















Cottura al forno

Quello che fa piacere avere a casa, non solo allo chef professionista.

Anche gli chef privati più esigenti e ambiziosi troveranno soddisfazione in ognuno dei nostri forni e proveranno ad ogni tocco una sensazione di assoluta padronanza. Perché un forno Gaggenau promette un'esperienza culinaria autentica, proprio come il miele d'api appena raccolto. Affinché lo chef possa donare una nota personale alla propria creazione modulando il dosaggio di spezie, i tempi di cottura o la temperatura, spetta a noi creare le condizioni: con prestazioni fuori dal comune, solida qualità e un design che sa osare.

Per raccogliere queste sfide, oltre al nostro forno iconico, il leggendario EB 333, offriamo i forni serie 400 con i suoi dispositivi di altissimo livello ed i forni serie 200, che si installano a filo.

Con entrambe le serie potete realizzare una varietà di combinazioni indovinate e di grande effetto. La combinazione di forno CombiVapore e forno classico, disposti uno sopra l'altro, offre molto spazio e flessibilità. Se poi aggiungete a questa combinazione il nostro cassetto per sottovuoto, la cottura sottovuoto si trasforma in una certezza che arricchisce il vostro repertorio culinario. Ed ancor più possibilità si aprono con una combinazione in orizzontale di un forno, una macchina per espresso automatica, un forno CombiVapore o un forno combinato a microonde.

Probabilmente utilizzerete con grande piacere anche i nostri scaldavivande. Riscaldate il vostro servizio di stoviglie da dieci o mantenete a temperatura le vostre portate, mentre preparate altre prelibatezze.

Questo assortimento fa una promessa: risultati culinari da chef professionisti in un contesto privato.





EB 333

Dopo 30 anni in cui sono state apportate solo modifiche estremamente caute, ora la nostra icona si presenta con un nuovo design all'avanguardia dal punto di vista tecnico che sottolinea, non da ultimo, il suo carattere. Ora come in passato, il forno viene realizzato pressoché interamente a mano. Di grande effetto risulta il pannello frontale della porta, che è ricavato da un unico foglio di acciaio inox da 3 mm e abbraccia l'intera larghezza di 90 cm. Le cerniere a oscillazione libera e un meccanismo di apertura e chiusura ammortizzato permettono di azionare senza sforzo la porta da 20 chili.

L'accurata rielaborazione tecnica ha dotato il forno di una classe di efficienza energetica A e di un display TFT touch control, le cui manopole di comando in acciaio inox sono disponibili come accessori speciali anche in nero.

Una degna occasione per festeggiare il trentesimo anniversario del nostro forno iconico e i nostri 333 anni.



Forno serie 400

Ispirati dalle cucine professionali e spronati dalle esigenze ed esperienze degli chef professionisti, con i nostri forni serie 400 portiamo gli standard professionali nelle cucine domestiche.

Linee pulite e l'impiego di acciaio inox massiccio e vetro sono inequivocabilmente Gaggenau. Gli eleganti sportelli senza maniglie si aprono con un semplice tocco del display. Senza ombra di dubbio, con questo forno date alla vostra cucina un certo tono.

Può essere combinato con un forno CombiVapore, un forno combinato a microonde o una macchina per espresso automatica, proprio come preferite. Allo stesso tempo il pannello comandi unisce gli apparecchi con un gradevole colpo d'occhio.

La combinazione si può arricchire con un cassetto scaldavivande o con un cassetto per sottovuoto, che serve per la preparazione di cotture sottovuoto.

Naturalmente le molteplici possibilità offerte dai nostri apparecchi, come cuocere al forno, stufare, grigliare o cuocere al vapore, lasciano il segno. Per questo esistono i nostri sistemi di pulizia automatica unici nel loro genere: con acqua o attraverso pirolisi, ci assicuriamo che il vostro apparecchio preferito ritorni a splendere di pulito dopo l'uso.

Per gli chef privati ambiziosi mettiamo a disposizione, oltre al forno largo 60 cm, anche l'impressionante versione da 76 cm. Entrambi i modelli si contraddistinguono per il caratteristico vetro su telaio in acciaio inox.





Il trittico costituito da microonde, forno combinato a microonde e macchina per espresso automatica che si integra perfettamente tra i due è solo una delle molte riuscite combinazioni a tre apparecchi.

Manopole e display TFT touch control sono entrambi dei fiori all'occhiello di Gaggenau: le nostre manopole massicce realizzate con grande precisione offrono la resistenza ideale per un aggiustamento rapido e puntuale delle funzioni principali. Tramite il display TFT touch control è possibile poi controllare le funzioni secondarie.

La macchina per espresso automatica vi permette di preparare in modo personalizzato il vostro caffè e quello del vostro ospite immediatamente e con estrema facilità. Perché è possibile memorizzare fino ad otto configurazioni personalizzate. Grazie al collegamento fisso all'ingresso e all'uscita dell'acqua non è necessario né riempire un serbatoio d'acqua né svuotare un raccogli gocce. Se optate per un apparecchio con serbatoio, la quantità d'acqua viene automaticamente indicata, così come quella di latte e grani di caffè nei rispettivi contenitori.



Il forno CombiVapore è proprio l'elettrodomestico perfetto per cuocere a vapore, stufare, cuocere al forno, cuocere a fuoco lento, grigliare, gratinare, rigenerare, centrifugare e cuocere sottovuoto. E dopo avervi offerto tutte queste prestazioni si pulisce anche da solo.

Da oltre 15 anni lo abbiamo portato nelle cucine domestiche. Da allora abbiamo continuato a svilupparlo.

La sua regolazione della temperatura estremamente precisa, i suoi cinque livelli di umidità e il nuovo cassetto per sottovuoto vi assistono nell'esprimere tutto il vostro talento in cucina.

Il sistema automatico di pulizia del forno CombiVapore rappresenta un'innovazione alla quale non vorrete più rinunciare dopo che l'avrete provata. Perché solo con l'ausilio di un filtro di pulizia e grazie al collegamento fisso al carico e scarico acqua si pulisce all'interno.

Semplice, igienico e straordinariamente pratico. Il forno CombiVapore è disponibile con serbatoio d'acqua e vetro retrostampato in acciaio inox oppure con carico e scarico acqua installati in modo fisso.

