


The range
2018



GAGGENAU



168


A misty forest landscape with a large white number 3 overlaid on the left side. The background is a dense forest of evergreen trees, partially obscured by a thick layer of mist or fog that hangs between the trees and over the hills. The lighting is soft and diffused, creating a serene and atmospheric scene. The number 3 is a large, white, sans-serif font, positioned in the lower-left quadrant of the image.

Depuis plus de 300 ans, grâce à nos innovations, une qualité sans compromis et beaucoup d'habileté, nous avons relevé les défis de l'histoire et nous y avons laissé un peu de notre empreinte. Nous avons donné une impulsion majeure pour la cuisine encastrée, avons introduit le four combi-vapeur dans la cuisine privée et avons développé pour lui un système de nettoyage innovant. Avec ces réalisations nous avons façonné l'avenir. Nous n'attendons pas que demain vienne, nos développements d'aujourd'hui sont axés sur l'avenir.

La différence n'a pas fini de faire parler d'elle. Car elle s'appuie sur plus de 300 années d'expérience.



Notre site Web www.gaggenau.ch propose une description complète de chaque produit ainsi que des informations supplémentaires sur notre entreprise et notre histoire. Pour en savoir plus, venez découvrir notre showroom le plus proche et obtenez des informations utiles pour les architectes et les concepteurs de cuisines.



Gaggenau, la différence.

Chacun de nos produits n'est pas conçu, réalisé et fabriqué uniquement suivant les normes les plus élevées, mais également suivant la norme Gaggenau.

A l'ouverture, les portes donnent une sensation de sécurité, les boutons rotatifs tournent exactement dans les crans raffinés, les inserts s'intègrent parfaitement. Chaque détail remplit la fonction qui lui est attribuée, parfaitement comme vous le souhaitez.

Gaggenau est synonyme de technique judicieuse et de fabrication solide. Une esthétique claire et épurée et une telle diversité de possibilités, que nous proposons aux cuisiniers privés ambitieux. Vous allez ressentir la différence, que ce soit à l'ouverture d'une porte, à l'actionnement d'un bouton ou au toucher d'une surface.



Des composants en verre que nous transformons pour obtenir notre émail au bleu caractéristique.



Fours 6

Le modèle EB 333	8
Fours Série 400	10
Fours Série 200	18
Vue d'ensemble des fours et des accessoires	

Cuisson 28

Les appareils de cuisson Vario Série 400	30
Les tables de cuisson Série 400	38
Les appareils de cuisson Vario Série 200	42
Les tables de cuisson Série 200	46
Vue d'ensemble de la cuisson et des accessoires	

Ventilation 54

Les appareils de ventilation Série 400	56
Les appareils de ventilation Série 200	62
Vue d'ensemble des appareils de ventilation et des accessoires	

Réfrigération 72

La réfrigération Vario Série 400	74
Les caves à vin climatisées	78
La réfrigération Vario de la série 200	82
Les appareils de réfrigération Série 200	86
Vue d'ensemble des réfrigérateurs et des accessoires	

Lave-vaisselle 92

Les lave-vaisselle Série 400	94
Les lave-vaisselle Série 200	98
Vue d'ensemble des lave-vaisselle et des accessoires	

Showrooms 108



Fours

Tout le monde l'apprécie à la maison,
et pas seulement le cuisinier professionnel.

Chacun de nos fours satisfera également les cuisiniers privés ambitieux les plus exigeants et leur donnera à chaque mouvement une sensation de fiabilité. Car un four Gaggenau promet une expérience culinaire authentique, comparable à du miel frais. Pour que le cuisinier puisse apporter à sa création une note personnelle avec ses épices, un temps de cuisson ou une température individuel(le), c'est à nous d'en créer les conditions préalables: avec une puissance extraordinaire, une qualité durable et un design audacieux.

Pour répondre à toutes ces exigences, nous offrons, outre le légendaire four EB 333, devenu notre icône, les fours de la série 400, véritables célébrités ainsi que les fours de la série 200, qui s'intègrent à fleur de surface.

Les deux séries permettent de réaliser une diversité de combinaisons exclusives et impressionnantes. L'association d'un four combi-vapeur et d'un four classique superposés, offre un large espace et une grande flexibilité. Ajoutez encore à cette combinaison notre tiroir sous vide, et la cuisson sous vide fera bientôt partie intégrante de votre répertoire culinaire. Bien davantage de possibilités s'offrent à vous avec une combinaison juxtaposée d'un four, d'une machine expresso tout automatique, d'un four combi-vapeur ou d'un four combiné micro-ondes.

Sans aucun doute, vous serez également séduit par notre tiroir chauffant. Préchauffez votre vaisselle pour dix ou gardez les aliments au chaud pendant que vous préparez d'autres délices.

Cet assortiment vous promet une chose: des résultats culinaires professionnels dans le cadre privé.





GAGGENAU



Le modèle EB 333

Après 30 ans, durant lesquels seules des modifications ont été effectuées de manière extrêmement prudente, notre icône ressort aujourd'hui dans un nouveau design et avec une technologie ultra-moderne, ce qui souligne finalement son caractère. Tout comme avant, le four est construit quasiment exclusivement à la main. Le panneau de porte est impressionnant: conçu à partir d'une seule pièce d'acier inoxydable de 3 mm d'épaisseur et d'une largeur totale de 90 cm. Une charnière auto-oscillante et un mécanisme d'ouverture et de fermeture doux et silencieux assurent un actionnement sans effort de la porte qui pèse 20 kg.

La révision technique a permis au four d'atteindre la classe d'efficacité énergétique A et d'être équipé de l'affichage tactile TFT, dont le bouton de commande en acier inox est également disponible en Suisse dans les accessoires spéciaux.

Une occasion rêvée de fêter les 30 ans du fleuron de nos fours et notre 333ème anniversaire.



Les fours série 400

Inspirés par la cuisine professionnelle et développés suivant les besoins et les expériences des cuisiniers professionnelles, nos fours Série 400 insufflent les normes professionnels jusque dans la cuisine privée.

Des lignes épurées ainsi que l'utilisation massive d'acier inox et de verre sont les signes manifestes de Gaggenau. Les portes élégantes dénuées de poignées s'ouvrent d'un simple contact sur l'affichage. Aucun doute: ce four apporte à votre cuisine une touche affirmée.

Il peut être combiné à un four combi-vapeur, à un four combiné micro-ondes ou une machine expresso tout automatique, entièrement à votre convenance. Pour cela, les bandeaux de commande assurent une jonction optique des appareils.

La combinaison peut être complétée par un tiroir chauffant ou un tiroir sous vide, qui sert à préparer la cuisson sous vide.

Les nombreuses possibilités offertes par nos appareils, comme cuire, braiser, griller ou cuire à la vapeur, ne laissent bien entendu aucune trace. Pour cette raison, il existe nos systèmes auto-nettoyants uniques. Avec de l'eau ou avec la pyrolyse, nous veillons à ce que votre appareil préféré soit de nouveau impeccable après utilisation.

Nous mettons à la disposition du cuisinier privé ambitieux, un four de 60 cm de large ainsi qu'un four impressionnant de 76 cm de large. Les deux modèles se distinguent par le verre caractéristique associé à l'acier inox.





La triple combinaison du four combiné micro-ondes et du four combi-vapeur, complétée en son centre par la machine expresso tout automatique intégrée, est juste une combinaison parfaitement réussie parmi d'autres, avec trois appareils.

Le bouton rotatif et l'affichage tactile TFT sont tous les deux des fleurons de Gaggenau: nos boutons rotatifs massifs, fabriqués précisément, offrent exactement la résistance appropriée pour un réglage rapide et précis des fonctions principales. L'affichage tactile TFT permet de commander ensuite les fonctions secondaires.

La machine expresso tout automatique vous permet de préparer votre café personnel et celui de votre invité, immédiatement et sans effort. Car il est possible d'enregistrer jusqu'à huit configurations personnalisées. Grâce à un raccordement fixe à l'arrivée et à l'écoulement de l'eau, il n'est pas nécessaire de remplir un réservoir d'eau ni de vider une cuvette d'égouttage. Si vous choisissez un appareil avec réservoir, la quantité d'eau s'affiche automatiquement ainsi que celle du réservoir de lait ou du compartiment à grains de café.



Le four combi-vapeur est l'appareil parfait pour cuire à la vapeur, braiser, faire lever, griller, gratiner, régénérer, extraire du jus, cuire sous vide ou cuire tout simplement. Après avoir réalisé tout cela, il se nettoie encore tout seul.

Nous l'avons introduit dans les cuisines privées il y a plus de 15 ans. Dès lors, nous n'avons eu de cesse de le développer.

Son réglage extrêmement précis de la température, ses cinq niveaux d'humidité et le nouveau tiroir sous vide vous aideront à déployer tous vos talents culinaires.

Le système de nettoyage automatique du four combi-vapeur constitue une innovation dont vous ne voudrez plus vous passer une fois que vous y aurez goûté. Car il nettoie sa chambre intérieure simplement à l'aide d'une cartouche de nettoyage et grâce à l'arrivée et à l'évacuation d'eau fixes.

C'est simple, hygiénique et on ne peut plus pratique. Le four combi-vapeur est vendu avec un réservoir d'eau et une vitre recouverte d'acier inox ou avec une arrivée et une évacuation d'eau fixes.

Le tiroir sous vide a été conçu pour toute une série de préparations. Il permet de cuire sous vide rapidement et sans difficultés des poissons, de la viande, des légumes ou encore des fruits, non seulement pour les cuire délicatement sous vide, mais aussi pour les faire mariner ou les conserver plus longtemps. Il n'est donc pas question de savoir quand vous allez l'utiliser. La question c'est tout simplement quand vous n'allez pas l'utiliser.

Les récipients Gastro Norm permettent de travailler librement en cuisine, puisque le stockage, la réfrigération, la préparation, la cuisson et même le service des plats peuvent s'effectuer directement dans ce système polyvalent. Les récipients sont disponibles en acier inox ou avec un revêtement anti-adhérent, perforés ou non, avec ou sans couvercle. Ils ont été conçus pour les produits principaux de Gaggenau, un véritable gage de professionnalisme.



Le tiroir sous vide



Le faitout Gastro Norm



Sans poignée et élégante: cette série n'est pas seulement superbe, elle est ingénieuse.

Le four est notre meilleur élève car il dispose de plus de 17 modes de cuisson et d'innombrables équipements, incluant un tournebroche, une sonde thermométrique, l'option d'une pierre à pain et à pizzas et l'auto-nettoyage pyrolyse.

La sonde thermométrique vous informe de la température déterminante à l'intérieur de votre plat cuisiné, qu'il s'agisse de viande, de poisson, de biscuits ou de pâtisseries. Un concept intuitif qui communique via l'affichage tactile TFT et assure précision et maîtrise.

La pierre à pain et à pizzas est un exemple supplémentaire que les fours Série 400 ne font aucun compromis. Vos pizzas, tartes flambées ou une simple miché de pain cuits sur la pierre céramique sont aussi savoureux que dans un four en pierre professionnel. C'est possible grâce à sa résistance de chauffe amovible, qui la chauffe à 300°C, et au grand soin apporté à la fabrication à la main de chaque pierre.

