl- und Gefriergeräte bieten vielfältige Kombinationsmöglichkeiten. Jedes Gerät ist mit Nischenmaßen von 56 cm Breite und 140 cm oder 177,5 cm Höhe verfügbar. Mit einem durchdachten und innovativen Entwicklungsansatz wurde hier alles maximiert: Raum, Leistung, Energieeffizienz und Vielfalt.

Erfahrene Köche wissen, dass unterschiedliche Lebensmittel unterschiedliche Ansprüche an die Lagerung stellen. Mit unseren Kühlgeräten können sie ganz nach ihren Bedürfnissen aufbewahrt werden. Neben einer großzügigen Kühlzone stehen zahlreiche Schubladen zur Verfügung, davon eine mit Feuchteregulierung speziell für empfindliches Gemüse.

Das Stufen-Tablar macht es möglich, auch besonders großformatige Vorräte mühelos zu verstauen. Zudem können spezielle Gastronorm-Behälter ergänzt werden, in denen sich Speisen mühelos von der Zubereitung und Lagerung im Kühlschrank bis hin zum Garen und Servieren hin- und hertransportieren lassen. Sie werden somit nicht nur Geschirr sparen, sondern auch den Kühlraum optimal ausnutzen, denn die Behälter gleiten passgenau in die speziellen Vorrichtungen.

Die Kühl- und Gefrierkombinationen bieten mehrere zusätzliche Klimazonen innerhalb ihres großen und flexiblen Raums. Das 4-Sterne-Gefriergerät mit No-Frost-Technik macht das lästige Abtauen überflüssig. Weitere beeindruckende Funktionen sind die elektronische Temperaturregelung und das Schnell-Gefrieren.

Das Wein- und Champagner-Rack fasst bis zu vier Flaschen. Und sollten Sie einmal keine vorrätig haben, so lässt es sich einfach wegklappen.



Das Stufen-Tablar und die Gastronorm-Behälter



Die Kältegeräte-Serie 200

Dieses Sortiment bietet unglaublich viel Flexibilität: Nutzen Sie bis zu 541 Liter Kühlvolumen oder passen Sie eines unserer Kühl- oder Gefriergeräte in eine nur 60cm breite und 82cm hohe Nische ein. Egal ob großzügig oder kompakt, mit ihrer minimalistischen und klaren Linie verleiht die Kühlgeräte-Serie 200 jedem Raum ein entscheidendes Plus. Wählen Sie einfach aus einer Palette an Möglichkeiten aus: getrennte Klimazonen, Frischkühlschubladen, 4-Sterne-Gefrierfach und höhenverstellbare Tablare.

Schließlich sind wir Gaggenau und setzen unsere eigenen Maßstäbe.

Die Vario Kälte-Serie 400



Vario Kühl- und Gefrierkombination

RY 492

Nischenbreite 91,4 cm
Nischenhöhe 213,4 cm
Wahlweise grifflos
Warm-weiße, blendfreie LEDs
Nutzvolumen 518 l
Energieeffizienzklasse A++*



Vario Kühl- und Gefrierkombination

RB 492

Nischenbreite 91,4 cm
Nischenhöhe 213,4 cm
Wahlweise grifflos
Warm-weiße, blendfreie LEDs
Nutzvolumen 521 l
Energieeffizienzklasse A++*



Vario Kühl- und Gefrierkombination

RB 472

Nischenbreite 76,2 cm
Nischenhöhe 213,4 cm
Wahlweise grifflos
Warm-weiße, blendfreie LEDs
Nutzvolumen 418 l
Energieeffizienzklasse A++*



Vario Gefriergerät

RC 492

Nischenbreite 91,4 cm
Nischenhöhe 213,4 cm
Wahlweise grifflos
Warm-weiße, blendfreie LEDs
Nutzvolumen 567 l
Energieeffizienzklasse A++*



Vario Gefriergerät

RC 472

Nischenbreite 76,2 cm
Nischenhöhe 213,4 cm
Wahlweise grifflos
Warm-weiße, blendfreie LEDs
Nutzvolumen 463 l
Energieeffizienzklasse A++*



Vario Kühlgerät

RC 462

Nischenbreite 61 cm
Nischenhöhe 213,4 cm
Wahlweise grifflos
Warm-weiße, blendfreie LEDs
Nutzvolumen 356 l
Energieeffizienzklasse A++*



Vario Gefriergerät

RF 463

Nischenbreite 61 cm
Nischenhöhe 213,4 cm
Wahlweise grifflos
Beluchtete Eis- und Wasserausgabe, sensorgesteuert
Nutzinhalt 300 l
Energieeffizienzklasse A+*



