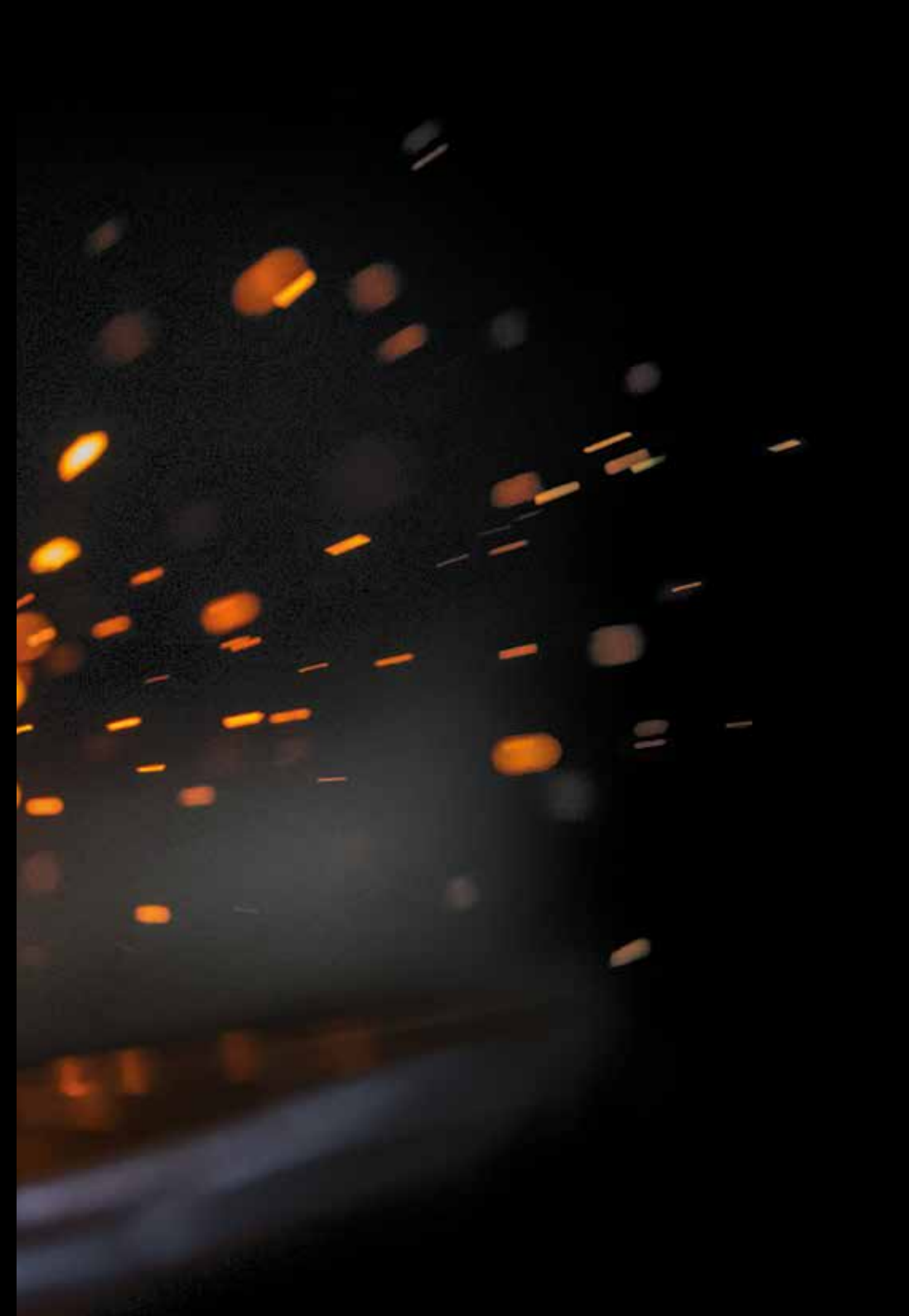


Después de 333 años modelando metal, hemos
creado algo más que una marca: **una cultura.**



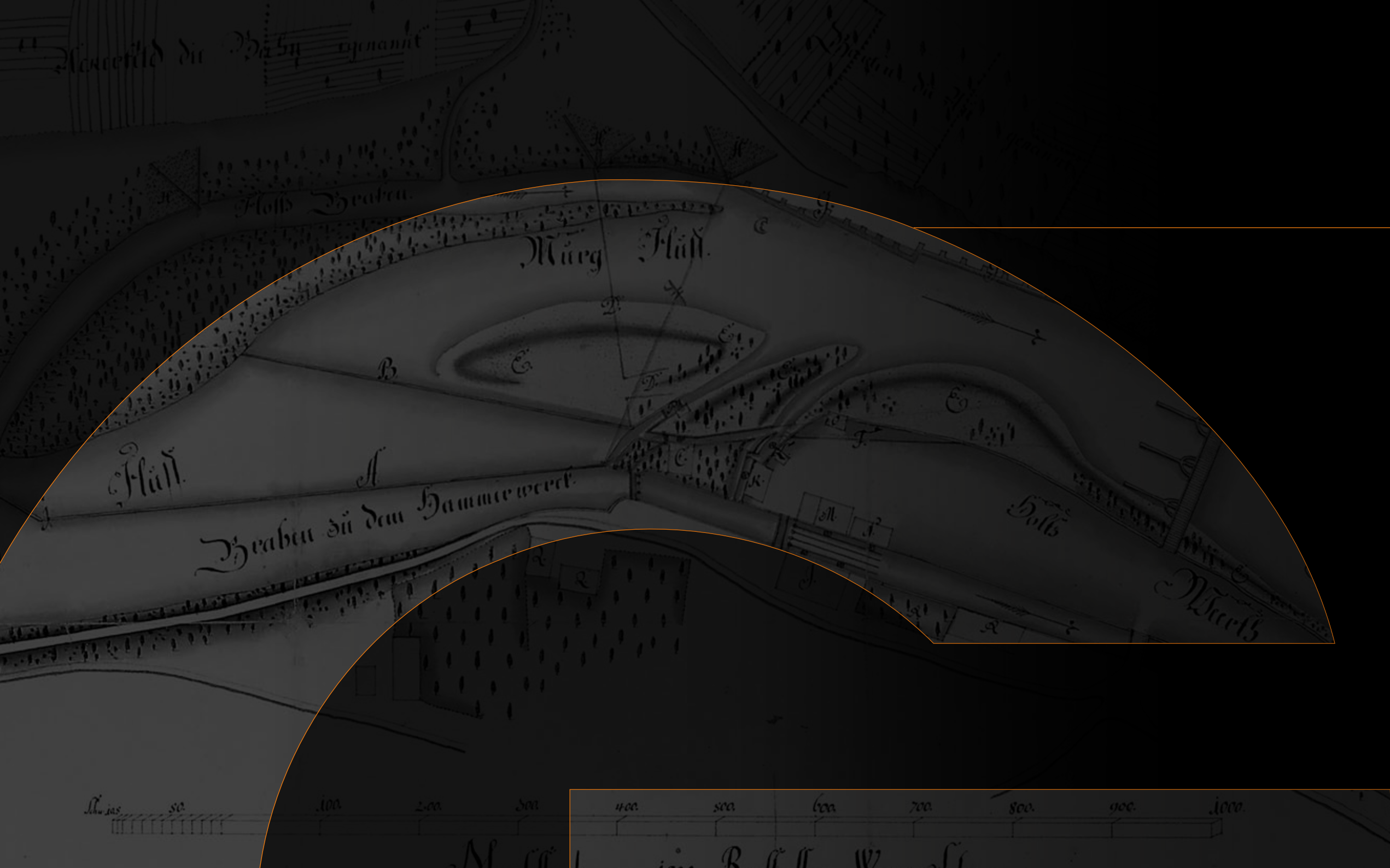
En 1683, desde las profundidades de la Selva Negra se escuchan nuevos sonidos: el crepitar de las llamas, el martilleo sobre el metal candente... A golpe de martillo comienza la era de la artesanía industrial y nace la ingeniería alemana.





años de experiencia

Nuestra historia arrancó al pie de la Selva Negra en 1683. Era una zona de campesinos pobres que trataban de sobrevivir generación tras generación. El margrave Ludwig Wilhelm von Baden dirigía la región en aquel momento. Von Baden era un héroe de guerra del Ejército Imperial que participó en la liberación del sitio de Viena. Pero sobre todo, era un gran emprendedor. Supo aprovechar las ventajas de una tierra rica en madera y hierro y levantó una fundición en Rotenfels y una forja de martillos y clavos en Gaggenau en 1683. Una brillante idea cuyo éxito tuvo que esperar.