Le tiroir chauffant est votre meilleur assistant lorsqu'il s'agit de décongeler des aliments, de les maintenir au chaud ou de faire lever la pâte à basse température. Mais, bien évidemment, vous pouvez aussi profiter tout simplement du luxe d'y préchauffer vos tasses à café.



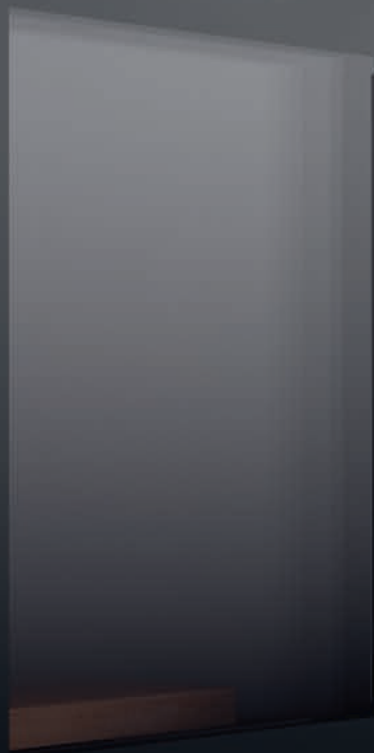
La sonde thermométrique



La pierre à pain et à pizzas



Le tiroir chauffant



GAGGENAU

GAGGENAU

GAGGENAU

Les fours Série 200

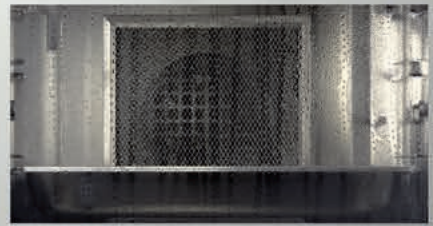
Les fours Série 200 impressionnent par leur fonctionnalité et leur polyvalence. Le four d'une largeur de 60 cm, peut être combiné à une machine expresso tout automatique, un four combi-vapeur, un tiroir chauffant ou un tiroir sous vide, dans une disposition superposée ou juxtaposée en fonction de vos souhaits. Tous les appareils sont encastrés à fleur de plan et s'intègrent parfaitement à chaque intérieur, quelle que soit l'une des trois variantes de couleur choisie. Et pour tous ceux qui préfèrent un encastrement classique, le four trouve également sa place sous le plan de travail.

Étant donné que les produits de cette série sont remarquablement combinables, votre choix de produit est finalement limité par une seule chose: la taille de votre cuisine. Examinez l'ensemble de notre assortiment, et vous découvrirez que cette série offre d'innombrables possibilités de préparation, que vous souhaitiez braiser, cuire à la vapeur, ou recourir à des modes de cuisson classiques, sans oublier les avantages du fonctionnement combiné à micro-ondes. La machine expresso tout automatique s'insère dans la ligne optique de la série et vous sert vos boissons au café personnalisées sur demande.

Les fours Série 200 font non seulement le bonheur des amoureux du design, mais également celui des experts culinaires.



GAGGENAU



GAGGENAU

GAGGENAU

Les fours Série 200 comprennent des fours, des fours combi-vapeur, des fours-vapeur, des micro-ondes, des fours combinés micro-ondes, des machines expresso tout automatiques ainsi que des tiroirs chauffants et des tiroirs sous vide aux couleurs caractéristiques de Gaggenau: anthracite, métallique et argent.

Les poignées de portes des fours se retrouvent sur les appareils de réfrigération afin de générer une harmonie dans la pièce. Nos boutons rotatifs en acier inoxydable massif sont eux aussi caractéristiques de la marque Gaggenau. Ils permettent de contrôler les fonctions principales des appareils, tandis que les fonctions secondaires sont appelées à partir de l'affichage tactile TFT.

Le four de la série est extrêmement polyvalent et s'intègre parfaitement sous le plan de travail ou dans un meuble haut. Il dispose d'une régulation électronique de la température, de nombreux modes de cuisson et de la pyrolyse, qui assure sa fonction même avec des salissures récalcitrantes, et vous n'avez ensuite plus qu'à essuyer la chambre intérieure. Avec la pierre à pain et à pizzas, vous équipez votre four pour préparer des délices comme dans un four en pierre traditionnel.

La polyvalence du four combi-vapeur n'est pas seulement le nec plus ultra d'un cuisinier, c'est aussi son fonctionnement avec sa propre réserve d'eau. Que vous souhaitiez cuire à la vapeur, cuire, braiser, régénérer ou extraire du jus, le four combi-vapeur d'une largeur de 60 cm va enrichir votre art culinaire et vos saveurs.



Gaggenau Anthracite



Gaggenau Metallic



Les fours série 400

Quelles que soient vos préférences, Gaggenau les satisfera pleinement. Si vous choisissez un système Gastro Norm, vous réussirez sans effort la préparation, le stockage, la cuisson ou la régénération de vos plats. Si vous préférez en revanche un micro-ondes ou un four combiné micro-ondes, vous pouvez combiner la cuisson traditionnelle au micro-ondes et le grill. Vous pouvez être sûr que vos possibilités sont loin d'être épuisées.

La machine expresso tout automatique permet de stocker jusqu'à huit boissons au café différentes et de préparer simultanément deux tasses. L'appareil doté d'un raccordement fixe contrôle le niveau de remplissage du lait et des grains de café tandis que l'appareil doté d'un réservoir à eau affiche en plus le niveau d'eau. Avec une arrivée et une évacuation de l'eau fixes, non seulement vous n'avez plus besoin de remplir le réservoir d'eau, mais il vous est également inutile de vider la cuvette d'égouttage.

Le tiroir chauffant préchauffe à la température souhaitée, les assiettes pour six à douze personnes, mais il peut faire bien plus encore: décongeler, faire lever la pâte, maintenir au chaud et cuire à basse température.

Le tiroir sous vide permet de faire mariner plus vite, de conserver plus longtemps la fraîcheur de la viande, du poisson et des légumes, mais il permet aussi de fermer vos bocaux de confiture et de chutney en toute sécurité. Toutes ces possibilités sont masquées derrière une façade sans poignée, qui s'ouvre d'une légère pression et qui a le même encombrement réduit qu'un tiroir chauffant.



Le tiroir sous vide



Four

BO 480/481

Largeur 76 cm
Pyrolyse
17 modes de cuisson
Sonde thermométrique
Tournebroche et fonction cuisson sur pierre
Volume net 110 l



Four

BO 470/471

Largeur 60 cm
Pyrolyse
17 modes de cuisson
Sonde thermométrique
Tournebroche et fonction cuisson sur pierre
Volume net 76 l



Four

BO 450/451

Largeur 60 cm
Pyrolyse
13 modes de cuisson
Sonde thermométrique et fonction cuisson sur pierre
Volume net 76 l



Four

BO 420/421

Largeur 60 cm
Pyrolyse
9 modes de cuisson
Fonction cuisson sur pierre
Volume net 76 l



Four double

BX 480/481

Largeur 76 cm
Pyrolyse
17 modes de cuisson
Sonde thermométrique
Tournebroche et fonction cuisson sur pierre
Volume net 2 x 110 l



Four combi-vapeur

BS 484/485

Largeur 76 cm
Branchement fixe de l'arrivée et de l'évacuation d'eau
Système de nettoyage entièrement automatique
Cuisson sous vide, rill, chaleur tournante combinable avec un degré d'humidité réglable
Sonde thermométrique
Volume net 44 l



Four combi-vapeur

BS 470/471/474/475

Largeur 60 cm
Branchement fixe de l'arrivée et de l'évacuation d'eau
Système de nettoyage entièrement automatique
Cuisson sous vide, grill, chaleur tournante combinable avec un degré d'humidité réglable
Sonde thermométrique
Volume net 44 l



Four combi-vapeur

BS 450/451/454/455

Largeur 60 cm
Réservoir d'eau amovible 1,3 l
Chaleur tournante combinable avec un degré d'humidité réglable
Sonde thermométrique
Volume net 42 l



Four combiné micro-ondes

BM 484/485

Largeur 76 cm
Micro-ondes et fonctionnement four avec grill
Volume net 36 l



Four combiné micro-ondes

BM 450/451/454/455

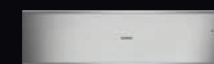
Largeur 60 cm
Micro-ondes et fonctionnement four avec grill
Volume net 36 l



Machine à expresso entièrement automatique

CM 450/470

Largeur 60 cm
Stockage possible de 8 boissons au café personnalisées



Four combiné micro-ondes

WS 482

Largeur 76 cm, hauteur 21 cm
Compartment pour vaisselle pour 10 personnes
Volume net 38 l



Four combiné micro-ondes

WS 461

Largeur 60 cm, hauteur 29 cm
Compartment pour vaisselle pour 12 personnes
Volume net 51 l



Tiroir chauffant

WS 462

Largeur 60 cm, hauteur 29 cm
Compartment pour vaisselle pour 12 personnes
Volume net 51 l



Tiroir sous vide

DV 461

Largeur 60 cm, hauteur 14 cm
3 niveaux d'aspiration pour la mise sous vide à l'intérieur et à l'extérieur de la chambre
Chargement maximal 10 kg
Volume net 8 l

Le modèle EB 333



Four

EB 333

Largeur 90 cm Pyrolyse
17 modes de cuisson
Sonde thermométrique et
fonction cuisson sur pierre
Volume net 83 l

Accessoires



Sonde thermométrique



Tournebroche



Pierre à pain et à pizzas



Pelle à pizzas

Set de 2

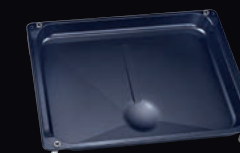


Boutons rotatifs noirs

pour le modèle EB 333



Système télescopique



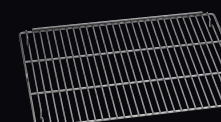
Lèchefrite

Émaillée



Plaque à pâtisserie

Émaillée



Grille

Chromée



Bac en verre



Petit récipient
Gastro Norm

Anti-adhérent, GN 1/3 Perforé/
Non perforé



Grand récipient
Gastro Norm

Anti-adhérent, GN 2/3 Perforé/
Non perforé



Faitout Gastro Norm

Fonte d'aluminium, GN 2/3
Hauteur 165 mm, anti-adhérent



Petit récipient
Gastro Norm

Acier inox, GN 1/3 Perforé/
Non perforé



Grand récipient
Gastro Norm

Acier inox, GN 2/3 Perforé/
Non perforé

Options de design

Tous les appareils de la série 200 sont disponibles dans les couleurs suivantes:



Gaggenau anthracite



Gaggenau Metallic



Gaggenau Silver



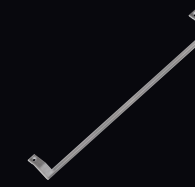
Petit couvercle
Gastro Norm

Acier inox, GN 1/3



Grand couvercle
Gastro Norm

Acier inox, GN 2/3



Baguette poignée

Acier inox

Tous les appareils des série 400 et 200 sont disponibles avec des portes à ouverture à droite ou à gauche, à l'exception de la machine expresso tout automatique, du tiroir chauffant et du tiroir sous vide.