Vario Gefriergerät

RF 471

Nischenbreite 76,2 cm
Nischenhöhe 213,4 cm
Wahlweise grifflos
Warm-weiße, blendfreie LEDs
Nutzvolumen 429 l
Energieeffizienzklasse A++*



Vario Gefriergerät

RF 461

Nischenbreite 61 cm
Nischenhöhe 213,4 cm
Wahlweise grifflos
Warm-weiße, blendfreie LEDs
Nutzvolumen 328 l
Energieeffizienzklasse A++*



Vario Gefriergerät

RF 411

Nischenbreite 45,7 cm
Nischenhöhe 213,4 cm
Wahlweise grifflos
Warm-weiße, blendfreie LEDs
Nutzvolumen 226 l
Energieeffizienzklasse A++*

Die Vario Weinklimaschränke der Serie 400



Vario Weinklimaschrank

RW 466

Nischenbreite 61 cm
Nischenhöhe 213,4 cm
Massive Tür, wahlweise grifflos
Drei Klimazonen
Fassungsvermögen 99 Flaschen
Energieeffizienzklasse A**



Vario Weinklimaschrank

RW 466

Nischenbreite 61 cm
Nischenhöhe 213,4 cm
Glastür, wahlweise grifflos
Drei Klimazonen
Fassungsvermögen 99 Flaschen
Energieeffizienzklasse A**



Vario Weinklimaschrank

RW 414

Nischenbreite 45,7 cm
Nischenhöhe 213,4 cm
Massive Tür, wahlweise grifflos
Fassungsvermögen 70 Flaschen
Energieeffizienzklasse A**



Vario Weinklimaschrank

RW 414

Nischenbreite 45,7 cm
Nischenhöhe 213,4 cm
Glastür, wahlweise grifflos
Fassungsvermögen 70 Flaschen
Energieeffizienzklasse A**

Home-Connect

*auf einer Skala der Effizienzklassen von A+++ bis D

**auf einer Skala der Effizienzklassen von A+++ bis G

Die Kühlgeräte-Serie 200



Side-by-Side-Kühlschrank

RS 295

Nischenbreite 91,4 cm
Nischenhöhe 178 cm
Freistehend, Glastür in
Gaggenau Anthrazit,
Frischkühlen nahe 0 °C,
Ausgabe für Wasser und Eis
Nutzinhalt 541 l
Energieeffizienzklasse A+++



Kühl- und Gefrierkombination

RB 292

Nischenbreite 70 cm
Nischenhöhe 200 cm
Freistehend, Edelstahl-
hinterlegte Glastür,
Frischkühlen
Nutzinhalt 395 l
Energieeffizienzklasse A+++



Kühl- und Gefrierkombination

RB 282 

Nischenbreite 56 cm
Nischenhöhe 177,5 cm
Drei Klimazonen
einschließlich
Frischkühlen
Nutzinhalt 270 l
Energieeffizienzklasse A+++



Kühl- und Gefrierkombination

RT 282

Nischenbreite 56 cm
Nischenhöhe 177,5 cm
Drei Klimazonen
einschließlich
Frischkühlen
Nutzinhalt 286 l
Energieeffizienzklasse A+++



Kühlgerät

RC 282

Nischenbreite 56 cm
Nischenhöhe 177,5 cm
Zwei Klimazonen
einschließlich
Frischkühlen
Nutzinhalt 319 l
Energieeffizienzklasse A+++



Gefriergerät

RF 282

Nischenbreite 56 cm
Nischenhöhe 177,5 cm
Nutzinhalt 211 l
Energieeffizienzklasse A+++



Kühl- und Gefrierkombination

RT 242

Nischenbreite 56 cm
Nischenhöhe 140 cm
Drei Klimazonen
einschließlich
Frischkühlen nahe 0 °C
Nutzinhalt 204 l
Energieeffizienzklasse A+++



Kühlgerät

RC 242

Nischenbreite 56 cm
Nischenhöhe 140 cm
Zwei Klimazonen
einschließlich
Frischkühlen nahe 0 °C
Nutzinhalt 222 l
Energieeffizienzklasse A+++



Kühl- und Gefrierkombination

RT 222

Nischenbreite 56 cm
Nischenhöhe 122,5 cm
Drei Klimazonen
einschließlich
Frischkühlen nahe 0 °C
Nutzinhalt 169 l
Energieeffizienzklasse A+++



Kühlgerät

RC 222

Nischenbreite 56 cm
Nischenhöhe 122,5 cm
Zwei Klimazonen
einschließlich
Frischkühlen nahe 0 °C
Nutzinhalt 187 l
Energieeffizienzklasse A+++