Il cassetto per sottovuoto è stato concepito per una varietà di tipologie di preparazione e consente di mettere sotto vuoto pesce, carne, verdure e frutta rapidamente e in modo pratico, non soltanto per una delicata cottura sottovuoto, ma anche per marinare o per conservare più a lungo gli alimenti. Di conseguenza non c'è alcun dubbio che lo utilizzerete. Piuttosto, c'è da chiedersi quando non lo utilizzerete.

Gli inserti gastronomici consentono di lavorare senza difficoltà in cucina dato che questo sistema versatile consente di gestire con maestria le fasi di conservazione, raffreddamento, preparazione, bollitura e cottura al forno delle pietanze, nonché persino di servirle in tavola. I contenitori sono disponibili in acciaio inox o con rivestimento non aderente, forati e non forati, con o senza coperchio. Sono stati creati per i prodotti chiave di Gaggenau: una vera dichiarazione di professionalità.



Cassetto per sottovuoto



Pirofila gastronomica



Senza maniglie ed elegante - questa serie non è solo meravigliosa, è anche studiata.

Il forno è il nostro primo della classe, perché dispone di oltre 17 metodi di riscaldamento e innumerevoli caratteristiche, tra cui un girarrosto, una termosonda, l'opzione di avere una pietra refrattaria e la pulizia pirolitica.

La termosonda vi informa della temperatura, da cui dipende tutto, all'interno del vostro cibo, sia esso carne, pesce, biscotti o timballi. Un sistema intuitivo che comunica attraverso il display TFT touch control e garantisce precisione e controllo.

La pietra refrattaria è un ulteriore esempio del fatto che il forno serie 400 non fa nessun tipo di compromesso. Pizze di ogni genere o anche una semplice pagnotta riescono perfettamente sulla pietra ceramica, deliziose come se aveste utilizzato un forno di pietra. Questo risultato è garantito dal suo elemento riscaldante estraibile, che la porta fino ad una temperatura di 300 °C, e dalla grande cura con cui viene rifinita a mano ogni pietra.

Lo scaldavivande serve a scongelare, tenere in caldo o cuocere lentamente a basse temperature. Ma naturalmente potete anche solo assaporare il lusso di usarlo per preriscaldare la vostra tazza di caffè.



Termosonda



Pietra refrattaria



Scaldavivande



Forni serie 200

Il forno serie 200 convince con la sua funzionalità e versatilità. Il forno di larghezza 60 cm può essere combinato con una macchina per espresso automatica, un forno CombiVapore, uno scaldavivande o un cassetto per sottovuoto, affiancando i prodotti o disponendoli uno sopra l'altro in base ai vostri desideri. Tutti gli apparecchi vengono installati a filo e si adattano perfettamente a qualsiasi interno, qualunque sia la variante cromatica scelta. E per tutti coloro che prediligono un'installazione classica, il forno può essere collocato anche sotto il piano di lavoro.

Poiché i prodotti di questa serie possono essere combinati tra loro con meravigliosa facilità, in definitiva la scelta del prodotto è limitata solo da un fattore: la dimensione della vostra cucina. Osservando l'intero assortimento, questa serie offre innumerevoli possibilità di preparazione: stufare, cuocere al vapore fino ai metodi di riscaldamento classici, senza dimenticare i vantaggi del microonde combinato. La macchina per espresso automatica si inserisce nel colpo d'occhio lineare della serie e crea bevande a base di caffè personalizzate secondo il gusto di ciascuno.

Perciò i forni serie 200 entusiasmano non solo gli appassionati di design, ma anche gli chef provetti.



I forni serie 200 includono forni, forni CombiVapore, forni a vapore, microonde, forni combinati a microonde, macchine per espresso automatiche e scaldavivande nelle caratteristiche tonalità Gaggenau: Antracite, Metallic e Silver.

Le maniglie dello sportello del forno si ritrovano anche nei frigoriferi e questo consente di conferire un aspetto armonico all'intero spazio. Anche le nostre manopole realizzate in acciaio inox massiccio rappresentano un elemento caratteristico di Gaggenau. Consentono di controllare le funzioni principali mentre si richiamano le funzioni secondarie sul display TFT touch control.

Il forno di questa serie è decisamente versatile e si inserisce perfettamente sotto al piano di lavoro o nel mobile a colonna. Dispone di regolazione temperatura elettronica, numerosi metodi di riscaldamento e pirolisi, che sconfigge anche lo sporco più ostinato, in modo che a voi non resti che dare una semplice passata agli interni. Con la pietra refrattaria potete accessoriare il vostro forno in modo tale da potervi preparare delle prelibatezze come in un tradizionale forno in pietra.

Il forno CombiVapore è il non plus ultra di uno chef non solo in virtù della sua versatilità; lavora anche con una riserva d'acqua propria. Sia che decidiate di cuocere al vapore, al forno, stufare, rigenerare o centrifugare, il forno CombiVapore da 60 cm di larghezza impreziosirà la vostra arte culinaria ed il vostro gusto.



Gaggenau Antracite



Gaggenau Metallic





Qualsiasi preferenza abbiate, Gaggenau avrà sempre ciò che fa al caso vostro. In caso optiate per un sistema Gastronorm, vedrete come sarà semplice preparare, conservare, cucinare o rigenerare le vostre creazioni culinarie. Se invece preferite un microonde o un forno combinato a microonde, potete conciliare una cucina tradizionale con microonde e grill. Potete stare sicuri, le possibilità non si esauriscono in fretta.

La macchina per espresso automatica permette di salvare fino a otto bevande a base di caffè diverse e preparare due tazze contemporaneamente. Mentre l'apparecchio con collegamento fisso al carico/scarico acqua controlla la quantità di latte e grani di caffè, l'apparecchio con serbatoio d'acqua mostra anche il livello dell'acqua. Il collegamento fisso al carico/scarico acqua permette anche di evitare di riempire il serbatoio d'acqua e di svuotare il raccogli gocce.

Lo scaldavivande riscalda da sei a dodici piatti alla temperatura desiderata, ma può fare molto di più: scongelare, rosolare, far lievitare impasti, tenere in caldo e cuocere a basse temperature.

Il cassetto per sottovuoto permette di marinare più rapidamente, mantenere carne, pesce e verdura freschi più a lungo e chiudere ermeticamente vasetti di marmellate e conserve. Tutte queste possibilità si celano dietro un pannello frontale senza maniglie, che si apre con un leggero tocco e occupa solo lo spazio di uno scaldavivande.