Les fours Série 200



Four

BOP 250/251

Largeur 60 cm
Pyrolyse
13 modes de cuisson
Sonde thermométrique et
fonction cuisson sur pierre
Volume net 76 l



Four

BOP 240/241

Largeur 60 cm
Revêtement catalytique,
13 modes de cuisson
Sonde thermométrique et
fonction cuisson sur pierre
Volume net 76 l



Four

BOP 220/221

Largeur 60 cm
Pyrolyse
9 modes de cuisson
Fonction cuisson sur pierre
Volume net 76 l



Four

BOP 210/211

Largeur 60 cm
Revêtement catalytique,
9 modes de cuisson
Sonde thermométrique et
fonction cuisson sur pierre
Volume net 76 l



Four combi-vapeur

BSP 250/251

Largeur 60 cm
Réservoir d'eau amovible 1,3 l
Chaleur tournante combinable
avec un degré d'humidité
réglable
Sonde thermométrique
Volume net 42 l



Four vapeur

BSP 220/221

Largeur 60 cm
Réservoir d'eau amovible 1,3 l
Cuisson vapeur sans pression
Volume net 45 l



Four combiné micro-ondes

BMP 250/251

Largeur 60 cm
Micro-ondes et
fonctionnement four avec grill
Volume net 36 l



Four combiné micro-ondes

BMP 224/225

Largeur 60 cm
Micro-ondes et grill
Volume net 21 l



**Machine à espresso
entièrement automatique**

CMP 250/270

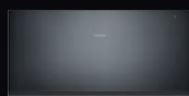
Largeur 60 cm
Stockage possible de
8 boissons au café
personnalisées



Tiroir chauffant

WSP 221

Largeur 60 cm, hauteur 14 cm
Compartment pour vaisselle
pour 6 personnes
Volume net 20 l



Tiroir chauffant

WSP 222

Largeur 60 cm, hauteur 29 cm
Compartment pour vaisselle
pour 12 personnes
Volume net 52 l



Tiroir sous vide

DVP 221

Largeur 60 cm, hauteur 14 cm
3 niveaux d'aspiration pour
la mise sous vide à l'intérieur
et à l'extérieur de la chambre
Chargement maximal 10 kg
Volume net 8 l



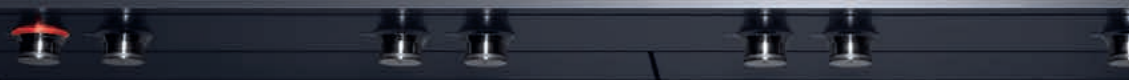
Cuisson

Offrez-vous le meilleur pour déployer tout votre talent.

Les deux séries d'appareils de cuisson Vario offrent au cuisinier ambitieux une variété unique d'appareils spécialisés, pour que sa cuisine privée passe au niveau haut de gamme. Tout comme le sel de l'Himalaya, célèbre non seulement pour son arôme raffiné mais aussi pour son apparence superbe. Les deux gammes de produits comprennent un système d'appareils de cuisson modulaires qui s'associent en fonction des préférences individuelles. Quel que soit votre choix, les appareils en acier inox massif s'assembleront en une unité parfaite.

Pour ceux qui ne pas imaginer cuisiner sans la présence gaz, nous avons équipés nos appareils gaz de la technologie la plus moderne: vous pouvez ainsi faire mijoter sous une flamme extrêmement faible mais également faire cuire à chaleur puissante avec le brûleur wok. Outre le gaz, nous proposons des tables à induction et la table de cuisson classique en vitrocéramique, mais également des appareils spécifiques comme le grill électrique, le cuiseur vapeur, le Teppan Yaki et la friteuse. Ils sont tous associés à des éléments de ventilation intelligents.

Qu'il s'agisse de solutions encastrées à fleur de plan ou posées sur le plan de travail, les appareils de cuisson Vario de la série 400, spacieux et professionnels, ou bien encore les appareils de cuisson de la série Vario 200, sobres et compacts, posés sur le plan de travail, apporteront un changement déterminant à votre cuisine.



Les appareils de cuisson Vario Série 400

C'est bien connu, les cuisiniers ambitieux n'aiment pas être limités. Cette série est alors la réponse parfaite, car elle peut évoluer de manière quasiment illimitée: un gril, un Teppan Yaki, un cuiseur vapeur, un aérateur de plan de cuisson et une friteuse, associés à des tables au gaz ou des tables à induction d'une largeur comprise entre 38 et 90 cm, peuvent se transformer en un seul plan de travail cohérent.

Nos tables à induction avec cadre en inox sont incroyablement économes en énergie, car elles produisent la chaleur directement dans le fond de la casserole. Elles permettent de saisir de manière rapide et vive à pleine puissance ou bien de mijoter en douceur. En outre, elles sont disponibles dans différentes tailles et équipements: des surfaces de cuisson indépendantes à l'équipement wok en passant par l'utilisation de l'ensemble de la surface de cuisson.

Un plan de travail totalement personnalisé permet de donner libre cours à vos attentes, et même à vos œuvres culinaires. Des éléments de commande éclairés sur la partie avant assurent une commande intuitive sans attirer le regard. Une propriété caractéristique grâce à laquelle les appareils de cuisson Vario de la série 400 impressionnent mais ne donnent pas la sensation d'étouffer.





Quel que soit le détail que vous observez, vous trouverez votre bonheur au toucher et à la vue. De plus, vous ressentirez avec plaisir qu'il va dépasser de manière charmante la fonction qui lui est dévolue.

Le bouton rotatif est un élément de commande hautement précis, placé sur la partie avant du plan de travail, tout comme dans les cuisines professionnelles. Il est fabriqué en acier inox massif et s'allume si nécessaire. Il s'agit de la commande intuitive, pure et simple.

Les montages à fleur de pan ou posés sur le plan de travail déterminent si la configuration choisie doit posséder un cadre en inox remarquable de 3 mm de hauteur, ou bien si elle doit s'encaster exactement à la même hauteur que le plan de travail. Une pure question de goût.

Les tables de cuisson flex induction proposent une large diversité, qui s'étend du wok individuel d'une largeur de 38 cm à la table de cuisson d'une largeur de 90 cm avec cinq surfaces de cuisson. Il est également possible de commuter ensemble deux surfaces de cuisson pour les transformer en une surface plus grande et les réguler comme une seule surface. Et pour aller encore plus vite, la fonction booster porte à ébullition en quelques secondes de grandes quantités de liquides.

La forme ovale en acier inox de **la friteuse et du cuiseur vapeur** permet des méthodes de cuisson spéciales. La friteuse est idéale pour tout, des tempuras aux incontournables frites, tandis que le cuiseur vapeur convient pour blanchir, extraire le jus, cuire, régénérer réduire les sauces ou le vin. Ses inserts permettent de séparer plusieurs aliments dans le même cuiseur vapeur de sorte que les légumes sains, gorgés de vitamines n'entrent pas en contact avec la sauce au vin blanc crémeuse.



Les boutons rotatifs robustes en acier inox



Montage à fleur de plan ou posé sur le plan de travail





Le Teppan Yaki et le grill offrent deux modes très différents de chaleur directe. Les deux appareils sont équipés de deux surfaces de cuisson, qui permettent une montée en température et un maintien au chaud simultanés sur une surface unique. Ou bien il est possible de cuire et de griller en même temps en remplaçant une moitié du grill par une poêle.

L'aérateur de plan de cuisson semble désobéir aux lois physiques: il aspire la chaleur, les vapeurs et les fumées directement au niveau de la cuisson, avant qu'ils n'arrivent dans l'air. Il est possible de régler jusqu'à deux aérateurs de plan de cuisson avec un seul bouton de commande. Le ventilateur est silencieux puisqu'intégré dans le meuble bas. La tuyauterie peu encombrante n'entrave pas l'utilisation des meubles de cuisine. Vous la remarquez uniquement lorsque vous avez besoin d'y accéder.

Les brûleurs à gaz mettent à votre disposition une puissance totale de 6 000 watts. Leur contrôle électronique de la flamme d'une précision élevée, veille à ce qu'ils se ré-allument automatiquement si jamais ils devaient s'éteindre. Le wok gaz doté d'un seul brûleur wok fonctionne simultanément avec plusieurs couronnes de flammes. Vous pouvez tout aussi bien choisir une table de cuisson avec cinq brûleurs en laiton.

La hotte de plan de travail apparaît majestueusement hors de l'îlot derrière la table de cuisson. Elle est silencieuse et efficace et aspire les fumées et les odeurs sur le bord supérieur de l'ustensile. En outre, elle éclaire la zone de travail et disparaît à nouveau dans le plan de travail après avoir accompli sa tâche.



Hotte de plan de travail

Nous proposons la table de cuisson adaptée à chaque pièce et à chaque cuisinier ambitieux. La table de cuisson flex induction avec hotte de plan de travail ne possède pas de cadre et s'intègre parfaitement avec le plan de travail. Deux surfaces de cuisson se trouvent des deux côtés de la ventilation. Chaque zone de cuisson comprend deux surfaces de cuisson flex induction qui peuvent être combinées en deux grandes zones de cuisson de 38 x 24 cm. Les boutons de commande en acier inox massif sont discrètement disposés sur la surface verticale sous la table de cuisson, et l'interface blanc-orange est clair et intuitif.







GAGGENAU

11:30

3.5

6.0





Les tables de cuisson Série 400

Nous n'avons pas ménagé nos efforts pour garantir que nos appareils de cuisson individuels ne vous apportent que le meilleur. Sur cette table de cuisson induction Full Zone, vous disposez d'un espace illimité pour votre créativité sur 80 cm et vous pouvez placer vos ustensiles de manière totalement intuitive.

La zone complète, c'est votre surface de cuisson. Retirez votre ustensile de son emplacement initial pour laisser la place à un autre, la table de cuisson conserve le réglage et l'applique à nouveau dès que vous le placez de nouveau sur la table de cuisson.

Vous bénéficiez ainsi d'un espace considérable pour créer vos chefs d'oeuvre. La commande de la table de cuisson s'effectue via un affichage tactile FTF. Tous ceux qui possèdent un smartphone devraient pouvoir le faire: il fonctionne avec un mode défilement pour le réglage des niveaux de puissance, en plus des fonctions de minuterie et de cuisson.



La table de cuisson CG 492 fait une largeur de presque un mètre. Elle est encastrée à fleur de plan mais peut aussi être intégrée dans un plan de travail en acier inox. Son grand brûleur wok central est entouré de brûleurs puissants et standards, qui se ré-allument automatiquement, si un courant d'air les éteint de manière inopinée. Sous ses grilles robustes en fonte se trouvent cinq brûleurs en laiton équipés de vannes de gaz entièrement électroniques, qui assurent un réglage précis de la puissance et donc des niveaux de puissance qu'il est possible de reproduire exactement. La table de cuisson ne donne pas uniquement une impression extraordinaire de puissance, avec ses 18 000 watts, elle l'est véritablement. Elle ne semble pas seulement efficace, elle est efficace.





Les appareils de cuisson Vario Série 200

Quand le plan de travail vient à manquer, nous proposons un système compact d'appareils de cuisson dont la commande est intégrée au bandeau de l'appareil.

Avec des appareils de 28 cm à 70 cm de largeur, cette série allie un maximum de puissance à un design bien pensé. Une zone de cuisson limitée ne doit restreindre en rien vos ambitions culinaires.