Kühl- und Gefrierkombination

RT 222

Nischenbreite 56 cm
Nischenhöhe 122,5 cm
Drei Klimazonen
einschließlich Frischkühlen
Nutzinhalt 195 l
Energieeffizienzklasse A+++



Kühlgerät

RC 222

Nischenbreite 56 cm
Nischenhöhe 122,5 cm
Zwei Klimazonen
einschließlich Frischkühlen
Nutzinhalt 211 l
Energieeffizienzklasse A+++



Gefriergerät

RF 222

Nischenbreite 56 cm
Nischenhöhe 122,5 cm
Nutzinhalt 127 l
Energieeffizienzklasse A+++



Kühl- und Gefrierkombination

RT 200

Nischenbreite 60 cm
Nischenhöhe 82 cm
Nutzinhalt 123 l
Energieeffizienzklasse A+++



Kühlgerät

RC 200


Nischenbreite 60 cm
Nischenhöhe 82 cm
Nutzinhalt 137 l
Energieeffizienzklasse A+++



Gefriergerät

RF 200

Nischenbreite 60 cm
Nischenhöhe 82 cm
Nutzinhalt 98 l
Energieeffizienzklasse A+*

 Home Connect

*auf einer Skala der Effizienzklassen von A+++ bis D

Die Weinklimaschränke



Weinklimaschrank

RW 282

Nischenbreite 60 cm
Nischenhöhe 178 cm
Mit der Küchenmöbelfront
eingefasste Glastür
Zwei Klimazonen
Zuschaltbares
Präsentationslicht
Fassungsvermögen
80 Flaschen
Energieeffizienzklasse A*



Weinklimaschrank

RW 222

Nischenbreite 60 cm
Nischenhöhe 123 cm
Mit der Küchenmöbelfront
eingefasste Glastür
Zwei Klimazonen
Zuschaltbares
Präsentationslicht
Fassungsvermögen
48 Flaschen
Energieeffizienzklasse A*



Weinklimaschrank

RW 404

Nischenbreite 60 cm
Nischenhöhe 82 cm
Unterbaufähig, mit Edelstahl
eingefasste Glastür
Zwei Klimazonen
Zuschaltbares
Präsentationslicht
Fassungsvermögen
34 Flaschen
Energieeffizienzklasse A**



Weinklimaschrank

RW 402

Nischenbreite 60 cm
Nischenhöhe 82 cm
Unterbaufähig, mit Edelstahl
eingefasste Glastür
Eine Klimazone
Zuschaltbares
Präsentationslicht
Fassungsvermögen
42 Flaschen
Energieeffizienzklasse A**

Die Vario Kälte-Serie 200



**Vario Kühl- und
Gefrierkombination**

RB 289

Nischenbreite 56 cm
Nischenhöhe 177,5 cm
Vier Klimazonen einschließlich
Frischkühlen nahe 0 °C
Nutzinhalt 245 l
Energieeffizienzklasse A++*



**Vario Kühl- und
Gefrierkombination**

RB 287

Nischenbreite 56 cm
Nischenhöhe 177,5 cm
Nutzinhalt 258 l
Energieeffizienzklasse A++*



**Vario Kühl- und
Gefrierkombination**

RT 289

Nischenbreite 56 cm
Nischenhöhe 177,5 cm
Vier Klimazonen einschließlich
Frischkühlen nahe 0 °C
Nutzinhalt 284 l
Energieeffizienzklasse A++*



Vario Kühlgerät

RC 289

Nischenbreite 56 cm
Nischenhöhe 177,5 cm
Drei Klimazonen einschließlich
Frischkühlen nahe 0 °C
Nutzinhalt 302 l
Energieeffizienzklasse A++*

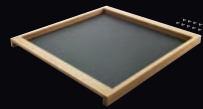


Vario Gefriergerät

RF 287

Nischenbreite 56 cm
Nischenhöhe 177,5 cm
Nutzinhalt 210 l
Energieeffizienzklasse A++*

Zubehör Serie 400



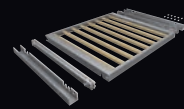
Abstellfläche

Voll ausziehbar
Aluminium
Geeignet für Dekanter,
offene Flaschen und Humidore



Aufbewahrungsbehälter

Mit transparentem Deckel



Flaschenablage

Voll ausziehbar
Eichenholz und Aluminium



Aufsatz

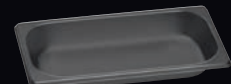
Eichenholz und Aluminium



Griff

Edelstahl
RA493060

Zubehör Serie 200



**Kleiner Gastronorm-
Behälter**

Antihafbeschichtet, GN 1/3
Ungelocht



**Großer Gastronorm-
Behälter**

Antihafbeschichtet, GN 2/3
Ungelocht



**Kleiner Gastronorm-
Behälter**

Edelstahl, GN 1/3
Ungelocht



**Großer Gastronorm-
Behälter**

Edelstahl, GN 2/3
Ungelocht



Aufsatz

Aluminium
Zur Präsentation einzelner
Flaschen (3er-Set)



Griff

Edelstahl



Spülen

Weil nicht alles nur Geschirr ist.