Cassetto per sottovuoto

Forno serie 400



Forno

BO 480/481

Larghezza 76 cm pirolisi 17 metodi di riscaldamento termosonda, girarrosto e funzione pietra refrattaria volume netto 110 l



Forno

BO 470/471 Larghezza 60 cm

pirolisi 17 metodi di riscaldamento termosonda, girarrosto e funzione pietra refrattaria volume netto 76 l



Forno

Larghezza 60 cm

refrattaria



BO 450/451

pirolisi 13 metodi di riscaldamento termosonda e funzione pietra volume netto 76 l



Forno

BO 420/421

Larghezza 60 cm pirolisi 9 metodi di riscaldamento funzione pietra refrattaria volume netto 76 l



Forno doppio

BX 480/481

Larghezza 76 cm 17 metodi di riscaldamento termosonda, girarrosto e funzione pietra refrattaria

volume netto 2 x 110 l



Forno

BS 484/485

Larghezza 76 cm Collegamento fisso al carico/ scarico acqua e sistema di pulizia completamente Possibilità di combinare

cottura sottovuoto, alla griglia, aria calda con livelli di umidità termosonda volume netto 44 l



Forno CombiVapore

BS 470/471/474/475 ■

Larghezza 60 cm Collegamento fisso al carico/ scarico acqua e sistema di pulizia completamente Possibilità di combinare cottura sottovuoto, alla griglia, aria calda con livelli di umidità termosonda volume netto 44 l



Forno CombiVapore

BS 450/451/454/455 ■



Larghezza 60 cm Serbatoio acqua estraibile 1,3 l Possibilità di combinare aria calda con livelli di umidità volume netto 42 l



Macchina per espresso

CM 450/470

Larghezza 60 cm, possibilità di salvare 8 bevande a base di caffè personalizzate



Forno combinato a

BM 484/485

Larghezza 76 cm microonde e funzionamento forno con grill volume netto 36 l



Forno combinato a

BM 450/451/454/455

Larghezza 60 cm microonde e funzionamento forno con grill volume netto 36 l



WS 482

Larghezza 76 cm, altezza 21 cm, spazio per 10 coperti Volume netto 38 I



WS 461

Larghezza 60 cm, altezza 14 cm, spazio per 6 coperti Volume netto 19 I



Scaldavivande

WS 462

Larghezza 60 cm, altezza 29 cm, spazio per 12 coperti Volume netto 51 I



Cassetto per sottovuoto

DV 461

Larghezza 60 cm, altezza 14 cm 3 percentuali di sottovuoto per il sottovuoto interno ed esterno carico massimo 10 kg volume netto 8 l

EB 333



Forno

EB 333

Larghezza 90 cm pirolisi
17 metodi di riscaldamento
termosonda e funzione pietra
refrattaria volume netto 83 l

Opzioni di design

Tutti i prodotti della serie 200 sono disponibili nelle seguenti finiture:







Gaggenau Antracite Gaggenau Metallic



Gaggenau Silver

Tutti gli apparecchi delle serie 400 e 200 sono disponibili con cerniere a destra o a sinistra, ad eccezione della macchina per espresso automatica, dello scaldavivande e del cassetto per sottovuoto.

Accessori



Termosonda



Girarrosto



Pietra Refrattaria



Paletta per pizza





Set de 2



Manopola nera

per EB 333



Sistema di estrazione



Vassoio per grill

Smaltato



Teglia

Smaltato



Griglia Cromato



Vassoio di vetro



Inserto gastronomico piccolo

Antiaderente, acciaio inox, GN 1/3 forato/non forato



Inserto gastronomico grande

Antiaderente, acciaio inox, GN 2/3 forato/non forato



Pirofila gastronomica

Alluminio, GN 2/3 altezza 165 mm, antiaderente



Inserto gastronomico piccolo

Acciaio inox, GN 1/3 forato/ non forato



Inserto gastronomico grande

acciaio inox, GN 2/3 forato/ non forato



Coperchio gastronomico piccolo

Acciaio inox, GN 1/3



Coperchio gastronomico grande

Acciaio inox, GN 2/3



Maniglia integrata

Forni serie 200



Forno

BOP 250/251

Larghezza 60 cm pirolisi 13 metodi di riscaldamento termosonda e funzione pietra refrattaria volume netto 76 l



Forno

BOP 240/241

Larghezza 60 cm Catalizzatore dei fumi 13 metodi di riscaldamento termosonda e funzione pietra refrattaria volume netto 76 l



Forno

BOP 220/221

Larghezza 60 cm pirolisi 9 metodi di riscaldamento funzione pietra refrattaria volume netto 76 l



Forno

BOP 210/211

Larghezza 60 cm catalizzatore dei fumi 9 metodi di riscaldamento funzione pietra refrattaria volume netto 76 l



Forno CombiVapore

BSP 250/251

Larghezza 60 cm Serbatoio acqua estraibile 1,3 l Possibilità di combinare aria calda con livelli di umidità volume netto 42 l



Forno CombiVapore

BSP 220/221

Larghezza 60 cm Serbatoio d'acqua estraibile 1,3 I vapore senza pressione volume netto 45 l





Forno combinato a microonde

0 0

BMP 250/251

Larghezza 60 cm microonde e funzionamento forno con grill volume netto 36 l



Forno combinato a microonde

BMP 224/225

Larghezza 60 cm microonde e grill volume netto 21 l



Macchina per espresso automatica

CMP 250/270

Larghezza 60 cm, possibilità di salvare 8 bevande a base di caffè personalizzate



WSP 221

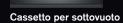
Larghezza 60 cm, altezza 14 cm, spazio per 6 coperti Volume netto 20 I



Scaldavivande

WSP 222

Larghezza 60 cm, altezza 29 cm, spazio per 12 coperti Volume netto 52 l



DVP 221

Larghezza 60 cm, altezza 14 cm, 3 percentuali di sottovuoto per il sottovuoto interno ed esterno, carico massimo 10 kg, volume netto 8 l



Cucinare

Concedetevi il meglio per far sbocciare il vostro talento.

Le due serie di piani cottura Vario offrono allo chef ambizioso una varietà unica di apparecchi specializzati per dare alla propria cucina domestica un tocco di classe in più. Proprio come il sale dell'Himalaya, che è conosciuto non solo per il suo aroma raffinato, ma anche per il suo meraviglioso aspetto. Entrambe le serie includono un sistema di piani cottura modulari che possono essere combinati secondo le preferenze di ciascuno. Qualsiasi sia la vostra scelta, gli apparecchi in acciaio inox massiccio si combineranno tra loro in un'unione perfetta.