Des appareils spéciaux comme le grill, la friteuse, le Teppan Yaki et le cuiseur vapeur se laissent aisément agencer entre les tables de cuisson au gaz, à induction ou vitrocéramique. Des aérateurs de plan de cuisson adaptés, de même que des bandeaux de commande en acier inox brossé, viennent compléter l'ensemble d'appareils sélectionnés pour en faire un tout harmonieux.







Le large éventail d'appareils de cuisson et modes de préparation différents dépasse largement les possibilités physiques de la plupart des cuisines. Il n'en tient qu'à vous de faire votre choix uniquement en fonction de vos préférences personnelles. La table gaz avec deux couronnes de flamme ou le brûleur wok avec trois couronnes de flamme font le bonheur de nombreux cuisiniers, car ils offrent un large espace pour les ustensiles de toutes sortes. Le cuiseur vapeur, la table à induction ou le Teppan Yaki en revanche incitent à une alimentation saine tandis que l'aérateur de plan de cuisson veille à un air propre dans la cuisine.

Le cuiseur vapeur offre les modes de préparations les plus divers, de la fraîche cuisson vapeur et le blanchiment à l'extraction de jus et à la réduction des sauces ou du vin en passant par la cuisson classique et la régénération. Grâce aux inserts, il est possible de séparer deux plats et le couvercle en verre permet de jeter un coup d'oeil à tout moment sur le processus de cuisson en douceur.

L'aérateur de plan de cuisson aspire directement à la source, les vapeurs et les odeurs en mode recirculation ou en mode évacuation extérieure. Une solution discrète et silencieuse qui satisfera les petites cuisines.

La table à induction est équipée de la fonction booster. Elle assure une hausse de 50 % de la puissance et est idéale pour saisir vivement ou cuire de grandes quantités de liquides, notamment lorsqu'il faut faire vite.

Le Teppan Yaki permet de saisir rapidement à maximum 240°C en utilisant la puissance totale de 1800 watts. Il peut également être utilisé comme une plaque chauffante tout en douceur. C'est sans aucun doute, un appareil de cuisson qui suscite l'intérêt.




Les boutons de commande



GAGGENAU

30
30



Les tables de cuisson Série 200

Chaque appareil de cette série a son caractère propre. Avec des largeurs comprises entre 60 et 90 cm, les tables de cuisson à gaz, à induction ou vitrocéramiques peuvent être encastrées à fleur de plan ou posées sur le plan de travail. Ici aussi, une seule règle: si la place est limitée, vos ambitions ne doivent pas l'être.

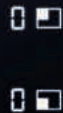
La table de cuisson flex induction convient à tous ceux qui aiment travailler au-delà des limites d'une zone de cuisson classique. Car outre les zones à induction d'une taille standard, d'une simple pression, vous pouvez commuter ensemble deux zones pour n'en faire qu'une. Solution idéale pour des ustensiles plus grands ou pour des accessoires spéciaux comme la plaque à snacker ou le Teppan Yaki.

La fonction de cuisson Pro vous permet de travailler comme un véritable professionnel, avec des zones pré-réglées pour une chaleur élevée, moyenne et faible. Les ustensiles peuvent se déplacer librement à l'intérieur des zones flex. La table de cuisson enregistre le niveau de chaleur correspondant et l'applique dès que vous placez à nouveau les ustensiles. Et lorsque vous avez fini de cuisiner, les éléments visibles disparaissent à nouveau.

La table de cuisson est pilotée par une commande Twist-Pad, qu'il suffit de retirer pour procéder au nettoyage de la surface. Un concept ingénieux qui cache son génie incroyable derrière sa simplicité. La table de cuisson flex est donc intuitive au niveau de son utilisation, mais elle permet également de cuisiner comme un professionnel.



GAGGENAU



5.5
5.5





La table de cuisson flex induction avec système de ventilation intégré associe flexibilité et automatisme. Avec une largeur de 80 cm, elle offre quatre zones de cuisson qui peuvent être commutées ensemble pour obtenir deux grandes zones de cuisson. Le reste est assuré par une commande Twist-Pad, qu'il suffit de retirer pour le nettoyage ou encore lorsqu'elle n'est plus utilisée, afin de souligner les lignes épurées de la table de cuisson.

La commande Twist-Pad est disponible en acier inoxydable ou bien en noir, dans les accessoires spéciaux.

La grande flexibilité offerte par la table de cuisson, s'accompagne d'un système de ventilation intégré. En mode automatique, il garantit automatiquement un air pur et aspire les vapeurs et les odeurs avant même qu'elles ne s'échappent au-dessus de la table de cuisson. Il offre ainsi au cuisinier privé toutes les possibilités lui permettant de se consacrer uniquement aux parties créatives de la cuisine.



Table à induction Vario

VI 492 ■

Largeur 90 cm
5 zones de cuisson

Table à induction Vario

VI 482 ■

Largeur 80 cm
4 zones de cuisson

Table à induction Full Zone

CX 480 ■

Largeur 80 cm
Une seule grande surface de cuisson
Affichage tactile TFT
Placement libre des ustensiles

Tables de cuisson à induction Flex avec un aérateur de plan de cuisson Vario série 400.

CVL 420 ▲

Pour encastrement à fleur de plan.
Largeur 87.7 cm
Evacuation extérieure ou recyclage
Livraison sans moteur et sans gaines de raccordement.

Tables de cuisson à induction Flex avec un aérateur de plan de cuisson Vario série 400.

CVL 410 ▲

Pour encastrement à fleur de plan.
Largeur 87.7 cm
Evacuation extérieure ou recyclage
Livraison sans moteur et sans gaines de raccordement.

Table à induction Vario

VI 462 ■

Largeur 60 cm
4 zones de cuisson

Table à induction Vario

VI 422 ■

Largeur 38 cm
2 zones de cuisson

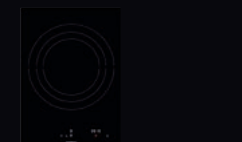
Table à induction Vario

VI 414 ■

Largeur 38 cm
1 zone de cuisson
Solution idéale pour la poêle wok avec adaptateur pour poêle wok

Table de cuisson induction Flex série 400

CI 422 ▲

Sans cadre
Largeur 38.3 cm
Pour la combinaison dans l'ensemble set CVL 410

Wok à induction série 400

CI 414 ▲

Sans cadre
Largeur 38.3 cm
Pour la combinaison dans l'ensemble set CVL 410

Table à gaz Vario

VG 491 ■

Largeur 90 cm
5 brûleurs
Avec brûleur wok
Réglage tout électronique des niveaux de puissance

Wok gaz Vario

VG 425 ■

Largeur 38 cm
2 brûleurs
Réglage tout électronique des niveaux de puissance

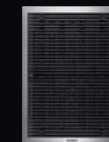
Wok gaz Vario

VG 415 ■

Largeur 38 cm
1 Brûleur wok
Réglage tout électronique des niveaux de puissance

Vario Teppan Yaki

VP 414 ■

Largeur 38 cm
Surface métallique en chrome dur
Régulation exacte de la température

Vario grill

VR 414 ■

Largeur 38 cm
2 Zones
Grille en fonte ouverte avec pierres de lave

Vario vapeur

VK 414 ■

Largeur 38 cm
Cuisson à la vapeur sur deux niveaux
Régulation exacte de la température

Vario Friteuse

VF 414 ■

Largeur 38 cm
Cuve à trois zones
Régulation exacte de la température

Hotte de plan de travail

AL 400 ■

Largeur 120/90 cm
Hotte de plan de travail escamotable, qui disparaît complètement dans le plan de travail si elle n'est pas utilisée

Vario aérateur de plan de cuisson

VL 414 ■

Largeur 11 cm
Système de ventilation haute efficacité directement sur la table de cuisson

Options de design

- ▲ Sans cadre
- Cadre en inox
- Bandeau de commande en inox

Les tables de cuisson Série 400



Table à induction
Full Zone

CX 480 ▲ ■

Largeur 80 cm
Une seule grande surface de cuisson
Affichage tactile TFT
Placement libre des ustensiles



Table gaz

CG 492

Largeur 100 cm
5 brûleurs
Bouton de commande en acier inox
Avec brûleur wok
Réglage tout électronique
des niveaux de puissance

Les tables de cuisson Série 200



Table de cuisson
flex induction

CI 292 ▲ ■

Largeur 90 cm
5 zones de cuisson
Commande Twist-Pad



Table de cuisson
flex induction

CI 283 ▲ ■

Largeur 80 cm
5 zones de cuisson
Commande Twist-Pad



Table de cuisson
flex induction

CI 282 ▲ ■

Largeur 80 cm
4 zones de cuisson
Commande Twist-Pad



Table de cuisson
flex induction

CI 272 ▲ ■

Largeur 70 cm
4 zones de cuisson
Commande Twist-Pad



Table de cuisson
flex induction

CI 290 ■

Largeur 90 cm
3 Zones de cuisson
Commande Twist-Pad



Table de cuisson
flex induction

CI 262 ▲ ■

Largeur 60 cm
4 Zones de cuisson
Commande Twist-Pad



Table à induction

CI 261 ■

Largeur 60 cm
4 zones de cuisson
Commande électronique
à touches sensibles



Table de cuisson flex
induction avec système
de ventilation intégré

CV 282 ▲ ■

Largeur 80 cm
4 Zones de cuisson
Commande Twist-Pad



Table de cuisson
vitrocéramique

CE 291 ▲ ■

Largeur 90 cm
5 Zones de cuisson
Commande électronique
à touches sensibles



Table de cuisson
vitrocéramique

CE 261 ■

Largeur 60 cm
4 Zones de cuisson
Commande électronique
à touches sensibles



Table gaz

CG 291

Largeur 90 cm
5 Brûleurs
Réglage mécanique des
niveaux de puissance
Avec brûleur wok



Table gaz

CG 261

Largeur 60 cm
4 brûleurs
Réglage mécanique des
niveaux de puissance
Avec brûleur wok

Accessoires

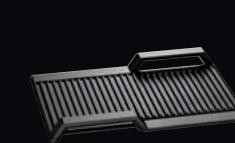


Poêle en fonte

Émaillée, dimension complète
ou demi-dimension



Plaque à snacker



Plaque de grill

Fonte d'aluminium,
anti-adhérent



Teppan Yaki

En matériau multi-couche



Poêle wok

En matériau multi-couche



Adaptateur pour
poêle wok

Support pour poêle wok



Poêle à capteur
de rôtissage

Acier inox
Revêtement anti-adhérent
pour zones de cuisson
Ø 15 cm – 28 cm

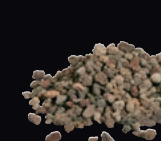


Panier à pâtes



Faitout en fonte fermé

Fonte d'aluminium



Pierres de lave

Pour clayette



Twist-Pad

Noir

Les appareils de cuisson Vario Série 200



Table à induction Vario

VI 270 ●

Largeur 70 cm
4 zones de cuisson



Table à induction Vario

VI 260 ●

Largeur 60 cm
4 zones de cuisson



Table à induction

VI 230 ●

Largeur 28 cm
2 zones de cuisson



Table gaz Vario

VG 264 ●

Largeur 60 cm
4 brûleurs



Table à gaz Vario

VG 232 ●

Largeur 28 cm
2 brûleurs



Wok gaz Vario

VG 231 ●

Largeur 28 cm
1 brûleur wok



Table de cuisson vitrocéramique Vario

VE 270 ●

Largeur 70 cm
4 zones de cuisson



Table de cuisson vitrocéramique Vario

VE 260 ●

Largeur 60 cm
4 zones de cuisson



Table de cuisson vitrocéramique Vario

VE 230 ●

Largeur 28 cm
2 zones de cuisson



Vario Teppan Yaki

VP 230 ●

Largeur 28 cm
1 Surface métallique
Régulation exacte
de la température



Vario gril

VR 230 ●

Largeur 28 cm
2 Zones réglables séparément
Grille en fonte ouverte avec
pierres de lave



Vario vapeur

VK 230 ●

Largeur 28 cm
Cuisson à la vapeur sur deux
niveaux Régulation exacte
de la température



Vario Friteuse

VF 230 ●

Largeur 28 cm
Cuve à trois zones
Régulation exacte
de la température



Vario aérateur de plan de cuisson

VL 041/040 ●

Largeur 8,5 cm
Système de ventilation haute
efficacité directement sur la table
de cuisson



Ventilation

Vous pouvez envelopper vos plats de chaleur et de vapeur, mais pas le cuisinier.