Geschirr kann kostbar und zerbrechlich sein, jahrzehntelang umhegt und gepflegt und mehr Erinnerungen an Ihre Familie bergen als das, was von ihm gegessen wurde. Pflegen Sie Ihr Geschirr deshalb mit dem Geschirrspüler, den es verdient. Denn wie bei kulinarischen Kreationen zeugt mitunter auch modernes Tafelgeschirr von der Handwerkskunst, mit der es erschaffen wurde.

Unsere Geschirrspüler-Serien 400 und 200 fügen sich bestens in eine Gaggenau Küche ein und präsentieren sich mit all den Eigenschaften, die Sie von uns erwarten: von der intuitiven Bedienung mittels TFT-Display über grifflose Türen mit Push-to-open-Funktion und Zeolith-Technologie für kürzere Programmlaufzeiten bis hin zu einem durchdachten Beladungskonzept, das sich auch großen oder empfindlichen Objekten anpasst. Und dank des innovativen Lichtkonzepts erstrahlt Ihr gesamtes Geschirr in hellem, sanftem Licht, sobald Sie den Geschirrspüler öffnen.

Wir können Ihnen zwar das Ein- und Ausräumen nicht abnehmen, aber wir tragen dafür Sorge, dass Sie stets sauberes, gepflegtes Geschirr erhalten.



Die Geschirrspüler-Serie 400

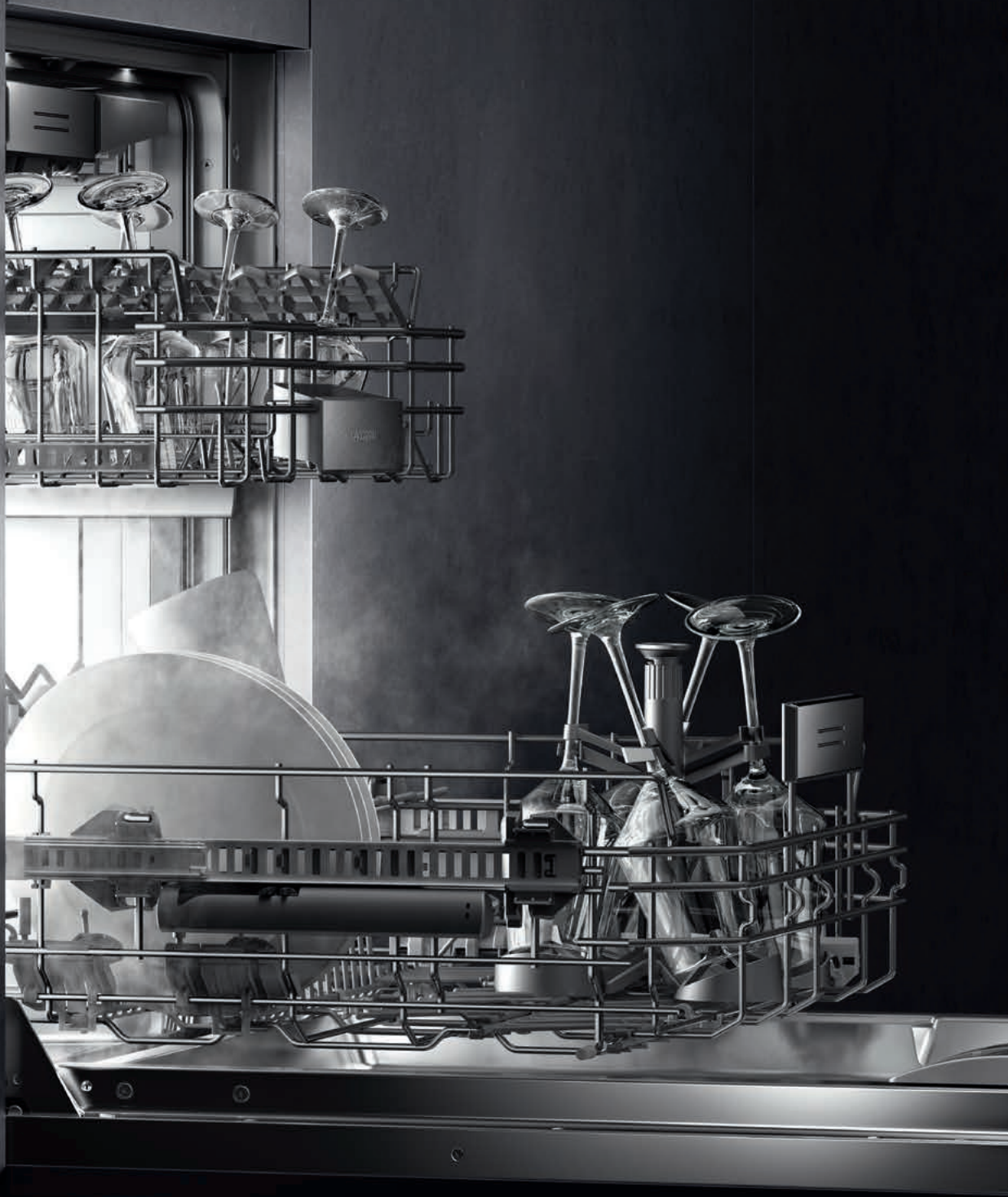
Bei sanftem Druck öffnet die grifflose Tür und gewährt Einblick in den dezent den Innenraum, während sich die Körbe dank Leichtlauf Funktion mühelos herausziehen lassen. Bei erneut leichtem Druck schließt sich der Geschirrspüler wieder fast wie von selbst.