Per chi non può immaginare di cucinare senza gas abbiamo dotato i nostri apparecchi a gas dell'ultimo ritrovato della tecnologia: così potete sobbollire a fuoco lentissimo usando la funzione simmer o cuocere a fiamma viva con il bruciatore wok. Oltre ai piani cottura a gas, offriamo piani cottura a induzione ed il classico piano cottura in vetroceramica; inoltre sono a vostra disposizione apparecchi speciali come il grill elettrico, la vaporiera, la piastra Teppan Yaki e la friggitrice. Tutti completati con elementi di aspirazione intelligenti.

I generosi e professionali piani cottura Vario serie 400, installati a filo o in appoggio sopra il top, o in alternativa gli essenziali e compatti piani cottura Vario serie 200, installati in appoggio, cambieranno radicalmente la vostra cucina.





Piani cottura Vario serie 400

È risaputo che gli chef ambiziosi non amano scontrarsi con i propri limiti. Questa serie è esattamente ciò che fa al caso vostro, perché si estende quasi all'infinito: grill elettrico, piastra Teppan Yaki, vaporiera, unità di aspirazione telescopica da piano e friggitrice possono

accompagnarsi a piani cottura a induzione o a gas da 38 cm fino a 90 cm di larghezza, formando così un ambiente di lavoro armonioso.

I nostri piani cottura a induzione con cornici in acciaio inox sono particolarmente efficienti dal punto di vista del risparmio energetico, perché il calore viene trasmesso direttamente alla padella. Potete rosolare brevemente a fiamma viva utilizzando la massima potenza o cuocere molto lentamente con la funzione simmer. Inoltre sono disponibili in varie dimensioni e con diverse caratteristiche: zone di cottura individuali, utilizzo dell'intera superficie di cottura, wok.

Una zona di lavoro così personalizzata dà libero sfogo alla vostra immaginazione e alla vostra arte culinaria. Elementi di comando frontali illuminati garantiscono un funzionamento intuitivo, senza attirare su di sé l'attenzione. Una peculiarità con cui i piani cottura Vario serie 400 colpiscono senza essere eccessivi.



Ogni dettaglio che osservate vi darà pura gioia visiva e tattile. Inoltre si ha l'impressione che tutti gli apparecchi superino con grande eleganza la funzione per cui sono stati pensati.

La manopola è un elemento di comando di grande precisione che trovate nella parte frontale del piano di lavoro, proprio come avviene nelle cucine professionali. È realizzata in acciaio inox massiccio e si illumina quando in uso. Questo è ciò che si chiama comando intuitivo nella sua forma più pura.

La configurazione prescelta può essere dotata di una cornice dal carattere forte in acciaio inox alta 3 cm oppure inserirsi alla stessa identica altezza del piano di lavoro, a seconda che si opti per una installazione in appoggio o a filo. Una pura questione di gusto.

Il piano cottura FlexInduction offre una grande varietà: si parte da un wok singolo largo 38 cm fino ad arrivare ad un piano cottura da 90 cm con cinque zone di cottura. Due zone di cottura singole si possono combinare tra loro per formarne una più grande regolabile come una unica zona singola. Ed in caso dobbiate fare in fretta, la funzione booster riesce a portare grandi quantità di liquidi ad ebollizione in pochi secondi.

La friggitrice e la vaporiera offrono metodi di cottura speciali nel loro ovale in acciaio inox. La friggitrice è ideale per tutto, dal tempura fino alle onnipresenti patatine fritte, mentre la vaporiera si presta meglio per sbollentare, centrifugare, cuocere, rigenerare, ridurre salse o vino. Gli inserti di cottura offrono la possibilità di cuocere contemporaneamente diverse pietanze nella vaporiera, così per esempio le verdure sane e ricche di vitamine non entreranno in contatto con la cremosa salsa al vino bianco.



Le solide manopole in acciaio inox



Installazione in appoggio o a filoplan de travail





La piastra Teppan Yaki ed il grill offrono due tipi di calore diretto molto diversi. Entrambi gli apparecchi sono dotati di due zone di cottura che permettono di riscaldare e tenere in caldo simultaneamente sulla stessa superficie. Se volete potete anche arrostire e grigliare allo stesso tempo, sostituendo la griglia posteriore con un tegame in ghisa.

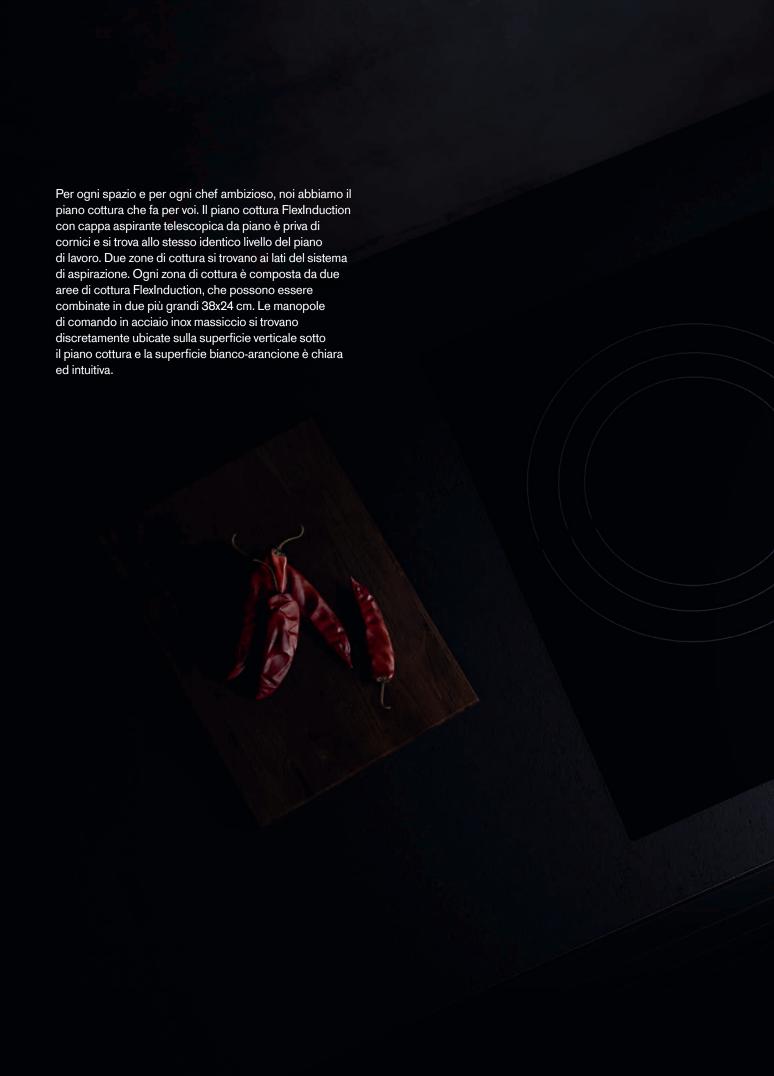
L'unità di aspirazione telescopica da piano sembra ribellarsi alle leggi della fisica, poiché aspira calore, vapori e odori direttamente là dove vengono originati, prima che si diffondano nell'aria. È possibile regolare fino a due unità di aspirazione telescopica da piano con la stessa manopola. La ventola è silenziosa, perché è integrata nel mobile inferiore. I tubi dall'ingombro limitato non impediscono di utilizzare i mobili della cucina. Li noterete solamente se avrete necessità di cercarli.