Qu'il s'agisse de modèles discrets ou entièrement masqués, ou encore de ventilations imposantes et bien visibles, chaque appareil de nos deux séries d'appareils de ventilation poursuit un seul et même but, mais fonctionne parfois dans des conditions d'espace tout à fait différentes. Mais tous ont en commun, à l'instar de l'air noir, d'éliminer les effets indésirables de nos efforts culinaires.

Généralement, les ventilations font l'objet de peu d'attention. Elles sont en mesure de rendre des situations insupportables en moments supportables voire même agréables, car elles peuvent transformer des plats fortement odorants en plats favoris. Vous ne vous en êtes probablement pas encore rendu compte lors de la planification de votre cuisine, à moins que vous ne soyez un vrai professionnel. Nous avons conçu nos ventilations comme des éléments totalement invisibles ou comme un élément de décoration. Les deux sont valables pour la hotte de plan de travail.

Pratiques, silencieux et intelligents. Les appareils d'aspiration de la Série 400 et 200 aspirent les vapeurs et les odeurs en toute fiabilité. Ils peuvent être commandés manuellement ou fonctionner en mode automatique, où les niveaux de puissance s'adaptent automatiquement à l'air ambiant. Depuis la hotte de plan de travail escamotable et l'aérateur de plan de cuisson jusqu'à la hotte îlot et la hotte murale ou bien la hotte plate en passant par la hotte de plafond modulaire, chaque ventilation veille à une évacuation efficace et à un fonctionnement silencieux sans grand tapage.

La conception s'est consacrée à tout rendre le plus discret possible en prenant en compte le flux d'air. Au final, il s'agit de mettre en place un système qui fonctionne en coulisse de manière hautement efficace et silencieuse.





Les appareils d'aspiration Série 400

Il faut des compétences quasi scientifiques pour ventiler et évacuer parfaitement l'air d'une pièce. Ce qui ne signifie pas, devoir faire totalement l'impasse sur le style. Chacune de nos tables de cuisson dispose de ventilations adaptées en matière de poids et de puissance. Nous proposons une large gamme de hottes murales et nous mettons à disposition des hottes îlots pour tous ceux qui n'aiment pas se retrouver face au mur. Si vous souhaitez ne rien avoir du tout dans votre champ de vision, nous vous recommandons la hotte de plafond modulaire, qui ventile l'ensemble de la pièce quelle qu'en soit la taille ou la coupe.

Les hottes murales et les hottes îlots garantissent que les graisses et les vapeurs de cuisson n'affectent pas la pièce à vivre. Des filtres à défecteurs haute performance, développés à l'origine pour les cuisines professionnelles, éliminent presque entièrement les vapeurs et les odeurs.

Un éclairage de surface variable à LED plonge la zone de travail dans une lumière d'un blanc neutre ou bien assure une atmosphère agréable dans la cuisine.

Si vous préférez une solution minimaliste, dans laquelle votre regard ne rencontre aucun obstacle, nous avons à votre disposition des ventilations pour vos tables de cuisson dans différentes versions. Alors que l'aérateur de plan de cuisson élimine de manière quasiment invisible les vapeurs et les odeurs, la hotte de plan de travail quant à elle ressort du plan de travail.

Toutes ces ventilations peuvent faire beaucoup plus que vous ne pouvez l'imaginer.





L'aérateur de plan de cuisson est notre grande innovation de l'année 1976, que nous avons sans cesse perfectionnée au cours des décennies. Elle s'intègre parfaitement dans chaque configuration des appareils de cuisson Vario de la

Série 400 et élimine la vapeur de cuisson directement à l'endroit où elle apparaît.

Elle dispose des mêmes boutons de commande en acier inox que les appareils de cuisson de la série et aspire les vapeurs et les odeurs directement au niveau du plan de travail. Les volets et les filtres ont été conçus de telle manière qu'ils optimisent le flux d'air grâce au système de gaines plates peu encombrant et réduisent le bruit. Les gaines plates s'acheminent vers un ventilateur installé dans l'élément bas. Des filtres à graisse spécialement conçus augmentent le flux d'air et séparent les graisses de manière plus efficace, tandis que les filtres au charbon actif assurent à l'air une plus grande surface d'absorption, avant qu'il ne soit renvoyé dans la pièce libérée des vapeurs de cuisson.



La hotte de plan de travail ressort de l'îlot de cuisine et élimine les vapeurs et les odeurs directement sur le bord supérieur des ustensiles. Son éclairage de surface variable à LED éclaire la table de cuisson de manière optimale. Toutes les heures la ventilation se met en route afin de générer un échange d'air pendant quelques minutes, qu'elle fonctionne en mode recirculation de l'air ou évacuation extérieure.

La hotte de plafond Vario constitue une solution moderne qui, avec ses modules, s'intègre parfaitement dans l'architecture de votre cuisine. Étant donné que le ventilateur est décalé, la surface lisse de celle-ci masque uniquement l'éclairage variable, les filtres et la tuyauterie. Elle se pilote à l'aide d'une télécommande qui veille à ce que la pièce puisse être rapidement aérée.



La hotte de plafond Vario





Les appareils d'aspiration Série 200

Les appareils d'aspiration de la série 200 offrent au cuisinier privé ambitieux un large choix de ventilations efficaces. De l'aérateur de plan de cuisson à hauteur du plan de travail et aux hottes murales ou hottes îlots, et à la ventilation de plafond intégré en passant par les groupes filtrants masqués et les hottes aspirantes à bandeau plat intégrées dans le meuble haut.

La nouvelle hotte murale remarquable avec son écran de vapeur en position oblique ou verticale, est disponible dans trois couleurs: Gaggenau Anthracite, Metallic et Silver.

Quelle que soit la ventilation que vous choisissiez, elles disposent toutes d'une grande variété d'atouts appréciables.

Chaque modèle offre un éclairage lumineux et puissant ou une lumière à l'atmosphère confortable ainsi qu'un mode évacuation extérieure ou recirculation de l'air. Les filtres faciles à utiliser et faciles à retirer sont lavables au lave-vaisselle et sont incroyablement efficaces. Toutes les ventilations peuvent être commandées manuellement ou avec la fonction automatique. Pour cela, la ventilation commande automatiquement la puissance du moteur en fonction de la vapeur de cuisson produite. Le plus impressionnant: la puissance produite par les ventilations, et ce dans un silence parfait.

La ventilation n'a jamais été aussi superbe.



Les hottes murales avec leur écran de vapeur en position oblique ou verticale impressionnent par leur design extraordinaire. Elles sont disponibles dans les couleurs Gaggenau Anthracite, Metallic ou Silver.

Non seulement, elles sont particulièrement silencieuses, mais incroyablement efficaces.

L'ensemble de ce concept intemporel est pensé pour emprisonner les vapeurs et réduire le niveau sonore à un minimum. Même le filtre à circulation optimisée y contribue, puisqu'il a été conçu pour emprisonner davantage de vapeurs à des niveaux de puissance réduits.

Vous pouvez choisir entre le filtre à charbon actif, particulièrement efficace contre les odeurs, ou le filtre à charbon actif régénérant, disponible avec les accessoires spéciaux, qui se caractérise par une longue durée d'utilisation. Les deux permettent une performance encore plus paisible du ventilateur silencieux et bien isolé. L'esthétique de la hotte et le faible développement de bruit n'entravent en aucune manière la puissance de la ventilation. Avec ses trois niveaux de vitesse réglables électroniquement et une vitesse intensive, la ventilation aspire les vapeurs de cuisson de manière optimale, sachant qu'en tirant légèrement sur le déflecteur en verre, il est possible de l'améliorer encore.

L'éclairage d'ambiance variable de la ventilation est disponible dans les quatre différentes couleurs Gaggenau c'est-à-dire: blanc froid, blanc neutre, blanc chaud ou orange.





Les **hottes de plafond** de la série 200, particulièrement polyvalente, s'intègrent soit directement dans l'architecture de la cuisine ou peuvent être posées directement sur le plafond.

L'**aérateur de plan de cuisson** est notre grande innovation de l'année 1976. C'est une solution idéale lorsque le système de ventilation ne doit pas être visible ni se trouver à hauteur de la tête. Sa largeur de seulement 8,5 cm est également extraordinaire dans la gamme Vario Série 200. En toute discrétion, il élimine silencieusement les odeurs, les vapeurs de cuisson et les particules de graisse.

La **hotte murale** est la solution idéale en l'absence de meubles hauts. Avec des largeurs comprises entre 70 et 120 cm, les appareils en acier inox sont un véritable point d'orgue. Avec leur face inférieure plane et facile à nettoyer, ils assurent une élimination quasi totale des odeurs. Aussi belle que soit leur apparence, elles sont également très utiles.

La **hotte îlot** impressionne par son mode de fonctionnement ainsi que par ses dimensions avec des largeurs comprises entre 90 et 160 cm. Que ce soit dans le design classique en caisson ou en escalier, les appareils fonctionnent de manière ultra-efficace grâce au filtre à graisse à aspiration périphérique et au flux d'air optimal à l'intérieur. Les LED intégrées assurent un éclairage lumineux puissant.



La hotte de plafond



L'aérateur de plan de cuisson



La hotte murale



La hotte télescopique représente une solution intelligente et peu encombrante, car elle s'intègre parfaitement dans les meubles hauts d'une largeur de 60 ou 90 cm. Son design épuré masque un mécanisme intelligent qui s'assure que l'écran de vapeur s'ouvre de manière autonome. Un kit de suspension disponible en option permet de faire complètement disparaître la hotte dans le meuble haut.

La ventilation offre un bandeau de verre intégré, une lumière variable, trois niveaux de vitesse et une vitesse intensive ainsi qu'une fonction automatique, qui assure la régulation automatique du niveau de vitesse. Et le plus beau: une fois sa tâche accomplie, la hotte se rétracte entièrement.

Le groupe filtrant constitue une autre solution puissante et est recommandé tout particulièrement en cas de manque de place. Le moteur silencieux peut être entièrement intégré dans le meuble de cuisine et offre trois niveaux de vitesse et une vitesse intensive. Le couvercle en verre facile à nettoyer et l'éclairage variable sont intégrés dans le cadre en inox, ils sont ainsi invisibles mais toujours disponibles.

Silencieuse, à peine visible et pourtant parfaitement équipée, cette ventilation garantit un air pur, à votre entière appréciation.