Alles ist so gestaltet, dass Ihre kostbaren Gläser und Ihr Porzellan bestens geschützt sind. Da mag es Ihnen durchaus vorkommen, dass Sie etwas weitaus Aufregenderes tun, als nur den Geschirrspüler zu beladen.

Die Modelle stehen Ihnen in zwei Höhen, 81,5 cm oder 86,5 cm, und wahlweise mit flexiblem Scharnier für höhere Möbelfronten zur Verfügung. Sie sind geräumig, leistungsstark und schnell. Zudem sind sie mit einer Vielzahl an Optionen ausgestattet: mit einem flexiblen Korbsystem, praktischen Halterungen für langstielige Gläser sowie Gastronorm-Behälter und Home-Connect.

Ihr Innenraum wurde mit größter Sorgfalt entworfen, was bei jedem einzelnen Klappstachel zu spüren ist. Dank Zeolith-Technologie werden zudem die Laufzeiten der acht Programme verkürzt, das Trocknen wird intensiviert und der Energieverbrauch gesenkt.

Diese Serie ist bis ins Detail durchdacht, sodass sogar die Restlaufzeit des Programms – bei allen Modellen ohne flexibles Scharnier – auf den Küchenboden projiziert wird.



Das innovative Lichtkonzept taucht den behutsam gereinigten Inhalt Ihres Geschirrspülers in helles, sanftes Licht. Von der Rückwand ausgehend, lässt es Ihr Geschirr in neuem Glanz erstrahlen.

Die Bedienblende mit TFT-Display zeigt im Detail die acht Spülprogramme mit sechs Optionen an, von denen einige sensorgesteuert sind. Ausgewählte Programme können mit dem Power- oder Intensiv-Modus kombiniert werden, wobei sie natürlich behutsam mit Ihrem Geschirr umgehen.

Die innovative Zeolith-Technologie verhilft all unseren Geschirrspülern der Serie zur Energieeffizienzklasse A+++* und zu verkürzten Programmlaufzeiten. Es handelt sich um ein umweltfreundliches Mineral, das, sowie es Feuchtigkeit aufnimmt, Hitze abgibt und so dafür sorgt, eine volle Beladung in weniger als einer Stunde zu reinigen und zu trocknen. Es schützt zudem empfindliche Gläser, indem sie bei einer niedrigeren, sanfteren Temperatur getrocknet werden.

Die Produktreihe zeichnet sich nicht nur durch ihre Leistungsfähigkeit aus; mit ihrer Push-to-open-Funktion und dem gedämpften Einzug von Ober- und Unterkorb ist sie auch besonders sanft und leise. Je nach Modell sind zwei oder drei Ebenen mit Leichtlauffunktion ausgestattet. Die Oberkörbe können Sie auf drei Höhen verstellen und so in der Besteckschublade Platz für Kochutensilien und Espresso-Tassen schaffen. Um Ihren Komfort beim Ein- und Ausräumen zu erhöhen, haben wir zudem den Innenraum bestens ausgeleuchtet.