I bruciatori a gas mettono al vostro servizio 6.000 Watt di potenza. Il loro preciso controllo elettronico fiamma fa sì che si riaccendano automaticamente in caso di spegnimento accidentale. Il wok a gas con un unico bruciatore wok lavora simultaneamente con più anelli fiamma. Potreste però optare anche per un piano cottura con cinque bruciatori in ottone.

Quando in uso, la cappa aspirante telescopica da piano emerge maestosa dall'isola di cottura da dietro il piano cottura. È silenziosa ed efficace, aspira vapori e odori direttamente da pentole e padelle. Allo stesso tempo illumina l'ambiente di lavoro e scompare di nuovo all'interno del piano di lavoro dopo aver svolto il proprio compito.



Cappa aspirante telescopica da piano







39



Piani cottura serie 400

Non ci tiriamo indietro quando si tratta di garantire che i nostri piani cottura individuali offrano il meglio. Questo piano di cottura a induzione con superficie di cottura unica da 80 cm vi offre uno spazio illimitato per la vostra creatività, dove poter disporre i vostri utensili per cottura in modo intuitivo.

L'intera area è la vostra zona di cottura. Se togliete un utensile per cottura dalla posizione originaria per far posto ad un altro, il piano cottura memorizza l'impostazione e la applica di nuovo non appena l'utensile viene riposizionato sul piano cottura.

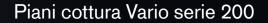
Questo vi dà assoluta libertà per poter creare i vostri capolavori. Il piano cottura si comanda attraverso un display TFT touch control. Non dovrebbe risultare di difficile utilizzo per chi possiede uno smartphone, dato che la regolazione dei livelli di potenza avviene attraverso una funzione a scorrimento, oltre al timer e alle funzioni di cottura.



La larghezza del piano cottura CG 492 raggiunge quasi un metro. Viene installato a filo, ma può anche essere inserito in un piano di lavoro in acciaio inox. Il suo grande bruciatore wok centrale è circondato da bruciatori a fiamma alta e bruciatori standard che si riaccendono tutti automaticamente in caso di spegnimento accidentale della fiamma. Sotto le massicce griglie in ghisa si trovano cinque bruciatori in ottone con valvole gas completamente elettroniche che offrono una regolazione precisa della potenza e di conseguenza livelli di potenza esattamente riprodotti. Il piano cottura non solo si presenta come eccezionalmente potente - con una potenza di 18.000 Watt, lo è davvero. Non solo sembra efficiente: lo è.







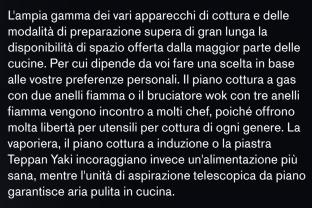


Quando la superficie di lavoro è ridotta e preziosa, vi offriamo un sistema compatto di cottura dove i comandi sono integrati nei pannelli del piano cottura.

Con larghezze da 28 a 70 cm, gli apparecchi di questa serie uniscono massima potenza e design accuratamente studiato. Un ambiente di cottura con spazi limitati non deve assolutamente porre dei limiti alle vostre ambizioni culinarie.

Apparecchi speciali come grill, friggitrice, piastra Teppan Yaki e vaporiera possono essere comodamente affiancati a piani cottura a gas, a induzione e in vetroceramica. Unità di aspirazione telescopica da piano conformi, sempre con pannelli comandi in acciaio inox spazzolato, completano la combinazione di elettrodomestici creando un insieme armonico.





La vaporiera offre i metodi di preparazione più diversi, a partire dalla fresca cottura a vapore e sbollentatura passando per la tradizionale cottura e rigenerazione fino ad arrivare alle centrifughe ed alle riduzioni di salse o vino. Con l'ausilio degli inserti di cottura due pietanze possono essere separate l'una dall'altra, ed il coperchio di vetro permette di seguire in qualsiasi momento il delicato processo di cottura.

L'unità di aspirazione telescopica da piano aspira vapori ed odori con espulsione o ricircolo d'aria direttamente dalla fonte. Una soluzione silenziosa e discreta che viene incontro alle cucine piccole.

Il piano cottura a induzione è dotato di funzione booster. Permette di aumentare la potenza del 50% ed è ideale per arrostire bene o far bollire grandi quantità di liquidi, soprattutto quando si ha poco tempo.

La piastra Teppan Yaki permette di rosolare velocemente fino a 240 °C utilizzando la piena potenza di 1.800 Watt. Può essere anche utilizzato come un delicato piano scaldavivande. Senza dubbio un apparecchio che desta interesse.



Manopola di comando



Piani cottura serie 200

Ogni apparecchio di questa serie ha un carattere assolutamente proprio. Con larghezze che variano dai 60 ai 90 cm, i piani cottura a gas, a induzione o in vetroceramica possono essere installati a filo o in appoggio. E anche qui vale lo stesso principio: quando lo spazio è limitato, le vostre ambizioni non devono esserle.

Il piano cottura FlexInduction è adatto a tutto coloro che vogliono lavorare andando oltre i limiti di una zona di cottura tradizionale. Perché oltre alle zone a induzione di dimensione standard, con un semplice tocco è possibile trasformare due zone in un'unica zona più grande. Ideale per utensili per cottura più grandi e per accessori speciali come la griglia o Teppan Yaki.