Le groupe filtrant

Les appareils d'aspiration Série 400



Hotte de plafond Vario

AC 402

Module filtrant Dimensions
80 x 40 cm



Hotte de plafond Vario

AC 482/462

Module de commande
80 x 14 cm



Hotte de plafond Vario

AC 472

Module d'éclairage
80 x 14 cm

Hotte de plafond modulable, qui peut être configurée individuellement avec des composants séparés comme les modules filtrants, les modules de commande et les éléments d'éclairage



Hotte de plan de travail

AL 400

Largeur 120/90 cm
Hotte de plan de travail
escamotable, qui disparaît
complètement dans le plan
de travail si elle n'est pas
utilisée



Vario aérateur de plan
de cuisson

VL 414

Largeur 11 cm
Évacuation haute efficacité
directement sur la table de
cuisson
Se combine de manière
optimale avec d'autres
appareils des appareils de
cuisson Vario de la série 400



Hotte îlot

AI 442

Largeur 160/120/100 cm
Aspiration haute efficacité des
vapeurs de cuisson grâce à
la grande zone d'aspiration
des vapeurs et des filtres à
déflecteurs en position oblique



Hotte murale

AW 442

Largeur 160/120/90 cm
Aspiration haute efficacité
des vapeurs de cuisson grâce
à la grande zone d'aspiration
des vapeurs et des filtres à
déflecteurs en position oblique

Les appareils d'aspiration Série 200



Hotte de plafond

AC 250

Largeur 90 cm
Intégration discrète dans
l'architecture de votre cuisine



Hotte de plafond

AC 231

Largeur 120 cm
Installation directement sur
le plafond



Vario aérateur de plan
de cuisson

VL 041/040

Largeur 8,5 cm
Évacuation haute efficacité
directement sur la table de
cuisson
Se combine de manière
optimale avec d'autres
appareils des appareils de
cuisson Vario de la série 200



Hotte murale

AW 240

Largeur 120/90/70 cm
Aspiration haute efficacité des
vapeurs de cuisson dans un
design en caisson intemporel



Hotte murale

AW 230

Largeur 120/90/70 cm
Aspiration haute efficacité des
vapeurs de cuisson dans un
design en escalier classique



Hotte murale

AW 270/271/273

Largeur 90 cm
L'écran de vapeur en position
oblique libère un grand espace
libre au-dessus de la table de
cuisson.



Hotte murale

AW 250/251/253

Largeur 70/90 cm
L'écran de vapeur en position
verticale libère un grand espace
libre au-dessus de la table de
cuisson.

Options de design

Les hottes murales avec leur écran de vapeur en position oblique ou verticale AW 250/251/253 et AW 270/271/273 sont disponibles en trois couleurs:



Gaggenau
Anthracite



Gaggenau
Metallic



Gaggenau
Silver



Hotte télescopique

AF 210

Largeur 90/60 cm
Design discret grâce à la
plaque de verre intégrée dans
l'écran de vapeur
Accessoires spéciaux: kit de
suspension qui fait disparaître
entièrement la hotte dans le
meuble haut



Hotte télescopique

AF 200

Largeur 60 cm
Design discret grâce à la
plaque de verre intégrée dans
l'écran de vapeur
Accessoires spéciaux: kit de
suspension qui fait disparaître
entièrement la hotte dans le
meuble haut



Groupe filtrant

AC 200

Largeur 86/70/52 cm
Montage invisible dans le
meuble haut



Refroidissement

Fraîcheur infinie.

Notre large gamme de refroidissement complète idéalement votre cuisine et inspire le chef privé avec les ingrédients les plus frais. La flexibilité de nos gammes modulaires en pose libre permet de sentir et de réagir de manière intelligente face aux aliments les plus délicats et exigeants. La large feuille de menthe Shiso japonaise très odorante constitue un assaisonnement délicat, un décor audacieux et même un réceptacle pour le wasabi. Elle nécessite une réfrigération délicate.

Certains aliments requièrent un peu de temps pour arriver à maturité, tandis que d'autres préfèrent un environnement particulièrement froid. Les impressionnants réfrigérateurs des séries Vario 400 et 200, congélateurs, combinés réfrigérateurs-congélateurs et caves à vin climatisées proposent de multiples zones climatiques distinctes. Leurs performances exceptionnelles proviennent de la qualité et de la précision de leur technologie de refroidissement. Les aliments sont conservés dans des conditions optimales: les radis gardent ainsi tout leur croquant, les mangues se conservent plus longtemps, la viande et le poisson sont d'une saveur plus fraîche.

Pour les amateurs de vin, votre collection requiert davantage de soin que la délicate feuille de menthe. Votre vin a besoin d'être stocké, protégé, mis en scène et préparé pour votre plus grand plaisir. Il s'agit de caractéristiques inégalables que votre cave à vin climatisée, tout comme une cave à vin, atteint année après année avec un aplomb imperturbable.



Refroidissement avec la série Vario 400

Une gamme modulaire encastrée, totalement intégrable: des réfrigérateurs, congélateurs, combinés réfrigérateurs-congélateurs et des caves à vin climatisées peuvent être associés de nombreuses manières différentes pour créer un ensemble impressionnant. Si vous souhaitez qu'ils se démarquent, vous pouvez même personnaliser leur apparence en ajoutant des portes en inox.

La nouvelle gamme de refroidissement, série Vario 400, est un système modulaire professionnel, composé d'appareils encastrés totalement intégrables. Rapporté à l'essence même de la réfrigération pure, leur design est particulièrement impressionnant lorsqu'ils sont combinés dans d'innombrables variantes pour constituer un mur de refroidissement très élégant. Outre cet effet visuel imposant, cette gamme peut également augmenter la flexibilité de l'espace intérieur de la cuisine. Il s'agit du refroidissement, synonyme de révélation architecturale.

Nos caves à vin climatisées sont tout aussi prestigieuses; un éclairage de présentation et des supports-crochets ingénieux pour bouteilles mettent en scène votre collection de vin convoitée comme une véritable exposition artistique. Jusqu'à trois zones distinctes contrôlent à la fois la température, ce qui vous assure un environnement de cave et une température parfaite pour la dégustation. Tout ce qu'il vous reste à faire c'est de déboucher votre bouteille.



Poussez la porte, qui s'ouvre sur un châssis à l'intérieur inox de qualité professionnelle, et des clayettes quasiment imperceptibles en verre transparent. Les nouvelles options d'assistance à l'ouverture permettent d'ouvrir les portes les plus larges et les plus lourdes d'une simple pression, ce qui rend obsolète la poignée omniprésente.

L'esthétique intérieure minimaliste est accentuée par des éclairages à LED non-éblouissants, qui assurent une lumière discrète et douce. Les clayettes et les compartiments de porte peuvent être alignés et, en combinaison avec le système à glissières quasiment invisible, ils créent un ensemble net, allégé.

La précision de refroidissement est assurée avec des températures réparties de manière uniforme. Une variété de zones climatiques peut être ajustée individuellement et chaque réglage est d'une précision absolue, au degré près. Des conditions de stockage idéales sont également obtenues à l'intérieur du tiroir de refroidissement, qui permet de conserver plus longtemps votre viande et votre poisson, grâce à des températures proches de 0°C.



Le tiroir congélateur éclairé et entièrement extensible s'insère subtilement dans le réfrigérateur grâce à sa matérialité en acier inoxydable.



Les armoires de porte en aluminium massif anthracite sont positionnables de manière flexible dans la porte intérieure en acier inoxydable.



Les caves à vin climatisées

Pour les vrais amateurs, le vin est une passion proche de l'obsession, uniquement égalée par le désir d'une qualité ultime de stockage. Une cave à vin climatisée nécessite non seulement de maintenir des températures constantes en assurant une précision de stockage, mais également de mettre en scène votre collection tout en renforçant le prestige de votre cuisine.

Les caves à vin climatisées Vario de la série 400 assurent un accès encore plus facile à votre collection grâce à l'ouverture assistée. Le choix porté sur un mécanisme d'ouverture par tirage ou par pression dépend de votre souhait d'opter ou non pour des poignées. Les rails télescopiques masqués permettent une sortie totale des supports-crochets pour bouteilles en aluminium et en chêne, ce qui assure une manipulation en douceur et une protection de votre vin contre des arômes néfastes.

Jusqu'à trois zones climatiques à contrôle indépendant sont pilotées à l'aide de l'écran TFT intuitif. Une partie de votre collection peut être stockée dans des conditions similaires à une cave à vin, tandis que les bouteilles prêtes à déguster dès maintenant, peuvent être servies à la demande. Un réglage de l'humidité, un bruit minime et des vibrations minimales assurent un environnement apaisant, à l'intérieur comme à l'extérieur.

Une sélection d'options pré-définies pour l'utilisation de LED blanc chaud, sans éblouissement, contribuent à mettre en scène votre collection impressionnante sous un éclairage flatteur.



Avec des largeurs de niche comprises entre 45,7 cm et 61 cm et des hauteurs comprises entre 82 cm et 213,4 cm, les caves à vin climatisées peuvent être totalement intégrées dans une configuration murale ou encastrées sous un comptoir. La commande de température électronique garantit des températures constantes comprises entre 5°C et 20°C.

Illuminez votre vin ou le décanteur que vous êtes en train d'utiliser avec l'éclairage de présentation modulable. Il assure une mise en lumière sans nuire à la qualité de son contenu et l'armoire maintient la température du vin pour que chaque verre soit le summum de la qualité.

La cave à vin climatisée tout intégrée s'adapte sans effort à un concept de mur de refroidissement, en assurant un accès aisé à vos précieux biens. Dotée d'un verre spécial, la porte protège le vin des dommages des rayons UV, la serrure est la chose qui le protégera de vous.

La cave à vin climatisée installée sous plan, s'intègre parfaitement dans toutes les cuisines, tout en proposant toutes les fonctions possibles, incluant une ou deux zones climatiques et même un éclairage de présentation modulable. Malgré son intégration dans un espace restreint sous un comptoir, elle contient jusqu'à 42 bouteilles en toute aisance.

Des baguettes en chêne non traité maintiennent le vin en douceur, sans endommager les étiquettes délicates. En plus des supports en aluminium anthracite, l'environnement intérieur a été fabriqué avec des matériaux conçus pour n'avoir aucun effet sur les arômes ou le goût, puisque l'air intérieur passe à travers des filtres à charbon actif. En fin de compte, une ingénierie exceptionnelle a permis de fabriquer le compartiment quasiment dénué de vibrations et le système doux et silencieux de fermeture de la porte garantit que vous n'allez pas déranger vos bouteilles en stock.



Les caves à vin climatisées de la réfrigération Vario Série 400



Les supports-crochets pour bouteilles à sortie totale



Les caves à vin climatisées intégrées



Refroidissement avec la série Vario 200

Cette gamme de réfrigérateurs, combinés réfrigérateurs-congérateurs et congérateurs s'adapte parfaitement à n'importe quel concept de cuisine intégrée, et parvient même à fournir un espace intérieur plus grand que les appareils de refroidissement standard.