* auf einer Skala der Effizienzklassen von A+++ bis D



Das TFT-Display



Die Geschirrspüler-Serie 200

Bei einer Serie, die bis ins Detail durchdacht ist, verwundert es nicht, dass auch ihre Leistung alle Erwartungen übertrifft.

Die in unterschiedlichen Höhen und Breiten erhältlichen Geschirrspüler verfügen über bis zu sechs Programme mit vier anpassbaren Optionen, ein flexibles Korbsystem und Home-Connect. Zusätzlich wird bei einigen Modellen die Programmrestlaufzeit auf den Küchenboden projiziert. Ohne Zweifel sind dies Geschirrspüler, die das Leben einfacher machen.

Wenn Sie die Tür öffnen, gleiten Ihnen die Körbe, dank ihrer mit Leichtlauffunktion ausgestatteten Schienen, sanft entgegen und nach dem Einräumen auch wieder genauso sanft zurück. Schließlich ist der einzige Moment, in dem Ihre Gläser erklingen sollten, der, wenn Sie beim Trinken mit ihnen anstoßen.



Zwei Modelle präsentieren sich mit TFT-Display in der Edelstahl-Bedienblende. Darüber hinaus bieten sie all denjenigen, die verreisen oder ihr Landhaus verlassen, eine praktische Innovation, denn wenn Sie die Option automatische Türöffnung wählen, öffnet sich bei Ende des Programms die Tür, damit der Geschirrspüler selbst und sein Inhalt belüftet werden.

Die Serie 200 bietet sowohl integrierte als auch vollintegrierte Geschirrspüler, die alle über die Energieeffizienzklasse A++ oder A+++* verfügen. Die meisten von ihnen bieten ein flexibles Korbsystem, Klappstacheln, Leichtlauffunktion, spezielle Halterungen, höhenverstellbare Oberkörbe mit Überauszug und zahlreiche weitere ausgeklügelte Ausstattungen, die es ihnen möglich machen, sich Ihrem Geschirr optimal anzupassen. Um diese nun auch in jede Küche einfügen zu können, sind einige Modelle mit flexiblem Scharnier für besonders hohe Möbelfronten und schmale Sockel erhältlich.

Sechs Spülprogramme, von denen einige sensor-gesteuert sind, können mit vier Optionen wie Power oder Intensiv kombiniert werden. Allerdings können Sie angesichts des Wissens und der Erfahrung unserer Forschungs- und Entwicklungsabteilung auch einfach nur einer unserer Empfehlungen folgen.

* auf einer Skala der Effizienzklassen von A+++ bis D



Vollintegriert



Die Programm-Optionen

Die Geschirrspüler-Serie 400



Geschirrspüler

DF 481/480

Breite 60 cm
8 Programme, 5 Optionen
Restzeitprojektion oder
Info-Light
Sehr leise 43 dB
Energieeffizienzklasse A+++*

Die Geschirrspüler-Serie 200



Geschirrspüler

DF 261/260

Breite 60 cm
6 Programme, 3 Optionen
Automatische Türöffnung
Sehr leise 42 dB
Energieeffizienzklasse A++*



Geschirrspüler

DI 261/260

Breite 60 cm
6 Programme, 3 Optionen
Automatische Türöffnung
Sehr leise 42 dB
Energieeffizienzklasse A++*



Geschirrspüler

DF 251/250

Breite 60 cm
6 Programme, 3 Optionen
Info-Light
Sehr leise 44 dB
Energieeffizienzklasse A++*



Geschirrspüler

DF 250

Breite 45 cm
6 Programme, 2 Optionen
Restzeitprojektion
Sehr leise 44 dB
Energieeffizienzklasse A+++*

Zubehör



Besteckschublade

Mit Leichtlauf Funktion



Silberglanzkassette

Für alle Geschirrspüler



**Halterung für
langstielige Gläser**




Gläserkorb



Möbelgriff

Edelstahl

 Home-Connect

*auf einer Skala der Effizienzklassen von A+++ bis D

Die 60cm breiten Geschirrspüler sind in den Höhen 86,5cm und 81,5cm verfügbar. Die 45cm breiten Modelle sind 81,5cm hoch.

Gaggenau und Home-Connect*



Der Unterschied heißt Gaggenau.

Jetzt beginnt die Zukunft des Kochens. Mithilfe eines digitalen Geräts kann der private Koch unter anderem den Backofen vorheizen, die Lüftung oder den Geschirrspüler einschalten, Zubehör aus dem eShop bestellen, digitale Bedienungsanleitungen herunterladen oder einen Techniker um eine Diagnose bitten – und all das aus der Ferne.