1683

El margrave Ludwing Wilhelm von Baden funda Gaggenau

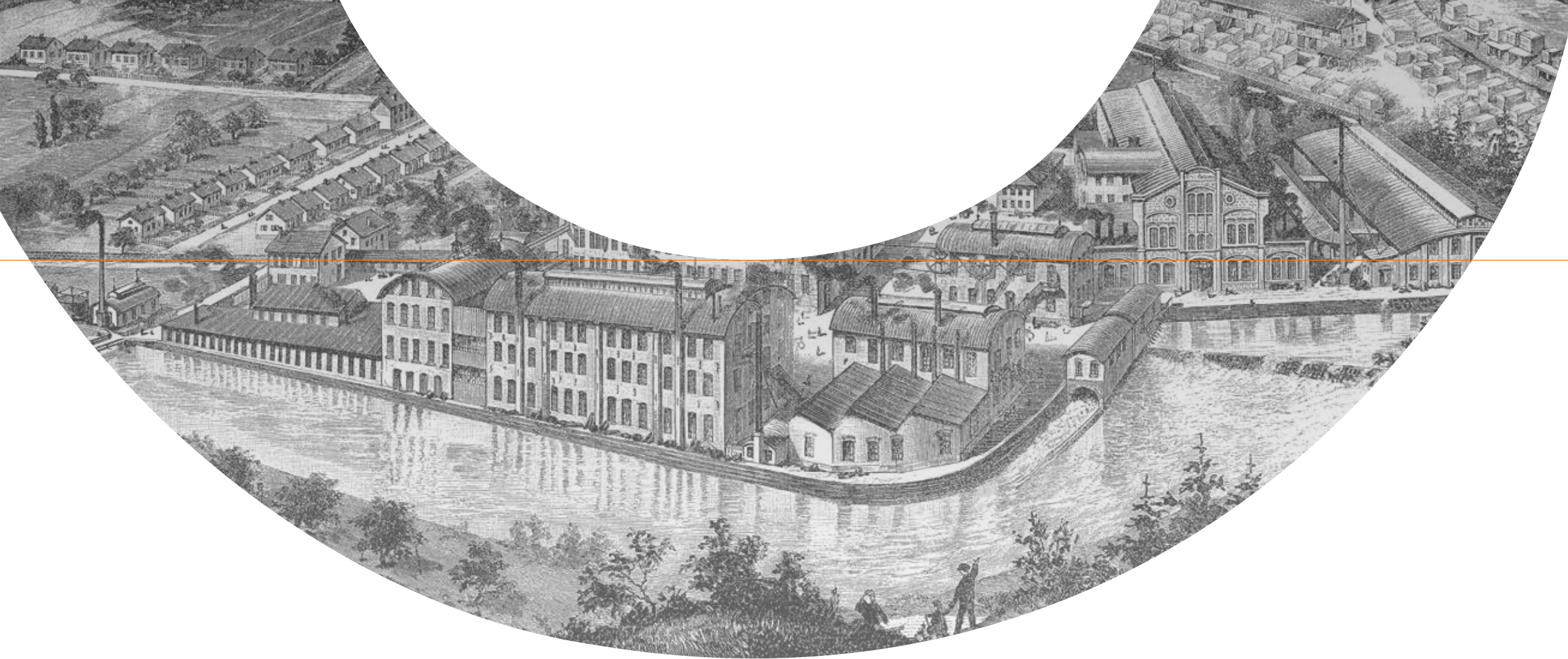
Los primeros 200 años siempre son complicados



En la segunda mitad del siglo XVIII la fábrica de clavos de Gaggenau comenzó a consolidarse al mismo tiempo que Europa comenzaba a vivir una de sus épocas más revolucionarias. La fundición cambió varias veces de dueño, con mejor o peor fortuna. El anhelo de crecimiento de la empresa era cada vez mayor, por lo que se amplió a lo largo del bosque.

La presencia de la industria suponía en aquel momento un desafío a lo ya existente, especialmente en un período de constantes guerras y agitación religiosa. En general se puede decir que esta creciente empresa sobrevivió a un periodo convulso, algo que no sucedió a muchos emprendedores de la época. La denominada Era de la Agitación llegó a un punto de inflexión en 1850, cuando la transformación de balas de cañón en objetos más útiles y pacíficos tuvo amargas consecuencias. Esas balas eran en realidad granadas activas que casi destruyeron los hornos de fundición.

Otra vez, Gaggenau sobrevivió.



1873

1873. Michael Flürscheim
compra Gaggenau

1880

1880. El fabricante de
estufas Theodor Bergmann
se une a Gaggenau



La metalurgia Gaggenau evolucionó su actividad hacia la fabricación de herramientas de labranza. Después de varias décadas, la compañía y sus trabajadores comenzaron a ser conocidos. Su producción se incrementó en número y escala hasta el punto de hacer necesaria la construcción de un ferrocarril que permitiera poner sus productos pesados en el mercado. Los tiempos de la fabricación de clavos quedaron atrás. Se empezaron a producir de forma masiva nuevos productos para una nueva clase industrial y se pusieron los cimientos de la legendaria ingeniería alemana.

La 'Eisenwerke Gaggenau Flürscheim und Bergmann', nombre de la fábrica desde ese momento, comenzó a darse a conocer como "la creadora de novedades". Su producción de herramientas de labranza se había consolidado y entró en el nuevo siglo fabricando bicicletas, armas, esmaltados publicitarios... desarrollando procedimientos de fabricación y productos que marcarían su futuro. Michael Flürscheim y Theodor Bergmann incorporaron a Gaggenau procesos industriales modernos y productos innovadores al mismo tiempo que mejoraban las labores productivas y las condiciones de los trabajadores.

1887

Carteles de publicidad
esmaltados fabricados para
Stollwerk, Maggi, Odol y
Tobler.



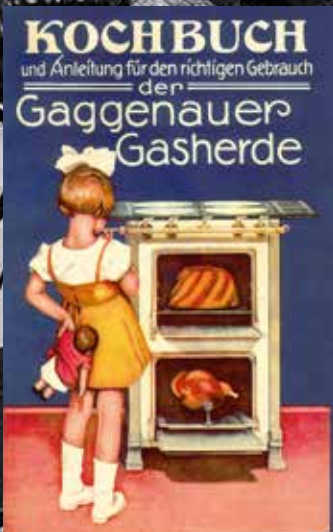
1891

Nacimiento de la bicicleta
Badenia



1908

Venta de la unidad número
250.000 de la bicicleta
Badenia.



Con más de un millar de trabajadores y con sus máximas energías puestas en fabricar hasta 200 productos diferentes, Gaggenau era en aquel momento una gran empresa en expansión. Entre 1880 y 1908 produjo un cuarto de millón de las resistentes y deseadas bicicletas Badenia. Sus dos referentes, Flürscheim y Bergmann, habían salido de la compañía con la llegada del nuevo siglo, pero el éxito de sus bicicletas y sus carteles de publicidad había enseñado a trabajadores y directivos la importancia de la ergonomía, la calidad en la fabricación y el diseño diferenciador.

El enorme éxito de dos de los 200 productos permitió reorientar un negocio que, de otro modo, hubiera sido extremadamente diversificado. Los conocimientos de esmaltado adquiridos para producir los carteles publicitarios proporcionaron a Gaggenau su ventaja competitiva al cambiar su producción de esmalte para publicidad a esmalte para hornos.

El siglo XX, nuestro tercer siglo de vida

Gaggenau se vio muy pronto obligada a afrontar la Primera Guerra Mundial y la Gran Depresión, dos hechos catastróficos que vieron cómo grandes compañías alemanas tenían que cerrar de manera repentina. Y casi fue el final de Gaggenau. La empresa estaba en bancarrota cuando el Dr. Otto von Blanquet compró la totalidad de la empresa en 1931.