La funzione di cottura professionale vi permette di lavorare come un professionista, con zone preimpostate per un'intensità di calore alta, media o bassa. Gli utensili per cottura possono essere spostati liberamente all'interno delle zone Flex. Il piano cottura memorizza così il livello di calore corrispondente e lo applica nuovamente non appena l'utensile per cottura viene riposizionato sul piano. E quando avete finito di cucinare, gli elementi in vista scompaiono.

Il piano cottura è comandato attraverso un Twist-Pad, che deve essere rimosso quando si pulisce la superficie. Un'interfaccia ingegnosa, la cui semplicità nasconde la sua assoluta genialità. Il piano cottura FlexInduction è dunque non solo intuitivo nel suo utilizzo, ma costituisce al contempo il mezzo per cucinare da professionista.



Il piano cottura FlexInduction con sistema di ventilazione

integrato unisce flessibilità e automaticità. Largo 80 cm,

offre quattro zone di cottura, che a vostra discrezione

possono essere trasformate in due zone di maggiori

dimensioni. Il controllo avviene attraverso un Twist-Pad,

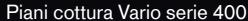
che può essere rimosso durante la pulizia o quando il

piano non è in uso, per sottolineare le sue linee nette. Il Twist-Pad è disponibile in acciaio inox o - come

La grande flessibilità che offre il piano cottura viene completata da un sistema di ventilazione integrato. In modalità automatica si aziona autonomamente per purificare l'aria e aspirare vapori ed odori prima che si diffondano dal piano cottura. Questo offre allo chef privato tutte le possibilità di potersi concentrare sulla

accessorio speciale - anche in nero.

parte creativa dell'arte culinaria.





Piano cottura a induzione

VI 492 ■

Larghezza 90 cm 5 zone di cottura



Piano cottura a induzione Vario

Larghezza 80 cm 4 zone di cottura

VI 482 ■



Piano cottura a induzione con superficie di cottura unica

CX 480 ■

Larghezza 80 cm Una grande unica superficie di cottura Display TFT touch Libera disposizione degli utensili per cottura



Piano cottura a induzione Flex serie ventilazione downdraft 400

CVL 420 ▲

Installazione a filo top. Larghezza 87.7 cm Centro di aspirazione con deflettore estraibile espulsione / ricircolo aria Consegna senza motore o le tubazioni



Piano cottura a induzione Flex serie ventilazione downdraft 400

Installazione a filo top. Larghezza 87.7 cm Centro di aspirazione con deflettore estraibile espulsione / ricircolo aria Consegna senza motore o le tubazioni.

CVL 410 ▲



Piano cottura a induzione

VI 462 ■

Larghezza 60 cm 4 zone di cottura



Piano cottura a induzione Vario

VI 422 ■

Larghezza 38 cm 2 zone di cottura



Piano cottura a induzione

VI 414 ■

Larghezza 38 cm 1 zona di cottura Ideale per padella wok con



Piano di cottura FlexInduction serie 400

CI 422 ▲

Senza cornice Larghezza 38.3 cm Per la combinazione in serie CVL 410



Wok a induzione serie 400

CI 414 ▲

Senza cornice Larghezza 38.3 cm Per la combinazione in serie CVL 410



Piano cottura a gas Vario

VG 491 ■

Larghezza 90 cm 5 fuochi Con bruciatore wok Regolazione completamente elettronica dei livelli di potenza



Piano cottura a gas Vario

VG 425■

Larghezza 38 cm 2 bruciatori elettronica dei livelli di potenza



Larghezza 38 cm livelli di potenza



Wok a gas Vario

VG 415■

1 Bruciatore wok Regolazione completamente elettronica dei



Piastra Teppan Yaki Vario

VP 414 ■

Larghezza 38 cm Superficie in metallo cromato Regolazione temperatura



Grill elettrico Vario

VR 414 ■

Larghezza 38 cm Griglia in ghisa aperta con



Vaporiera Vario

VK 414 ■

Larghezza 38 cm Vaporiera a due livelli Regolazione temperatura



Friggitrice Vario

VF 414 ■

Larghezza 38 cm con tre sezioni Regolazione temperatura esatta



Cappa aspirante

AL 400 ■

Larghezza 120/90 cm Aspirazione da piano estraibile, che quando non in uso può completamente scomparire nel piano di lavoro.



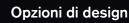
telescopica da piano



Unità di aspirazione telescopica da piano Vario

VL 414 ■

Larghezza 11 cm altamente efficiente direttamente sul piano cottura



▲ Senza cornice ■ Cornice in acciaio inox

Pannello comandi in





Piani cottura serie 400



Piano cottura a induzione con superficie di cottura unica

CX 480 ▲ ■

Larghezza 80 cm Una grande unica superficie di cottura Display TFT touch control Libera disposizione degli utensili per cottura



Piano cottura a gas

CG 492

Larghezza 100 cm Manopola di comando in acciaio inox Con bruciatore wok Regolazione completamente elettronica dei livelli di potenza

Piani cottura serie 200



FlexInduction CI 292 ▲ ■

Larghezza 90 cm 5 zone di cottura Manopola Twist-pad



Piano cottura

FlexInduction CI 283 ▲ ■

Larghezza 80 cm 5 zone di cottura Manopola Twist-pad



Piano cottura

FlexInduction CI 282 ▲ ■

Larghezza 80 cm 4 zone di cottura Manopola Twist-pad



Piano cottura

FlexInduction Cl 272 ▲ ■ FlexInduction Cl 290 ■

4 zone di cottura Manopola Twist-pad



Larghezza 70 cm



Piano cottura

Larghezza 90 cm 3 Zone di cottura Manopola Twist-pad



Accessori

Padella di ghisa

grandezza piena

Smaltata, metà grandezza o

Padella wok

In materiale multistrato



Pirofila in ghisa aperta

Anello wok

Supporto per padella wok



Piastra

Alluminio, antiaderente

Padella sensore cottura

Acciaio inox Accessori con rivestimento antiaderente per zone di cottura Ø 15 cm – 28 cm



Cestello cottura pasta

Teppan Yaki

In materiale multistrato



Piano cottura FlexInduction Cl 262 ▲ ■

Larghezza 60 cm 4 Zone di cottura Manopola Twist-pad



Piano cottura a induzione

CI 261 ■

Larghezza 60 cm 4 zone di cottura comandi a sensore



di ventilazione integrato

Larghezza 80 cm 4 Zone di cottura Manopola Twist-pad



Piano cottura FlexInduction con sistema

CV 282 ▲ ■



a sensore



Piano cottura in vetroceramica

CE 291 ▲ ■ Larghezza 90 cm 5 Zone di cottura comandi



Piano cottura in vetroceramica

CE 261 ■

Larghezza 60 cm 4 Zone di cottura comandi



Pirofila in ghisa chiusa

Alluminio



Pietre laviche

Ripiano



Manopola Twist-pad

Nero



Piano cottura a gas

CG 291 Larghezza 90 cm 5 Bruciatore Regolazione meccanica dei livelli di potenza Con bruciatore wok