Durch die mögliche Einbindung in verschiedene Home-Management-Systeme stellen wir sicher, dass die Küche das Herz des digitalen Zuhauses bleibt. Während der private Koch beispielsweise die verbleibende Garzeit am Backofen prüft, kann er Amazon Alexa bitten, eine Tasse Kaffee zuzubereiten oder die Lüftung anzustellen.

- Verbindung: Steuern** und überprüfen auf Distanz oder erstellen einer Ferndiagnose durch einen Online-Techniker.
- Zugang: Erwerben Sie Zubehör aus unserem eShop, laden Sie Bedienungsanleitungen herunter und nutzen Sie unser Partner-Netzwerk.
- Einbindung: Kompatibel mit unterschiedlichen Home-Management-Systemen.

Und dies ist nur der Anfang. Entdecken Sie alle weiteren Möglichkeiten auf home-connect.com.

*Die Nutzung der Home-Connect-Funktion ist abhängig von den Home-Connect-Diensten, die länderspezifisch variieren können. Bitte informieren Sie sich unter home-connect.com.

**Gilt nicht für Kochfelder; Kochfelder sind nicht für eine Fernsteuerung bestimmt, da der Kochprozess zu überwachen ist.



Einblicke

Optimale Voraussetzung für kulinarischen Genuss zu schaffen – das ist das Versprechen von Gaggenau wie auch die Erwartung des Kochs bei der Zubereitung seines Menüs.

Am Beispiel der Physalis zeigt sich, dass außergewöhnliches Design, Qualität und Funktionalität keineswegs zu Lasten der Ästhetik gehen. Vielmehr stimulieren sie einen sich stets verändernden Charakter.

Diese Erkenntnis, mit der wir seit 333 Jahren unsere Produkte gestalten, weist uns auch weiterhin den Weg in die Zukunft.



Über die Küche hinaus

Gemeinsam mit inspirierenden Visionären, Künstlern und Handwerkern entdecken wir Bereiche wie Kulinarik, Architektur, Kunst und Design.

Tauchen Sie ein in unsere Welt – entweder über unsere Website oder über unsere Social Media-Kanäle Instagram, Pinterest und Vimeo.

Wir geben Ausblicke in die Zukunft für kulturell Interessierte.



GAGGENAU

Unsere Website bietet eine umfassende Beschreibung jedes einzelnen Produkts sowie zusätzliche Informationen über uns und unsere Geschichte. Erfahren Sie mehr über den Showroom in Ihrer Nähe und finden Sie Wissenswertes für Architekten und Küchendesigner.

Showrooms | Flagship showrooms

Belgien

Showroom Brüssel

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

China

Showroom Chengdu

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

Showroom Guangzhou

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

Showroom Peking

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

Showroom Schanghai

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

Dänemark

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

Deutschland

Showroom München
Arabellastraße 30 A
81925 München
+49 89 4570 4647

Finnland

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

Frankreich

Showroom Paris

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

Griechenland

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

Hongkong

Showroom Hongkong
Kitchen Infinity Corp.
Limited
G/F Cubus
1 Hoi Ping Road
Causeway Bay
Hongkong
+852 2890 1522

Indien

Showroom Bengaluru
SIS Imports
37, 4th B Cross
5th Block
Industrial Layout
Koramangala
Bengaluru 560 095
+91 80 2550 4444

Showroom Hyderabad

SIS Imports
Plot No. 1057/M
Road No. 45
Jubilee Hills
Hyderabad 500 033
+91 40 2355 0346/47

Showroom Mumbai

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

Showroom Neu Delhi

SIS Imports
B 87, Defence Colony
Neu Delhi 110 024
+91 11 4155 3333/6789

Island

Showroom Reykjavík
Smith & Norland hf.
Nóatúni 4
105 Reykjavík
+354 520 3000

Israel

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

Italien

Showroom Macerata
Design Elementi
Marche S.r.l.
Via delle Maestranze 1
Zona Ind. le Corridonia
62014 Corridonia – MC
+39 0733 28 3526

Showroom Mailand
Design Elementi
Milano S.r.l.
Corso Magenta 2
20121 Milano

Showroom Treviso
F.K. & T. S.r.l – Furniture
Kitchen and Technology
Piazza Foro Romano 2
31040 Oderzo – TV
+39 0422 81 5110

Showroom Verona
Nuova Arredo
Inserimenti S.r.l.
Via Roveggia 122
37100 Verona
+39 045 58 3234

Showroom Vicenza
Nuova Arredo Inserimenti
Via Dell'Industria 48/50
36040 Grisignano
Di Zocco – VI
+39 0444 61 4422