Con una nueva orientación hacia las cocinas de carbón, gas, y las innovadoras cocinas eléctricas, la compañía creció antes de verse de nuevo afectada por la Segunda Guerra Mundial. Toda la industria alemana, y Gaggenau no fue una excepción, se volcó en el conflicto bélico. En 1944, los bombardeos aliados arrasaron Gaggenau destruyéndolo prácticamente todo. Por segunda vez, la empresa tenía que renacer de sus cenizas.

Tras la guerra, el Dr. von Blanquet continuó fabricando hornos, pero de otro tipo. La mejora en el diseño de los hornos permitió ahorrar en carbón y gas para su funcionamiento, otorgando a Gaggenau una reputación de aparatos económicos. La promoción de los hornos eléctricos también fue muy popular, los modelos eléctricos Favorit y Futura, así como los sistemas de extracción y calefacción colocaron a Gaggenau en muchas de las nuevas cocinas de la reconstruida Europa.

1931
Nacimiento del
horno eléctrico

1948
Aparecen los modernos
y económicos hornos de
carbón, gas y eléctricos
“Favorit” y “Futura”



1956

George von Blanquet
toma el control



1956

Nace el primer horno
integrable a la altura de
la vista



1972

Aparece el primer sistema
modular Vario



Gaggenau se estaba convirtiendo en una empresa de éxito. La marca era sinónimo de calidad e innovación cuando el Dr. von Blanquet le entregó el control a su hijo Georg en 1956.

Georg von Blanquet era cocinero y, bajo su dirección, Gaggenau produjo aquello con lo que Georg querría cocinar. Afortunadamente, Georg accedió a una floreciente cultura culinaria y a una revaloración de la cocina en el nuevo mundo de postguerra. Sus ideas llevaron a la empresa por caminos sorprendentes e imaginativos. Él allanó el camino de la revolucionaria cocina a medida y en 1956 el primer horno integrable, a la altura de la vista, las placas de cocción independientes y los aparatos de extracción llegaron al mercado de la mano de Gaggenau.



1976

Primer extractor
telescopico de encimera

1978

Aparece el primer
grill móvil

1982

Se crea la primera
campana extractora plana

Muchos productos se perfeccionan hasta el punto de que queda muy poco espacio para la mejora. Ese es nuestro objetivo para cada uno de los aparatos que producimos. No nos apresuramos en lanzar innovaciones. Descubrimos necesidades, buscamos soluciones, las probamos de manera exhaustiva y sólo después de este proceso las ofrecemos a nuestros clientes. Así, en lugar de añadir un temporizador al panel de control, nosotros pondremos a trabajar a un equipo de diseñadores adelantados a su tiempo, y técnicos con gran amplitud de miras a hablar con los chefs más exigentes, cuidadosamente elegidos, acerca de la mejor manera de perfeccionar un horno. Quizá hayamos introducido nuevos parámetros en la cocina doméstica. O rompemos la norma, introduciendo la función de cocción al vacío o un módulo de envasado al vacío, o todos aceptamos que nuestros productos son los mejores y entonces nada cambiaría.

No seguimos modas en la cocina, creamos un movimiento, lideramos la evolución y marcamos el futuro. Suena grandioso, porque lo es.

En lugar de añadir un temporizador al panel de control, nosotros pondremos a trabajar a un equipo de diseñadores adelantados a su tiempo, y técnicos con gran amplitud de miras a hablar con los chefs más exigentes, cuidadosamente elegidos, acerca de la mejor manera de perfeccionar un horno.

Christopher Lupp, marketing de producto



... acabados a mano, esta es la única manera
de poner alma en nuestros productos.

Sven Baacke, Diseño



1986

Gaggenau introduce el
horno EB 300 de 90 cm

1990

IK 300, nuestro icónico
frigorífico-congelador de
doble puerta, repleto de
innovaciones

**El EB 388, diseñado para destacar. No quisimos
conformarnos con su capacidad interna así que le
arrebatamos un poco más de espacio.**

Janina Fey, Diseño

Nuestro futuro comenzó hace más de tres siglos

No existen el pasado, el presente y el futuro por separado. El mismo proceso vio nacer una fundición en las profundidades de un bosque, hizo posible la fabricación de 250.000 populares bicicletas e introdujo el primer horno combinado de vapor autolimpiable en 2015. Son diferentes ejemplos de la misma filosofía. Siempre hemos imaginado lo que podría ser, lo hemos diseñado, fabricado y probado.

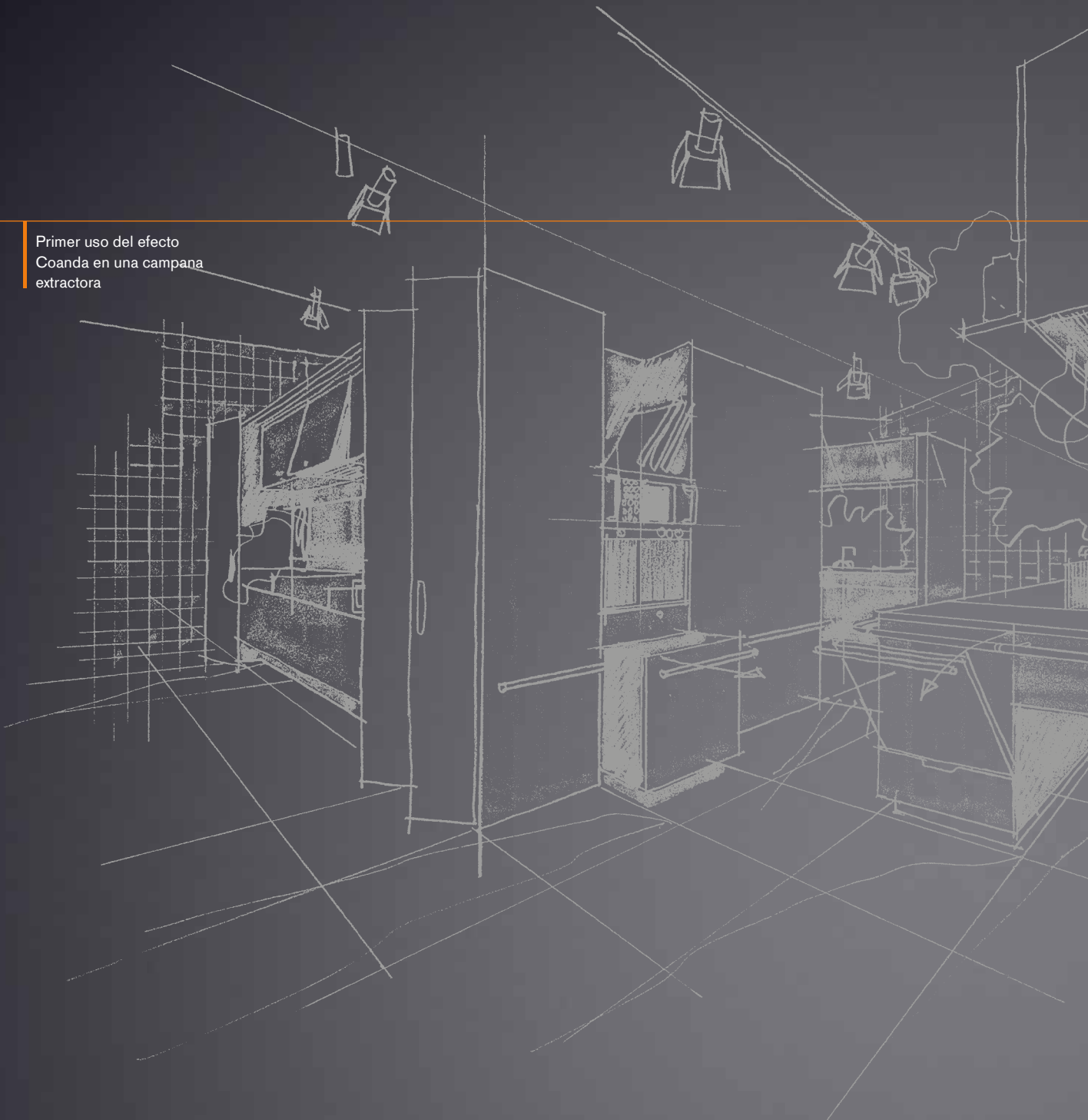
En la década de los 50 fuimos una pieza clave en la creación de la cocina a medida para los hogares. En 1972, nuestro primer sistema modular Vario supuso el siguiente paso en la evolución de la cocina. Desarrollamos el primer extractor telescópico en 1976, la primera campana extractora plana en 1982, impulsamos el horno EB 300 de 90 cm de ancho y 87 litros de capacidad en 1986 y en 1999 introdujimos el horno combinado de vapor en los hogares particulares y le dimos la capacidad de autolimpiarse utilizando su propio sistema de agua. Somos conocidos como la compañía que marca las encrucijadas y la nueva dirección en el camino de la historia – el futuro.