Nous y sommes parvenus grâce à une conception intelligente, en relocalisant une partie de la technologie dans la plinthe. Non seulement, vous bénéficiez d'un plus large espace, mais vous disposez également d'avantages plutôt remarquables, jusqu'à quatre zones climatiques, les étagères pour récipients Gastro Norm et le tiroir de réfrigération fraîcheur qui conserve les caractéristiques originales de votre saumon, de vos steaks ou de vos artichauts.

Des étagères et des tiroirs à sortie totale et d'une grande douceur de fonctionnement signifient un accès aisé à l'ensemble de cet espace intelligent. Et lorsque vous finissez par fermer la porte, celle-ci se ferme pour vous tout en douceur.



D'une élégance et d'une efficacité impressionnantes, la gamme de réfrigérateurs-congérateurs, réfrigérateurs et congérateurs, offre de nombreuses combinaisons. Chacun d'entre eux est doté d'une dimension de niche de 56 cm de large et de 140 cm ou 177,5 cm de haut. En suivant une approche plus réfléchie et innovante concernant leur conception, tout a été maximisé: l'espace, la performance, l'efficacité énergétique et le choix.

Les chefs privés savent qu'il existe de grandes différences au niveau de la conservation des aliments. Avec nos réfrigérateurs, les aliments peuvent être séparés et bénéficier d'une conservation sur mesure. Outre une large zone de refroidissement il existe de nombreux tiroirs, l'un doté d'un contrôle de l'humidité pour les produits alimentaires délicats et précieux.

Des étagères échelonnées permettent d'insérer les éléments extra-larges sans effort. Des récipients Gastro Norm spéciaux peuvent être ajoutés, vous permettant d'élargir vos réussites culinaires, et de parcourir sans encombre les étapes de la préparation, du réfrigérateur à la cuisson et du service. Non seulement vous économisez des plats, mais vous exploitez également au maximum l'espace intérieur. Les récipients glissent en douceur dans leurs emplacements spécifiques.

Le combiné réfrigérateur-congérateur et son impressionnante hauteur de 177,5 cm fournit une zone climatique supplémentaire à l'intérieur de cet espace flexible élargi. Le congélateur 4 étoiles est équipé de la technologie No-Frost, qui fait disparaître la fastidieuse opération de dégivrage. D'autres fonctions impressionnantes comprennent la régulation de la température électronique et la super congélation.

Les compartiments pour le vin et le champagne peuvent contenir jusqu'à quatre bouteilles et si jamais il ne vous en reste plus, le compartiment peut se replier.



La tablette multi-niveaux et les récipients Gastro Norm





La réfrigération Vario Série 400



Combiné réfrigérateur-congélateur Vario

RY 492

Largeur de niche 91,4 cm
Hauteur d'encastrement 213,4 cm
Zone fraîcheur
Fabrique de glace intégrée avec branchement fixe à l'arrivée d'eau
Volume net 526 l



Combiné réfrigérateur-congélateur Vario

RB 492/472

Largeur de niche 91,4/76,2 cm
Hauteur d'encastrement 213,4 cm
Zone fraîcheur
Fabrique de glace intégrée avec branchement fixe à l'arrivée d'eau
Volume net 532/438 l



Réfrigérateur Vario

RC 472/462

Largeur de niche 76,2/61 cm
Hauteur d'encastrement 213,4 cm
Zone fraîcheur proche de 0 °C
Volume net 479/369 l



Congélateur Vario

RF 471/461/411

Largeur de niche 76,2/61/45,7 cm
Hauteur d'encastrement 213,4 cm
Fabrique de glace intégrée avec branchement fixe à l'arrivée d'eau
Volume net 421/321/222 l

Refroidissement avec la série 200

Cette gamme offre d'innombrables solutions de refroidissement: vous pouvez vous perdre dans un volume de refroidissement pouvant aller jusqu'à 395 litres ou intégrer l'un de nos réfrigérateurs ou congélateurs dans un espace compact de 60 cm à 82 cm. Qu'elles soient grandes ou petites, nos lignes claires et minimalistes font de notre série de refroidissement 200, un élément supplémentaire majeur dans n'importe quelle pièce. Choisissez dans un ensemble de fonctions comme les zones climatiques séparées, les tiroirs de réfrigération fraîcheur, le compartiment congélation 4 étoiles et les étagères ajustables.

Après tout, nous sommes Gaggenau, nous définissons nos propres normes.

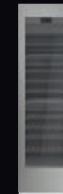


Caves à vin climatisées

RW 466/414

Largeur de niche 61/45,7 cm
Hauteur d'encastrement 213,4 cm
Deux zones climatiques à commande séparée (de 5 °C à 20 °C)
Protection anti-UV, fonctionnement à faible vibration, éclairage de présentation commutable
Volume 99/70 bouteilles

Les caves à vin climatisées



Cave à vin climatisée

RW 466/414

Largeur de niche 61/45,7 cm
Hauteur d'encastrement 213,4 cm
Deux zones climatiques à commande séparée (de 5 °C à 20 °C)
Protection anti-UV, fonctionnement à faible vibration, éclairage de présentation commutable
Volume 99/70 bouteilles



Cave à vin climatisée

RW 404

Largeur de niche 60 cm
Hauteur d'encastrement 82 cm
Deux zones climatiques à commande séparée (de 5 °C à 20 °C)
Installation sous plan, Porte en verre intégrée dans un cadre en acier inox
Protection anti-UV, éclairage de présentation commutable
Porte verrouillable
Volume 34 bouteilles



Cave à vin climatisée

RW 402

Largeur de niche 60 cm
Hauteur d'encastrement 82 cm
Une zone climatique Une zone climatique (de 5 °C à 20 °C)
Installation sous plan, Porte en verre intégrée dans un cadre en acier inox
Protection anti-UV, éclairage de présentation commutable
Porte verrouillable
Volume 42 bouteilles

Les réfrigérateurs Série 200



Combiné réfrigérateur-congélateur

RB 292

Largeur de niche 70 cm
Hauteur d'encastrement 200 cm,
Pose libre, porte en verre dans
un cadre en acier inox avec
zone fraîcheur
Volume net 395 l



Combiné réfrigérateur-congélateur

RB 282

Largeur de niche 56 cm
Hauteur d'encastrement 177,5 cm
Trois zones climatiques y
compris zone fraîcheur
Volume net 270 l



Réfrigérateur

RT 282

Largeur de niche 56 cm
Hauteur d'encastrement 177,5 cm
Trois zones climatiques y
compris zone fraîcheur
Volume net 286 l



Réfrigérateur

RC 282

Largeur de niche 56 cm
Hauteur d'encastrement 177,5 cm
Deux zones climatiques y
compris zone fraîcheur
Volume net 319 l



Congélateur

RF 282

Largeur de niche 56 cm
Hauteur d'encastrement 177,5 cm
Volume net 211 l



Réfrigérateur

RT 242

Largeur de niche 56 cm
Hauteur d'encastrement 140 cm
Trois zones climatiques y
compris zone fraîcheur proche
de 0°C
Volume net 204 l



Réfrigérateur

RC 242

Largeur de niche 56 cm
Hauteur d'encastrement 140 cm
Deux zones climatiques y
compris zone fraîcheur proche
de 0°C
Volume net 222 l

Les caves à vin climatisées



Combiné réfrigérateur-congélateur

RW 222

Largeur de niche 56 cm
Hauteur d'encastrement 122 cm
Trois zones climatiques y
compris zone fraîcheur proche
de 0°C
Volume net 158 l



Réfrigérateur

RW 282

Largeur de niche 56 cm
Hauteur d'encastrement 177,5 cm
Trois zones climatiques y
compris zone fraîcheur proche
de 0°C
Volume net 254 l

Accessoires



Boîte de stockage

Avec couvercle transparent



Étagère de présentation

Aluminium
Pour la présentation de
bouteilles séparées (jeu de 3)



Étagère de présentation

Chêne et aluminium anthracite
Pour la présentation seule
bouteilles individuelles



Poignée

Acier inox



**Support-crochet pour
bouteilles**

A sortie totale
En hêtre et aluminium



Surfaces de rangement

Tablette amovible avec cadre
en chêne



**Petit récipient
Gastro Norm**

Anti-adhérent, GN 1/3,
Non perforé



**Grand récipient
Gastro Norm**

Anti-adhérent, GN 2/3,
Non perforé



**Petit récipient
Gastro Norm**

Anti-adhérent, GN 1/3,
Non perforé



**Grand récipient
Gastro Norm**

Anti-adhérent, GN 2/3,
Non perforé

La réfrigération Vario Série 200



**Combiné réfrigérateur-
congélateur Vario**

RB 289

Largeur de niche 56 cm
Hauteur d'encastrement 177,5 cm
Quatre zones climatiques y
compris zone fraîcheur
proche de 0°C
Volume net 245 l



**Combiné réfrigérateur-
congélateur Vario**

RB 287

Largeur de niche 56 cm
Hauteur d'encastrement 177,5 cm
Volume net 259 l



Réfrigérateur Vario

RT 289

Largeur de niche 56 cm
Hauteur d'encastrement 177,5 cm
Quatre zones climatiques y
compris zone fraîcheur
proche de 0°C
Volume net 284 l



Réfrigérateur Vario

RC 289

Largeur de niche 56 cm
Hauteur d'encastrement 177,5 cm
Trois zones climatiques y
compris zone fraîcheur
proche de 0°C
Volume net 302 l



Congélateur Vario

RF 287

Largeur de niche 56 cm
Hauteur d'encastrement 177,5 cm
Volume net 212 l



Lave-vaisselle

Parce que ce n'est pas de la simple vaisselle.

La vaisselle peut être précieuse et fragile, être choyée et entretenue pendant des décennies et vous rappeler davantage de souvenirs de votre famille que ce que vous avez dégusté avec elle. Pour cette raison, entretenez votre vaisselle avec un lave-vaisselle qui le mérite. Tout comme avec les créations culinaires, la vaisselle moderne est elle-aussi le reflet de l'art artisanal, qui l'a fabriquée.

Nos lave-vaisselle des Séries 400 et 200 s'intègrent parfaitement dans votre cuisine Gaggenau, et s'offrent à vous avec toutes les caractéristiques que vous attendiez de notre part: depuis la commande intuitive via un écran TFT, les portes sans poignée avec fonction Push-to-open et la technologie Zéolite pour des durées de cycles plus courtes jusqu'à un concept de chargement ingénieux, qui s'adapte aux objets délicats ou de grande taille. Désormais ceux-ci ainsi que toute votre vaisselle rayonnent grâce au concept d'éclairage innovant et baignent dans une douce lumière claire, dès l'ouverture de votre lave-vaisselle.

Faire la vaisselle, ce ne sera jamais un plaisir, mais nous en faisons un moment particulier.