Piano cottura a gas

CG 261

Larghezza 60 cm 4 bruciatori Regolazione meccanica dei livelli di potenza

Con bruciatore wok

Piani cottura Vario serie 200



Piano cottura a induzione Vario

VI 270 ●

Larghezza 70 cm 4 zone di cottura



Piano cottura a induzione Vario

VI 260 ●

Larghezza 60 cm 4 zone di cottura



Piano cottura a induzione

VI 230 •

Larghezza 28 cm 2 zone di cottura



Piano cottura a gas Vario

VG 264 ●

Larghezza 60 cm 4 bruciatori



Piano cottura a gas Vario

VG 232 ●

Larghezza 28 cm 2 bruciatori



Wok a gas Vario

VG 231 ●

Larghezza 28 cm 1 bruciatore wok



Piano cottura in vetroceramica Vario

VE 270 ●

Larghezza 70 cm 4 zone di cottura



Piano cottura in vetroceramica Vario

VE 260 ●

Larghezza 60 cm 4 zone di cottura



Piano cottura in vetroceramica Vario

VE 230 ●

Larghezza 28 cm 2 zone di cottura



Teppan Yaki Vario

VP 230 ●

Larghezza 28 cm 1 Superficie in metallo Regolazione temperatura esatta



Grill elettrico Vario

VR 230 ●

Larghezza 28 cm 2 Zone controllabili separatamente Griglia per ghisa aperta con pietre



Vaporiera Vario

VK 230 •

Larghezza 28 cm Vaporiera a due livelli Regolazione temperatura esatta



Friggitrice elettrica Vario

VF 230 •

Larghezza 28 cm con tre sezioni Regolazione temperatura esatta



Unità di aspirazione telescopica da piano Vario

VL 041/040 •

Larghezza 8,5 cm Sistema di ventilazione altamente efficiente direttamente sul piano cottura



Ventilazione

Avvolgete di calore e vapore i vostri piatti, non lo chef.

Dai modelli discreti inclusi quelli a scomparsa totale fino ai sistemi di aspirazione imponenti e vistosi, tutti i prodotti delle nostre due serie di apparecchi di ventilazione servono lo stesso scopo, pur adattandosi talvolta ad esigenze spaziali completamente diverse. Il loro comune denominatore è questo: come l'aglio nero, anch'essi neutralizzano gli effetti collaterali indesiderati delle nostre prodezze culinarie.

I sistemi di aspirazione di solito non sono oggetto di grande attenzione. Potete così trasformare l'intollerabile in tollerabile o addirittura rendere piacevoli condizioni difficilmente sopportabili, perché siete liberi di impiegare ingredienti dai toni forti nelle vostre ricette preferite. Questo probabilmente non è il primo dei vostri pensieri in fase di progettazione della vostra cucina, a meno che non siate dei veri professionisti. Abbiamo reso i nostri sistemi di aspirazione o elementi completamente invisibili o dei veri oggetti da esposizione. L'unità di aspirazione telescopica da piano costituisce l'unione tra i due.

Pratiche, silenziose e intelligenti. I centri di aspirazione serie 400 e 200 catturano con affidabilità vapori ed odori. Possono essere azionati manualmente o lavorare in modalità automatica, che prevede una regolazione automatica dei livelli di potenza in base all'atmosfera. Cappa aspirante telescopica da piano a scomparsa totale, ventilazione piano cottura da incasso, cappa aspirante a soffitto modulare, cappa a parete o per montaggio a isola, cappa telescopica: qualunque sia il sistema di aspirazione, ognuno di essi dà prova di ventilazione efficiente e funzionamento silenzioso.

Tutto è stato concepito garantendo una presenza quanto più possibile discreta con il dovuto riguardo per i flussi d'aria. Il fine ultimo è mettere a punto un sistema che lavora dietro le quinte in modo altamente efficiente e silenzioso.





57

Centri di aspirazione serie 400

00000000

La ventilazione e l'aspirazione in uno spazio è quasi una scienza. Ciò non significa però rinunciare completamente allo stile. Ad ognuno dei nostri piani cottura abbiniamo il sistema di aspirazione ideale sia per volume sia per prestazione. Offriamo un'ampia gamma di cappe aspiranti da montare a muro e da montare a isola in caso non stiate volentieri in piedi di fronte alla parete. A chi preferisce non avere distrazioni davanti agli occhi consigliamo la cappa aspirante a soffitto modulare, che può ventilare l'intero ambiente quasi indipendentemente da ampiezza o layout.

Le cappe aspiranti a parete e a soffitto impediscono a grassi e vapori di cottura di compromettere gli ambienti domestici. I filtri Baffle, altamente efficienti e originariamente ideati per gli chef professionisti, allontanano vapori ed odori quasi completamente.

Le luci a LED in superficie dimmerabili illuminano la zona di lavoro con una luce bianca neutra o creano la giusta atmosfera in cucina.

Se preferite una soluzione minimalista che permetta alla vista di spaziare libera, abbiamo pronti per voi vari sistemi di aspirazione da piano. Mentre l'unità di ventilazione del piano di cottura da incasso neutralizza vapori e odori quasi come se fosse invisibile, la cappa aspirante telescopica da piano viene estratta dal piano di lavoro.

Tutti questi sistemi di aspirazione vanno ben oltre le sfide che proponete loro.













L'unità di aspirazione telescopica da piano è la nostra grande innovazione del 1976, che abbiamo costantemente perfezionato nel corso dei decenni. Si integra perfettamente in qualsiasi configurazione di piani cottura Varioserie 400 e neutralizza i vapori di cottura direttamente dove si formano.

Si aziona tramite le stesse manopole di comando in acciaio inox dei piani cottura della serie ed aspira vapori e odori dal piano di lavoro. Le alette ed il filtro sono stati concepiti in modo da ottimizzare il flusso d'aria attraverso un sistema di tubi piatti a ingombro ridotto e diminuire così i rumori. I condotti piatti portano ad una ventola installata nel mobile inferiore. Speciali filtri per grassi aumentano il flusso d'aria e contemporaneamente assorbono meglio, mentre il filtro a carbone attivo è progettato per offrire un'area di superficie più ampia all'aria, prima che quest'ultima sia immessa nuovamente in circolo in un ambiente libero da vapori di cottura.