1999

Gaggenau introduce el
horno de vapor

Y el horno combinado
de vapor

Primer uso del efecto
Coanda en una campana
extractora



Lo nuevo envejece rápido

Nunca inventamos por el mero hecho de hacerlo. Sólo concebimos nuestras novedades si tienen sentido, creando los mejores aparatos existentes para el cocinero particular. Esta línea de actuación determina que nuestras creaciones se perfeccionan al máximo antes de salir al mercado, que las mejoras se llevan a cabo cuando pueden ser una realidad y que la estética nunca se verá afectada. En una época como la actual, de constante innovación, nosotros simplemente mantenemos unos estándares extraordinariamente elevados.

En nuestras líneas de producción los ajustes y modificaciones son constantes, aunque la cruda realidad es que no siempre son perceptibles. Guardamos las emociones externas para las grandes cosas. Por ejemplo, el primer horno de vapor o el primer sistema de autolimpieza. La experiencia culinaria lo guía todo. Proporcionamos las herramientas para que los cocineros consigan lo que hasta entonces no podían realizar. Las posibilidades son ilimitadas. Hay muchos diseñadores y cocineros emocionados esperando impacientes los materiales y la tecnología que les permitan hacer realidad todo aquello que imaginan.



2003

El conservador de vinos
IK360, con tres zonas
climáticas controladas
con precisión

Somos innovadores, pero no permitimos que las posibilidades tecnológicas prevalezcan sobre el diseño de nuestros aparatos. Nuestras pantallas táctiles de TFT ofrecen millones de colores, pero nuestros diseñadores eligen solo dos. Esto no sólo mejora la apariencia de nuestros aparatos, sino que también permite al usuario visualizar la información que necesita en cada momento, así como toda la nueva información en tiempo real. Esta información es la única verdaderamente necesaria para que el usuario comprenda rápidamente lo que sucede y pueda continuar cocinando.

Innovación y estética necesitan impactar al usuario. Tienen que ser atractivos no sólo de una manera lógica, también emocional y ofrecer un producto que va mucho más allá que una mera colección de funcionalidades. Si lo trasladamos al terreno emocional, diríamos que nuestros productos necesitan tener cierta alma.



Nuestros valores, inamovibles desde 1683, emanan de la continua búsqueda de autenticidad y calidad de manera irrenunciable. Son parte de nuestro ADN hoy en día y lo seguirán siendo durante los próximos 333 años.

Sven Schnee, Dirección de Marca



2007

Lanzamiento de la serie Vario 400 de refrigeración, un sistema totalmente modular e integrado

También se lanzan los hornos de la serie 200. Un año ajetreado

Lo importante es el chef, no el horno

La razón de ser de una cocina Gaggenau no es otra que la de proporcionar la mejor experiencia culinaria. El chef puede tener la seguridad y la confianza de que tras cada función y cada pequeño detalle hay un profundo proceso de reflexión y muchas noches sin dormir. Nada está presente si no sirve para mejorar la experiencia culinaria.

Una parte importante de esta experiencia es visual. El diseño se ha integrado en nuestros procesos desde que fabricáramos las atractivas bicicletas en la década de los 90 del siglo XIX – no fue una ocurrencia.

En cada reunión hay un diseñador debatiendo con los ingenieros, cuya misión es hacer realidad lo imposible. El marco de 3 mm de acero inoxidable para nuestras placas de cocción Vario Serie 400 es uno de los quebraderos de cabeza de nuestros ingenieros. Es un elemento tremendamente complejo y requiere acabados a mano que realizan nuestros trabajadores más cualificados, pero el resultado merece la pena.



2011 Nace la primera superficie de inducción total con interfaz intuitiva

Integrar el diseño desde el origen del proceso de fabricación podría llevarnos a introducir modas pasajeras en nuestros aparatos. Sin embargo esto es algo a lo que nos oponemos de manera radical. Nuestros diseñadores caminan en la dirección opuesta: crean clásicos por los que no pasa el tiempo. La campana extractora plana AF 250 ha sido calificada como la mejor diseñada del mercado en diversos tests ciegos. Su imagen no ha cambiado en los últimos 35 años. No tiene que hacerlo. Nuestro sistema de autolimpieza para el horno combinado de vapor de la serie 400 es líder mundial. Simplemente introduciendo un cartucho de limpieza en la parte superior de la cavidad del horno, puede sentarse plácidamente a contemplar cómo el agua hace su trabajo.

¿Qué tiene esto que ver con la cocina? Un chef crea en su casa, arriesga, prueba nuevas y emocionantes combinaciones de ingredientes muy poco convencionales. A veces, esto funciona; otras, no, pero crear una obra de arte es un proceso algo caótico. Queremos liberar al cocinero de la opresión que supone algo tan poco creativo como la limpieza. No es labor para un genio, es tarea del horno y una experiencia mucho más agradable para el chef.



2012

Gaggenau introduce el corte y la soldadura a láser para los precisos acabados de los marcos de las placas de la serie 400.

Los diseñadores de Gaggenau reconocen y analizan todo lo que sucede a su alrededor, pero nunca pierden de vista su principal objetivo.

Sven Baacke, diseño

Cada uno de los aparatos que sale de nuestro taller porta una reputación de más de tres siglos. No puede fracasar, no puede tener el más mínimo fallo, debe ser excelente. Esa reputación se protege sin ningún tipo de fisuras; es algo inusual, precioso y frágil. Podría desaparecer en un mínimo descuido o en un arranque de codicia, pero es inmensamente fuerte, se ha forjado en el metal que han trabajado nuestros antepasados. Es algo que todos y cada uno de los trabajadores de Gaggenau siente el deber de mantener viva cada día. Una empresa no puede cuidarla, pero las personas que trabajan en ella pueden, deben y nosotros lo hacemos.



En Gaggenau sencillamente no subcontratamos componentes ni procesos. Todos y cada uno de nuestros productos son controlados no sólo antes de salir de la fábrica, sino en cada uno de los pasos del proceso de fabricación.

Stefan Köhl, Dirección de producto



2012

Creación de un laboratorio
esterilizado para desarrollar
la nueva interfaz de usuario

Lo severo, nuestro ideal

El desarrollo de nuestro mando de control supuso el replanteamiento del concepto de control. Inventamos, diseñamos y creamos prototipos sin descanso para que el usuario se deleite con el manejo de un robusto mando de acero inoxidable que ofrece unos giros absolutamente confortables y precisos. No lo son por casualidad.

Las pantallas táctiles se ensamblan en nuestro laboratorio absolutamente aislado y esterilizado. Es la única manera de garantizar que los controles, el punto de encuentro entre el aparato y el cocinero, son tan excepcionales como el conjunto del electrodoméstico. El esmalte de los hornos se realiza siguiendo nuestra propia receta centenaria. Nuestro nombre se cincela a mano en las piedras para cocción de pan. El acabado a mano de los frontales de acero inoxidable de las puertas de nuestros frigoríficos se prolonga durante dos horas y cuarenta y tres minutos. Incluso todos y cada uno de los cables de cada uno de nuestros hornos se acaba a mano.

Una de las ventajas de esta cantidad de trabajo a mano es algo que a muchos les suena extraño: la revisión. Antes de que cualquiera de nuestros empleados coloque un aparato en la zona final, repasan visualmente no solo lo que ellos mismos han hecho, sino también todo el aparato completo, con una visión cualificada, experimentada, implacable. Visiten nuestra fábrica y vean lo que sucede; es algo simplemente obvio, es la consecuencia de contar con personas que se enorgullecen de su trabajo. Para fabricar aparatos genuinos y extraordinarios hay que ser inflexible. Y un poco severo.