Japan

Showroom Ashiya
N.TEC Co. Ltd.
6-16 Ohara-cho
Ashiya-shi Hyogo 651-0092
+81 797 32 3751

Showroom Hyogo
N.TEC Co. Ltd.
2-23-7 Narai Yamaguchi-cho
Nishinomiya-shi Hyogo
651-1411
+81 78 904 3101

Showroom Tokio
N.TEC Co. Ltd.
1-8-4 Higashiazabu
Minato-ku
Tokyo 106-0044
+81 3 5545 3877

Kanada

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

Kasachstan

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

Luxemburg

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

Malaysia

Showroom Kuala Lumpur
BSH Home Appliances
Sdn. Bhd.
Unit No 2-1 Level 2 CP
Tower
No. 11 Jalan 16/11
Pusat Dagang Seksyen 16
46350 Petaling Jaya
+60 3 7955 8880

Showroom Malaysia
89 Jalan Maarof
Bangsar
59100 Kuala Lumpur
WP, Malaysia
+60 3 7955 8880

Malta

Showroom Malta
Aplan Ltd.
The Atrium
Mriehel By-Pass
Birkirkara BKR 3000
Malta
+356 2148 0590

Neuseeland

Showroom Auckland
BSH Home Appliances 65
Parnell Rise
Parnell
Auckland 1052
+64 9 4770 492

Niederlande

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

Nordzypem

Showroom Lefkoşa
Akbel Ltd.
14A Ortaköy
Dr. Burhan Nalbantoğlu Cad
00010 Lefkoşa
+90 39 2223 3233

Norwegen

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

Österreich

Showroom Wien
Stilarena
Quellenstraße 2a
1100 Wien
+43 1 60 5750

Philippinen

Showroom Metro Manila
Living Innovations Corp
GF Units 106 & 107
Fort Victoria 5th Ave. corner
23rd Street Fort Bonifacio
Global City
Taguig City
Metro Manila
+62 2 830 2230

Polen

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

Schweden

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

Schweiz

Showroom Bern
BSH Hausgeräte AG
Steigerhubelstrasse 3
3008 Bern
+41 3 1398 2848

Showroom Crissier
BSH Electroménager SA
Chemin de Mongevon 4
1023 Crissier
+41 2 637 13 00

Showroom Lugano
BSH Elettrodomestici SA
Via Campagna 30
6934 Bioggio
+41 4 3455 4028

Showroom Zürich
BSH Hausgeräte AG
Fahrweidstrasse 80
8954 Geroldswil
+41 4 3455 4000

Singapur

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

Spanien

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

Südafrika

Showroom Johannesburg
30 Archimedes Street
2148 Johannesburg
+ 27 10 001 0019

Showroom Kapstadt
17 Church Street
Bree Street Studios
8000 Cape Town
+27 21 550 9900

Südkorea

Showroom Seoul
Fine Appliances Co. Ltd.
3rd Fl. Jinnex Lakeview Bldg.
99, Ogeumno Songpa-gu
Seoul 05548
+82 2 6293 9393 (- 402)

Taiwan

Showroom Taipeh
BSH Home Appliances
Pte. Ltd.
11F No. 80 Zhouzi Street
Neihu District
Taipeh City 11493
+886 2 8978 0999

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

Tschechien

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

Türkei

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

USA

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

Showroom Irvine

BSH Experience & Design
Center
17911 Von Karman
Suite 100
Irvine
CA 92614
+1 94 9224 4700

Showroom Miami
LCI Distributors
2005 NW 115 Avenue
Miami
FL 33172
+1 30 5418 0010

Showroom New York

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

Showroom San Francisco
Purcell Murray
185 Park Lane
Brisbane
CA 94005
+1 80 0892 4040

**Vereinigte Arabische
Emirate**

Showroom Dubai
The Oberoi Centre
Office 504
Business Bay
PO Box 17312
+9714 8030400

Vereinigtes Königreich

Showroom London
40 Wigmore Street
London
W1U 2RX
+44 892 8988

Vietnam

Showroom Danang
Häfele Design Center
Danang
248 Nguyen Van Linh
Thac Gian ward
Thanh khe District
Danang
+84 236 3584 988

Showroom Hanoi
Häfele Design Center Hanoi
128 Thuy Khue Street
Thuy Khue Ward
Tay Ho District
Hanoi
+84 24 3850 0400

Showroom Ho Chi Minh City
Häfele Design Center Ho
Chi Minh City
46A Nguyen Van Troi Street
Ward 15
Phu Nhuan District
Ho Chi Minh City
+84 28 39 977 300

Zypern

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

Der Unterschied heißt Gaggenau.