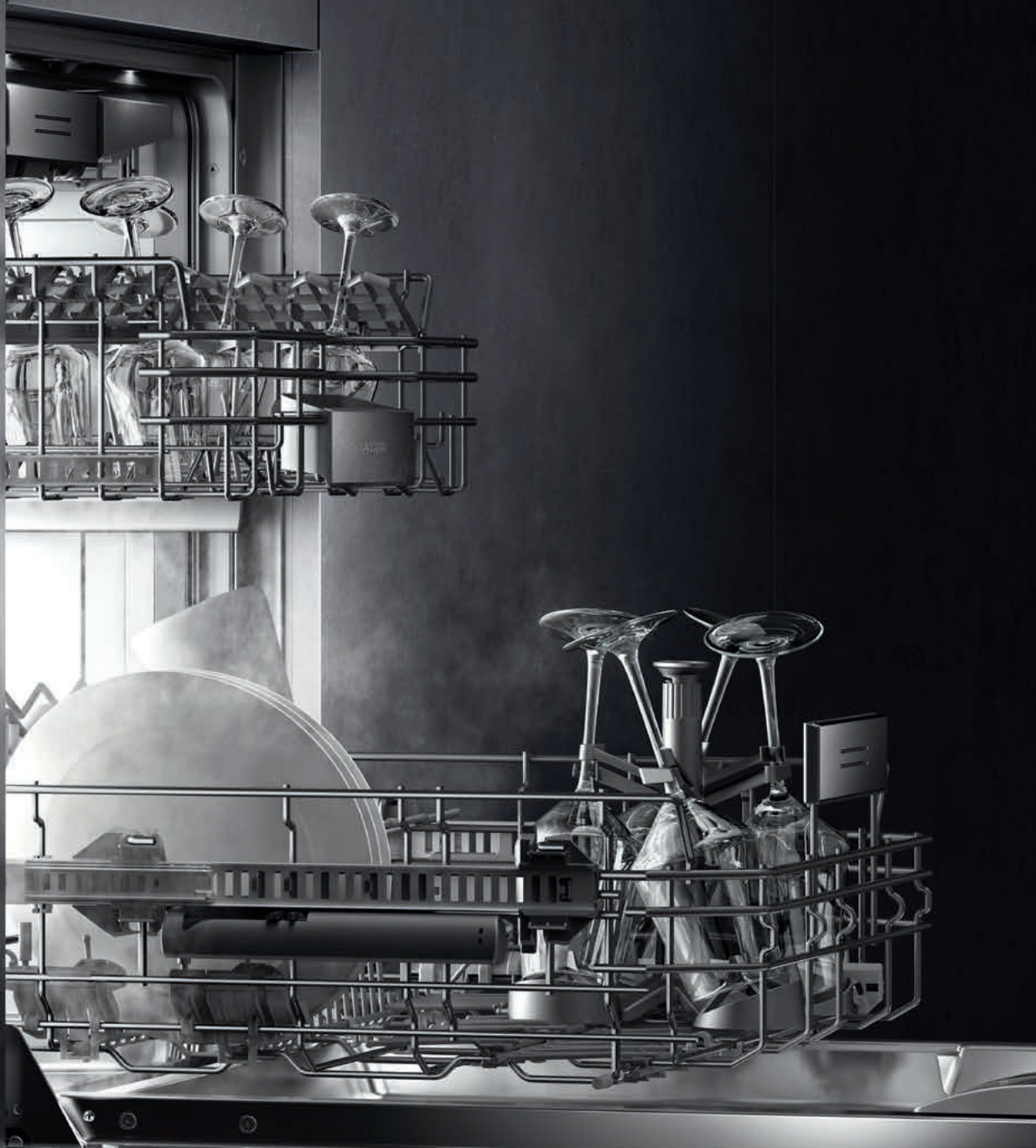


Les lave-vaisselle Série 400

D'une douce pression, la porte sans poignée s'ouvre, éclaire discrètement l'espace intérieur tandis que les paniers s'extraient aisément grâce aux rails à coulissement facile. D'une nouvelle pression légère, le lave-vaisselle se referme à nouveau presque de lui-même. Tout est conçu pour protéger de manière optimale vos verres précieux et votre porcelaine. Il peut certainement arriver que vous ayez quelque chose de bien plus passionnant à faire que charger le lave-vaisselle.

Les modèles sont à votre disposition en deux hauteurs, 81,5 cm ou 86,5 cm et au choix avec une charnière flexible pour les habillages de portes de meuble plus hauts. Ils sont spacieux, puissants, rapides et équipés en outre d'une grande variété d'options, avec un système flexible de paniers, de supports pratiques pour les grands verres à pied et des récipients Gastro Norm. Leur espace intérieur a été conçu avec un grand soin, que l'on ressent au niveau de chaque picot rabattable et chaque rack ajustable. Grâce à la technologie Zéolite, les durées des huit programmes sont plus courtes, le séchage est plus intense et la consommation d'énergie est réduite.

Cette série est pensée jusqu'au moindre détail, si bien que même la durée restante du programme (sur les modèles sans charnière flexible) se projette sur le sol de votre cuisine.



Le concept d'éclairage innovant enveloppe le contenu parfaitement nettoyé de notre lave-vaisselle dans une lumière douce et claire. Provenant de la façade arrière, il confère à votre vaisselle une nouvelle brillance rayonnante.

Le bandeau de commande avec écran TFT indique en détail les huit programmes de lavage avec six options, dont certaines sont commandées par capteurs. Les programmes sélectionnés peuvent être combinés avec le mode Power ou Intensif, sachant qu'ils traitent bien entendu votre vaisselle délicate avec douceur.

La technologie Zéolite innovante contribue à la classe d'efficacité énergétique A+++ de tous nos lave-vaisselle de la série. Il s'agit d'un minéral respectueux de l'environnement, qui absorbe l'humidité et rejette la chaleur, et assure donc le lavage et le séchage d'un chargement total de vaisselle en moins d'une heure. En outre, il protège les verres fragiles en les séchant à une température plus faible et plus douce.

La gamme de produits ne se distingue pas uniquement par sa performance; avec sa fonction Push-to-open et le système de fermeture douce et silencieuse du panier inférieur et supérieur, elle est également particulièrement douce et silencieuse. Les rails à coulissement facile sont disponibles sur deux ou trois niveaux, les paniers supérieurs peuvent être réglés sur trois hauteurs et les paniers à couverts peuvent être agrandis pour les ustensiles de cuisine et les tasses expresso. Et c'est très pratique, l'espace intérieur est parfaitement éclairé.



L'écran TFT



Les lave-vaisselle Série 200

Avec cette série dont le moindre détail a été pensé, il n'est pas étonnant que ses performances dépassent toutes les attentes.

Dotés de différentes hauteurs et largeurs, les lave-vaisselle disposent de maximum six programmes avec quatre options ajustables et un système flexible de paniers. Sur certains modèles, le temps restant du programme est également projeté sur le sol de la cuisine. Aucun doute: ces lave-vaisselle vont vous simplifier la vie.

Lorsque vous ouvrez la porte, le lave-vaisselle dévoile doucement son contenu, car les paniers dotés de rails à coulissement facile garantissent que vos verres et votre vaisselle puissent entrer et sortir de nouveau avec la même douceur. Enfin, le seul moment où vos verres doivent tinter, c'est lorsque vous trinquez.



Deux modèles disposent d'un écran TFT dans le bandeau de commande en acier inox. En outre, ils offrent à tous ceux qui voyagent ou quittent leur maison de campagne, une innovation très pratique; en effet lorsque vous choisissez l'option d'ouverture automatique de la porte, celle-ci s'ouvre automatiquement après la fin du programme afin de pouvoir aérer le lave-vaisselle et son contenu.

La série 200 propose aussi bien des lave-vaisselle intégrés ou tout intégrables, qui disposent tous de la classe d'efficacité énergétique A++. La plupart d'entre eux offre un système flexible de paniers, des picots rabattables, des rails à coulissement facile, des supports spéciaux, des paniers supérieurs réglables en hauteur avec sortie totale du panier et de nombreux autres équipements judicieux, qui permettent d'adapter votre lave-vaisselle de manière optimale. Et pour pouvoir les intégrer dans toutes les cuisines, certains modèles sont disponibles avec une charnière flexible pour des habillages de portes de meubles particulièrement hauts et des plinthes étroites.

Six programmes de lavage, dont certains sont commandés par capteurs, peuvent être combinés avec quatre options comme Power ou Intensif. Par ailleurs, vous pouvez également suivre nos recommandations, issues de nos connaissances et de l'expérience de notre département Recherche et Développement.



Totalement intégrable



Les options de programme

Les lave-vaisselle Série 400



Lave-vaisselle

DF 481/480

Largeur 60 cm
8 programmes, 6 options
Projection du temps restant ou
Info-Light
Très silencieux 42 dB

Les lave-vaisselle Série 200



Lave-vaisselle

DF 261/260

Largeur 60 cm
6 programmes, 4 options
Ouverture de porte automatique
Très silencieux 42 DB



Lave-vaisselle

DI 261/260

Largeur 60 cm
6 programmes, 4 options
Ouverture de porte automatique
Très silencieux 42 DB

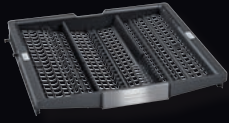


Lave-vaisselle

DF 250

Largeur 45 cm
6 programmes, 2 options
Projection du temps restant
Très silencieux 44 dB

Accessoires



Tiroir à couverts

Avec rails à coulissement rapide



Bac pour couverts en argent

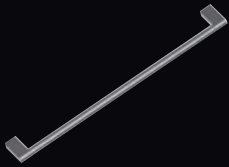
Pour tous les lave-vaisselle



Support pour les grands verres à pied



Panier à verres



Poignée de meuble

Acier inox



Révélation

Un supplément remarquable pour le plaisir culinaire.

Il s'agit d'une promesse de Gaggenau, tout comme l'anticipation du cuisinier lorsqu'il prépare un menu.

Les physalis nous le prouvent: un design, une qualité et une fonctionnalité extraordinaires n'existent pas au détriment de l'aspect esthétique. Au contraire, ils stimulent des caractéristiques en perpétuelle évolution. Ce constat, suivant lequel nous concevons nos produits depuis plus de 300 ans, continuera de nous montrer le chemin vers le futur.



Au-delà de la cuisine

Vous pouvez découvrir dans notre magazine « new spaces », des découvertes de véritables visionnaires à la fois extraordinaires et intransigeants, d'artistes, d'artisans ainsi que d'autres thèmes passionnants du monde entier. Tout vous sera révélé: les thèmes traitant du domaine de la cuisine, de l'architecture, de l'art, du design et tout ce qui éveille notre curiosité.

Vous trouverez assurément votre bonheur dans nos « Essais sur la culture et le mode de vie » sur notre site Web. Ou bien jetez un œil sur Instagram, Pinterest et Vimeo où tous ceux d'entre vous qui s'intéressent aux médias sociaux, pourront suivre nos publications.

Regards vers l'avenir pour les amateurs de culture.



GAGGENAU

VISITEZ NOS SALLES D'EXPOSITION

Dans nos expositions de Crissier, Geroldswil, Berne et Bioggio, vous pouvez vous renseigner, sans engagement, sur les derniers appareils ménagers Gaggenau durant les heures d'ouverture indiquées. Afin de pouvoir satisfaire au mieux vos attentes, veuillez prendre rendezvous avec nous.

Showrooms en Suisse

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

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

Gaggenau, la différence.

www.gaggenau.ch

BSH Electroméngers SA, Chemin de Mongevon 4, 1023 Crissier, Tel. 021 637 1300,
E-mail: ch-infos.menagers@bshg.com

BSH Hausgeräte AG, Fahrweidstrasse 80, 8954 Geroldswil, Tel. 0848 888 500,
E-mail: ch-info.hausgeraete@bshg.com

BSH Elettrodomestici SA, Via Campagna 30 , 6934 Bioggio, Tel. 0848 888 500,
E-mail: ch-info.elettrodom@bshg.com