2013

Llegan los hornos de las Series 400 y 200

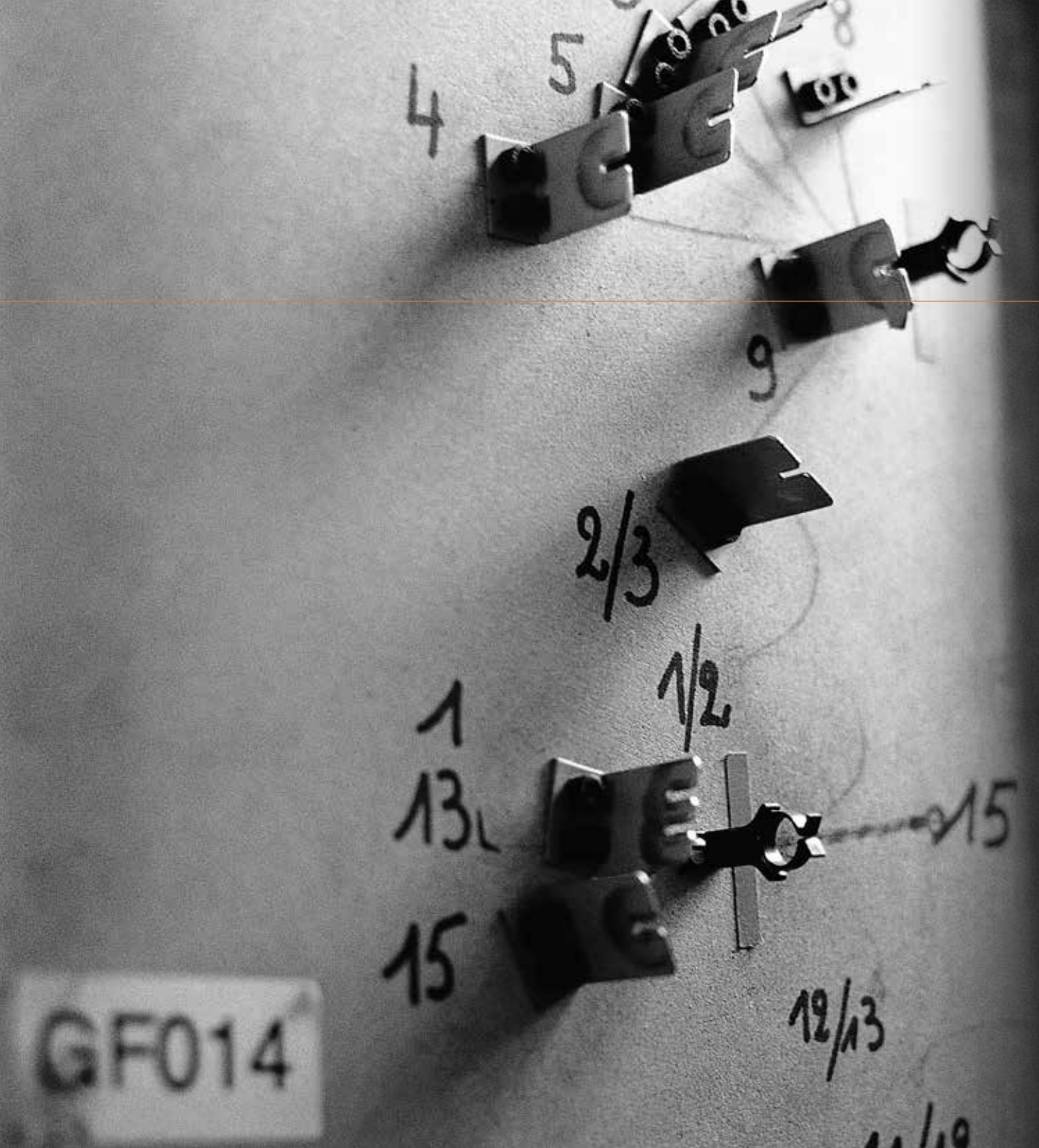
Saber poner el punto final

Una vez que nuestras placas de acero inoxidable Vario 200 están completamente terminadas se pulen por medio de un torrente de granos de cerámica. Este acabado final proporciona un suave brillo que atrae la vista e invita a tocarla al tiempo que evita las huellas. También reduce el efecto visual de los arañazos. No sólo son aparatos de gran belleza sino elementos de trabajo que acabarán chocando con otros utensilios metálicos. Hemos preparado nuestras superficies para este hecho, garantizando que por nuestras piezas no pasa el tiempo. Sabemos cuándo poner el punto final; cuando ya no hay más margen de mejora.



La única manera de mantener frío un lado de la puerta del horno cuando la otra está a 485° C es el aislamiento térmico. La puerta del horno de la serie 400 se compone de cuatro capas de vidrio.

Tania Goetzmann, Dirección de producto



2014

Las nuevas columnas de luz LED de los aparatos de refrigeración Serie 400 contrastan con el cableado hecho a mano de los hornos

De los 840 procesos necesarios para fabricar uno de nuestros aparatos de refrigeración, 813 se hacen a mano. Y al mismo tiempo, fuimos pioneros en introducir el sistema de soldadura láser por ordenador. Nuestro compromiso es la calidad, no tanto el proceso.

Ramona Haberkamm, Dirección de producto

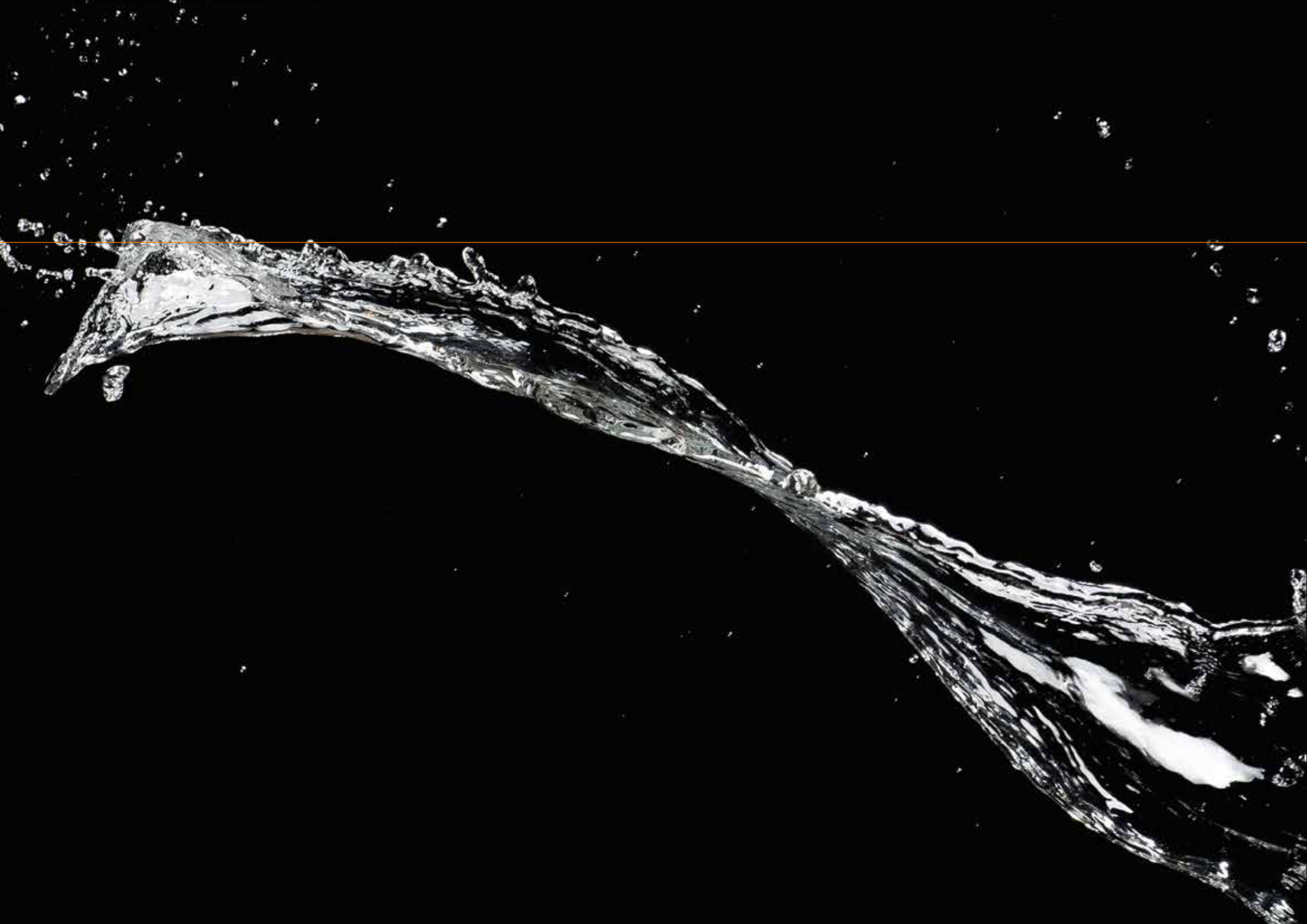
La razón por la que Gaggenau presta atención a los pequeños detalles de manera tan escrupulosa es, citando una expresión algo manida, que “el fracaso no es una opción”. El montaje manual de los cableados se completa sobre moldes de madera. Después se verifica la electrónica de cada uno de nuestros aparatos antes de su salida de la fábrica. –no hace falta decir que eso no es lo habitual en la producción industrial, pero Gaggenau tampoco es una industria convencional. Estos complejos procesos manuales se llevan a cabo en el mismo edificio que alberga nuestro laboratorio futurista, en la misma fábrica que se produce el acero, se crea el esmalte y se fabrica el producto final.



2014

Aparatos de extracción
Serie 400: campanas de
isla e integrados en el
techo completan la gama

Nuestros aparatos son ejemplo claro de que no dejamos de lado la automatización y la eficiencia. Las bandejas de horno son fabricadas por una máquina que ejerce 400 toneladas de presión, bastante más de lo que pudiera generar el herrero más robusto con el martillo más resistente, pero insistimos en que alguien, herrero o no, compruebe las bandejas que entran y salen de esta máquina. Y esto, tanto con las bandejas de horno, como con las placas de la Serie 400, aparatos que integran componentes de alta precisión, realizamos de forma manual las últimas fases del proceso de fabricación. No hay nada comparable a las hábiles manos y los sagaces ojos de un artesano.



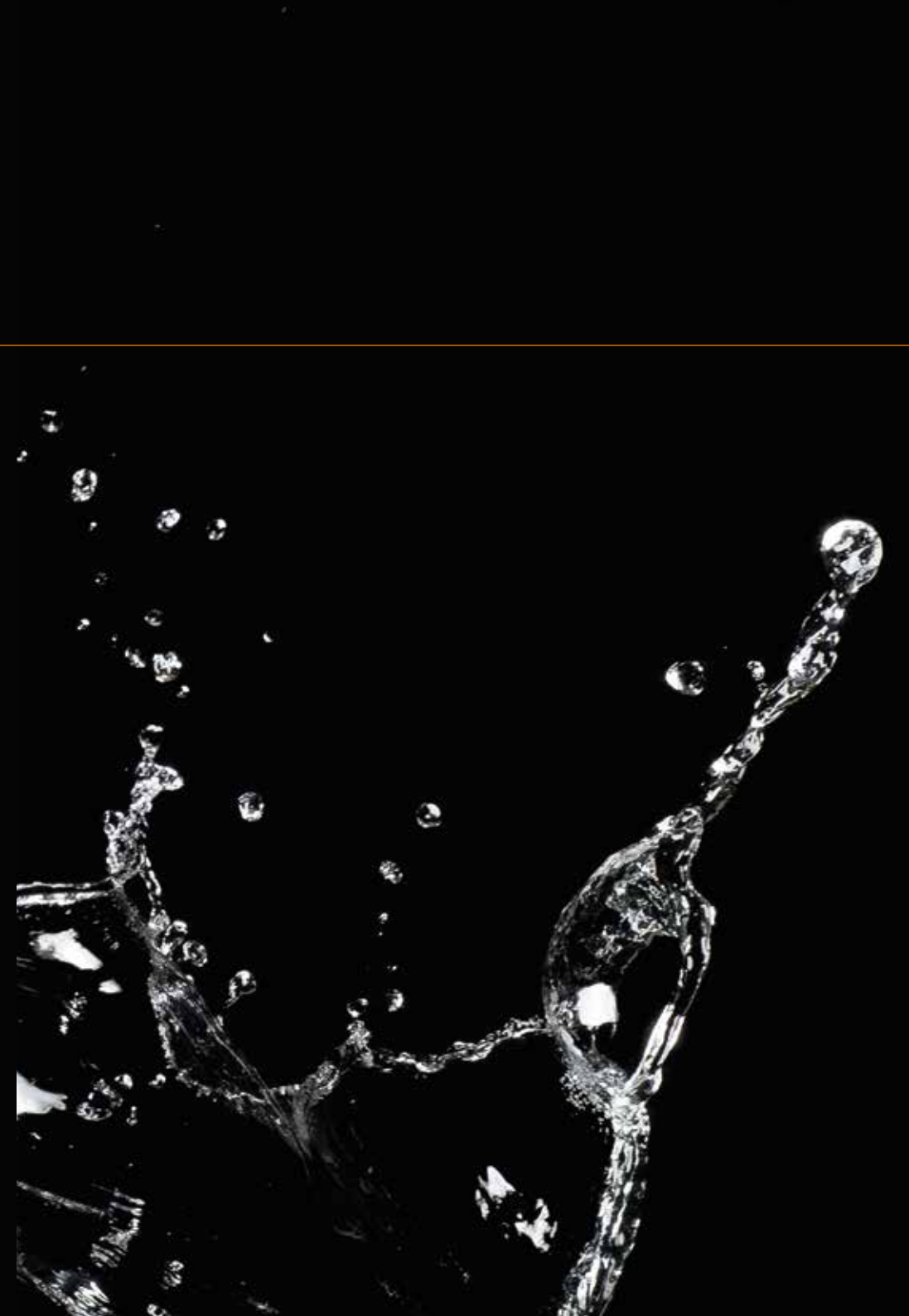
2015

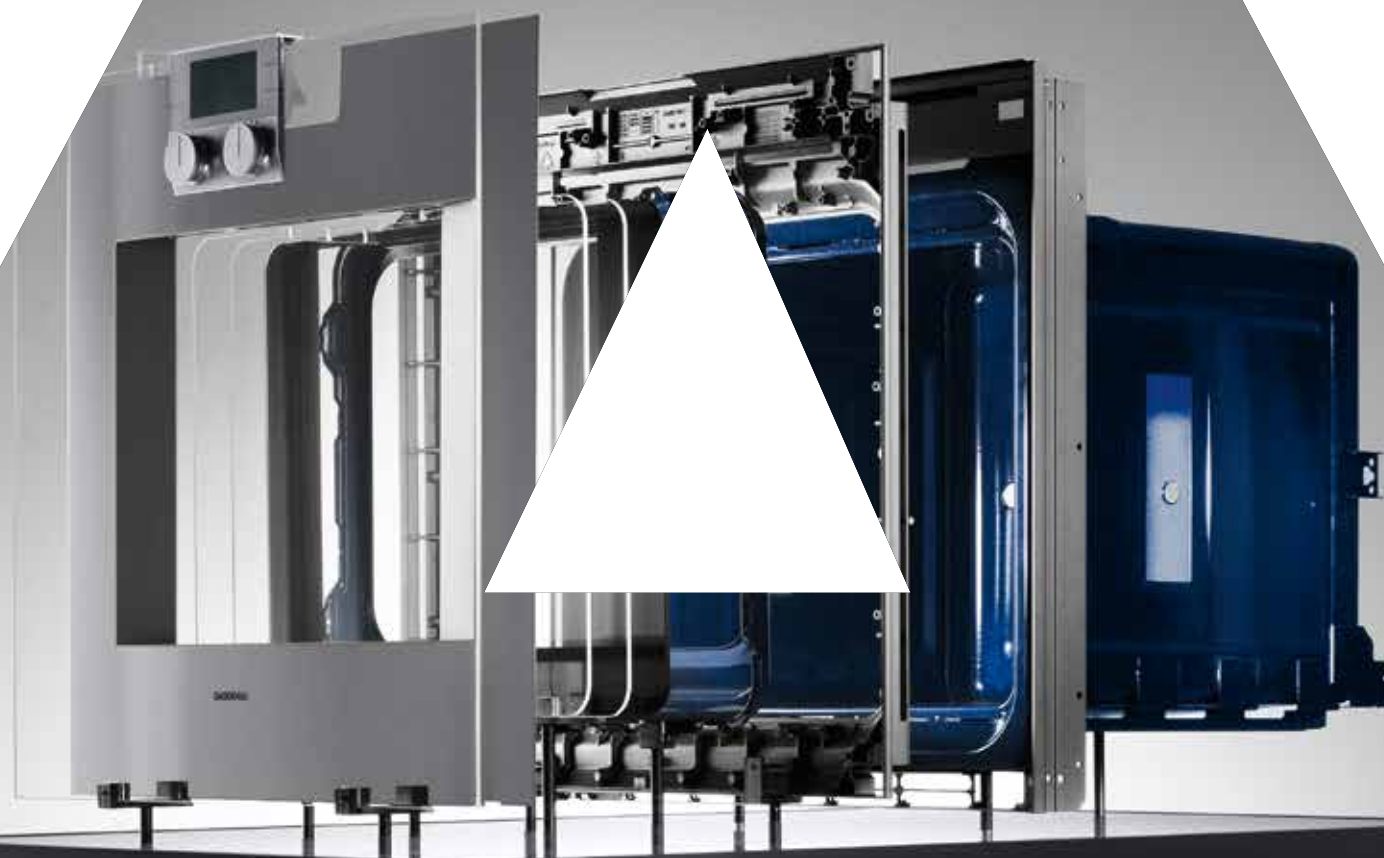
Introducción de un exclusivo sistema de autolimpieza para los hornos combinados de vapor

Fanáticos del control de calidad

Comprobar el funcionamiento de cada uno de nuestros aparatos nos obsesiona. No sólo utilizamos los materiales de la máxima calidad en nuestras piezas, también estamos encantados de dedicar el mayor tiempo posible a cada una de ellas. Un horno se prueba metódicamente mediante la limpieza pirolítica, debido a las altas temperaturas que se alcanzan en el proceso. Aunque suponga tiempo, energía y un intenso trabajo, es la única manera de garantizar que el horno funciona. Así que dedicamos tres horas más a cada uno de nuestros hornos pirolíticos, poniéndolos a una temperatura constante de 485° C antes de partir a su destino. Invertimos el mismo tiempo en comprobar cualquiera de nuestros frigoríficos más básicos que en fabricarlos.

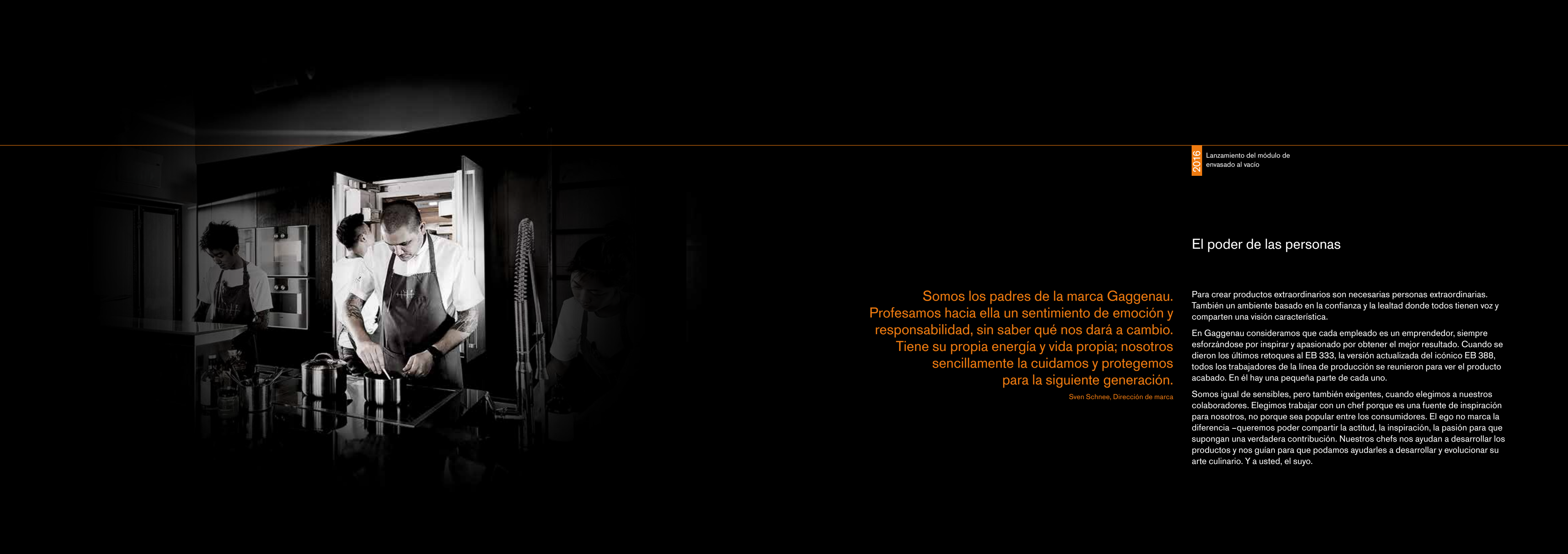
A diferencia de otros fabricantes, nosotros comprobamos dos veces las partes críticas de cada aparato. Con esto no pretendemos distinguirnos. Para Gaggenau es esencial, por lo tanto tenemos que hacer control de calidad del control de calidad.





Hacemos las cosas de determinada manera no para impresionar o para diferenciarnos, sino porque es lo necesario para alcanzar la perfección.

Sven Baacke, Diseño



2016

Lanzamiento del módulo de
envasado al vacío

Somos los padres de la marca Gaggenau.
Profesamos hacia ella un sentimiento de emoción y
responsabilidad, sin saber qué nos dará a cambio.
Tiene su propia energía y vida propia; nosotros
sencillamente la cuidamos y protegemos
para la siguiente generación.

Sven Schnee, Dirección de marca

El poder de las personas

Para crear productos extraordinarios son necesarias personas extraordinarias. También un ambiente basado en la confianza y la lealtad donde todos tienen voz y comparten una visión característica.

En Gaggenau consideramos que cada empleado es un emprendedor, siempre esforzándose por inspirar y apasionado por obtener el mejor resultado. Cuando se dieron los últimos retoques al EB 333, la versión actualizada del icónico EB 388, todos los trabajadores de la línea de producción se reunieron para ver el producto acabado. En él hay una pequeña parte de cada uno.

Somos igual de sensibles, pero también exigentes, cuando elegimos a nuestros colaboradores. Elegimos trabajar con un chef porque es una fuente de inspiración para nosotros, no porque sea popular entre los consumidores. El ego no marca la diferencia –queremos poder compartir la actitud, la inspiración, la pasión para que supongan una verdadera contribución. Nuestros chefs nos ayudan a desarrollar los productos y nos guían para que podamos ayudarles a desarrollar y evolucionar su arte culinario. Y a usted, el suyo.



2016

Se replantea, actualiza y revela el icónico EB 333

Regreso al futuro

El cambio es algo relevante para cualquier marca. Como no puede ser de otra manera, conocemos todo lo que sucede a nuestro alrededor y nos adaptamos en la forma y en el momento que sea necesario. Pero en lugar de seguir a nuestra competencia o tratar de liderarla, sencillamente ponemos todos nuestros esfuerzos en producir los mejores aparatos en beneficio de la experiencia.

En ciertos momentos, para avanzar es adecuado mirar atrás. Nuestro icónico EB 388 apareció en el mercado hace 30 años, y todavía sigue ahí –inalterable, comprobado, avalado por los consumidores. Pasamos tres años creando el producto original y otros 30 perfeccionándolo y renovándolo. Esta obra de arte remodelada es el culmen de la excelencia de nuestros principios, destrezas y valores, así que lo hemos bautizado como EB 333 en reconocimiento de nuestros tres siglos y un tercio trabajando el metal. Es un deseado clásico del mundo culinario y la opción de los cocineros profesionales durante tres décadas. Podremos haber cambiado, mejorado y modernizado su diseño, pero su alma permanece intacta.

Es un trabajo hecho con cariño, principalmente realizado a mano. Fabricamos alrededor de 2.500 de estos icónicos aparatos al año. El EB 333 es más que un horno; es una enorme declaración de intenciones, el compromiso de crear obras maestras para la cocina.

Yves Lebrun, Desarrollo de Producto



Crea una marca y puede permanecer durante años o décadas. Crea una cultura y pervivirá durante siglos. Estamos orgullosos de la cultura Gaggenau.

Mathias Ginthum, miembro del Consejo Directivo



¿Qué es una cocina?

Para Gaggenau una cocina no es una habitación quieta llena de electrodomésticos. Es una actitud. Familia, calidez, alimento, pertenencia, estatus... para cada persona representa algo diferente. Puede ser un lugar de recreo, un refugio, un proyecto. Por ello, no vendemos equipamientos de cocina – proporcionamos un ambiente en el que crear la cultura culinaria que usted desee y convertirse en el cocinero que desea ser.

Piense por un momento en el microondas. Amado y odiado por igual, para nosotros es parte del arsenal del chef particular. Nuestro horno-microondas combinado es un reconocimiento a la cocina profesional, en la que todo gira en torno a la oportunidad y la multitarea. No nos importa si usted utiliza el suyo para asar un pollo o para calentar un plato precocinado. Sólo nos preocupamos de que su asado o su plato caliente sean los mejores posibles.



El despertar de los sentidos

La diferencia que marca Gaggenau trasciende el propio aparato. No exageramos cuando mencionamos la importancia de la experiencia táctil. La calidad de los componentes, de la configuración y del diseño de nuestros productos se comprende mucho mejor cuando lo percibe el usuario por sí mismo.

Una película puede tener infinitas interpretaciones, ya que cada persona la ve desde el prisma de su propia experiencia. Así, en cualquiera de nuestros showrooms o eventos en directo, usted puede ver, tocar e interactuar con nuestros productos, pero los imaginará en la que para usted es la cocina perfecta. Todo lo que podemos hacer es despertar y alimentar su imaginación. Los parámetros y las pruebas de su excelencia están a su disposición, pero lo que impulsamos son las ideas. Le seduciremos a través de sus sentidos con unas superficies de acero pulido que piden a gritos ser tocadas, tendrá que esforzarse para percibir los silenciosos mecanismos de apertura y cierre de puertas, pondremos ante sus ojos luminarias que han heredado la esencia del fuego y el bosque que fueron el origen de Gaggenau... Nuestros espacios son lugares que usted puede soñar y planificar.



Nuestra revista “new spaces” aborda todos los temas que atañen a la cultura culinaria. No sólo cocina, también arquitectura, arte y diseño ocupan sus páginas. Pueden encontrar una versión electrónica de “new spaces” en nuestra página web, en la sección denominada “Ensayos”. Gaggenau cuenta también con perfiles oficiales en Instagram y Pinterest para todos aquellos que quieran conocernos con más detalle – en todos ellos queremos ofrecerle contenidos interesantes y atractivos.

No queremos prescribir una cultura culinaria ideal, queremos ayudarle a hacer realidad la suya.

Stefan Hoesle, Comunicación



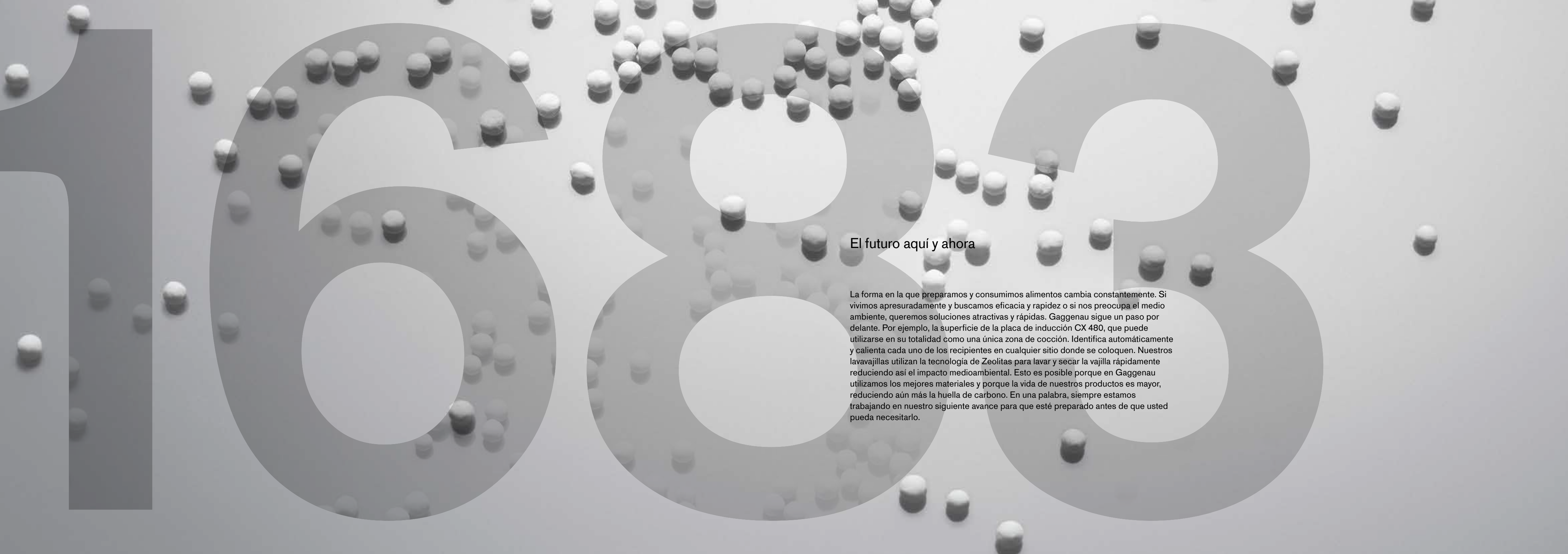
No somos una empresa que produce masivamente cientos de miles de productos. Fabricamos menos piezas, pero de la máxima calidad. Y alcanzar la máxima calidad requiere tiempo.

Philipp Kipper, Fabricación

¿Hacia dónde caminamos?

Cuando las primeras llamas rugían en aquella forja de la Selva Negra en 1683, sus trabajadores jamás imaginaron los innovadores productos que Gaggenau fabrica hoy. Pero, igual que en la actualidad, creían firmemente en la excelencia y la innovación, valores en los que seguiremos confiando plenamente para crear las soluciones más exigentes para las cocinas del futuro.

Nuestra extensa historia nos permite tener perspectivas a largo plazo. No somos una empresa que produce masivamente cientos de miles de productos. Fabricamos menos piezas, pero de la máxima calidad. Y alcanzar la máxima calidad requiere tiempo. Desde que surge la primera idea hasta que se fabrica un producto pueden transcurrir cinco o diez años, pero en nuestra planificación, eso no es mucho.



El futuro aquí y ahora

La forma en la que preparamos y consumimos alimentos cambia constantemente. Si vivimos apresuradamente y buscamos eficacia y rapidez o si nos preocupa el medio ambiente, queremos soluciones atractivas y rápidas. Gaggenau sigue un paso por delante. Por ejemplo, la superficie de la placa de inducción CX 480, que puede utilizarse en su totalidad como una única zona de cocción. Identifica automáticamente y calienta cada uno de los recipientes en cualquier sitio donde se coloquen. Nuestros lavavajillas utilizan la tecnología de Zeolitas para lavar y secar la vajilla rápidamente reduciendo así el impacto medioambiental. Esto es posible porque en Gaggenau utilizamos los mejores materiales y porque la vida de nuestros productos es mayor, reduciendo aún más la huella de carbono. En una palabra, siempre estamos trabajando en nuestro siguiente avance para que esté preparado antes de que usted pueda necesitarlo.



Nuestro próximo avance

Nadie sabe lo que nos depararán los próximos 20, 50 o 333 años, pero sabemos perfectamente que las aspiraciones van a cambiar. ¿Cómo será la cocina? ¿Hacia dónde evolucionarán los sabores? ¿Necesitaremos hornos más grandes? ¿O más pequeños? Aún más, ¿necesitaremos hornos para cocinar una comida perfecta? En definitiva ¿cuál será la imagen del lujo?

Quizá en el futuro ni siquiera existan las cocinas físicas. Quizá poseer unos magníficos aparatos, aunque gratificante, tendrá menos valor que compartir una mentalidad –la mentalidad Gaggenau- que tendrá una gran influencia en el resto de su vida. Lo que sí sabemos es que si la cocina es el corazón del hogar, Gaggenau es su alma.

Le hemos contado nuestra historia hasta hoy, un maravilloso relato que dura tres siglos y un tercio. Pero esto es sólo el comienzo – apenas **333 años de experiencia.**