La cappa aspirante telescopica da piano si estrae dall'isola e cattura vapori ed odori appena usciti da pentole e padelle. La sua luce di superficie a LED dimmerabile illumina il piano cottura in maniera ottimale. Ogni ora il sistema di aspirazione si accende per permettere il ricambio d'aria per alcuni minuti, sia in modalità di aspirazione sia in modalità di ricircolo.

La cappa aspirante a soffitto Vario è una soluzione moderna che con i suoi moduli si integra perfettamente nell'architettura della cucina. Con la ventola posizionata esternamente, sotto il suo profilo piatto si celano solo le luci dimmerabili, il filtro ed i tubi. Si controlla con un telecomando che garantisce la possibilità di ventilare l'ambiente con estrema rapidità.



Centro di aspirazione Vario a soffitto

33

0

W



Centri di aspirazione serie 200

I centri di aspirazione serie 200 offrono agli chef privati ambiziosi una vasta gamma di efficienti sistemi di aspirazione. Si spazia dall'unità di aspirazione telescopica da piano ad altezza top a cappe per montaggio a parete o a isola fino alla cappa a soffitto integrata, la cappa aspirante integrabile a scomparsa e la cappa aspirante telescopica integrata nel mobile pensile.

La nuova cappa aspirante da montare a parete con schermo per vapore inclinato o verticale è disponibile in tre colori: Gaggenau Antracite, Metallic e Silver.

Qualsiasi sistema di aspirazione scegliate, offrono tutti una miriade di vantaggi.

Ogni modello offre la possibilità di scegliere tra un'illuminazione decisa dalla luce chiara e una luce piacevole d'atmosfera, con modalità d'espulsione o di ricircolo dell'aria. I filtri, facili da utilizzare e da estrarre, sono lavabili in lavastoviglie e incredibilmente efficienti. Tutti i sistemi di aspirazione possono essere comandati manualmente oppure essere azionati in modalità automatica. Così il sistema di aspirazione regola automaticamente la potenza della ventola in funzione del vapore di cottura presente. Le prestazioni di questi sistemi di aspirazione sono impressionanti.

E ciò avviene nella massima silenziosità.

La ventilazione non è mai stata così bella.





Le cappe aspiranti per montaggio a parete con schermo per vapore inclinato e verticale impressionano per il loro design fuori dal comune. Sono disponibili nei colori Gaggenau Antracite, Metallic e Silver.

Non solo sono particolarmente silenziose, sono anche incredibilmente efficienti.

Tutto ciò che ruota attorno a questo design senza tempo è stato concepito per catturare i vapori ed al contempo ridurre al minimo i rumori. Persino il filtro ottimizzato per i flussi d'aria dà il suo contributo in tal senso, perché è stato studiato per catturare più vapori a livelli di potenza inferiori.

Potete scegliere tra il filtro a carbone attivo, che neutralizza gli odori in modo particolarmente efficiente, ed il filtro a carbone attivo rigenerabile, che viene fornito come accessorio speciale e si caratterizza per maggiore durata. Entrambi permettono alla ventola, silenziosa e ben isolata, di svolgere il suo compito in modo ancora più impercettibile. Né l'estetica della cappa né la quasi totale assenza di rumore influenzano in alcun modo la prestazione del sistema di aspirazione. Con tre livelli di potenza e una modalità intensiva il sistema di aspirazione estrae perfettamente i vapori di cottura, cosa che riesce addirittura meglio se tirate leggermente verso di voi lo schermo di vetro.

La luce dimmerabile d'atmosfera è disponibile in quattro diverse tonalità: bianco freddo, bianco neutro, bianco caldo e arancione.





Le cappe aspiranti a soffitto della versatile serie 200 possono essere inserite discretamente nell'architettura della cucina oppure montate direttamente a soffitto.

L'unità di aspirazione telescopica da piano è la nostra grande innovazione del 1976. Ideale quando il sistema di aspirazione non deve essere né in vista, né vicino alla vostra testa. La sua larghezza di soli 8,5 cm è eccezionale anche per la serie Vario 200. Con discrezione neutralizza senza fare rumore odori, vapori di cottura e particelle di grasso.

La cappa aspirante da parete si propone laddove mobili pensili non siano d'intralcio. Con larghezze che variano dai 70 ai 120 cm, impossibile non rimanere affascinati da questi apparecchi di acciaio inox.

Con una superficie inferiore piatta e facile da pulire, eliminano quasi completamente gli odori. Non solo sono belli, offrono anche tantissimi vantaggi.

La cappa aspirante da montare a isola impressiona sia per funzionamento sia per dimensione con larghezze che variano da 90 a 160 cm. Dal classico design rettangolare oppure a gradini, gli apparecchi lavorano in maniera estremamente efficiente grazie al filtro di aspirazione perimetrale per grassi e al flusso d'aria ottimale all'interno. Le luci a LED integrate garantiscono un'illuminazione forte con luce chiara.



Cappa aspirante a soffitto



Unità di aspirazione telescopica da piano



Cappa aspirante a parete



La cappa aspirante telescopica offre una soluzione intelligente e dai minimi ingombri perché si inserisce perfettamente nei mobili pensili da 60 o 90 cm di larghezza. Dietro un design di classe si cela un meccanismo intelligente che permette alla cappa di uscire autonomamente. Una cornice di abbassamento opzionale permette alla cappa di scomparire completamente nel mobile pensile.

Il sistema di aspirazione offre una protezione di vetro integrata, luce dimmerabile, tre livelli di potenza ed una modalità intensiva, oltre ad una modalità automatica che regola autonomamente l'intensità. E il bello è che dopo la vostra sessione di lavoro la cappa si ritrae completamente.

La cappa aspirante integrabile a scomparsa rappresenta un'altra soluzione brillante ad alta prestazione ed è particolarmente consigliabile in caso di spazi limitati. Il silenzioso motore può essere completamente integrato nei mobili della cucina ed è dotato di tre livelli di potenza e di una modalità intensiva. Il coperchio di vetro, facile da pulire, e l'illuminazione dimmerabile sono integrati nella cornice in acciaio inox e dunque nascosti, sebbene a portata di mano in ogni momento.

Silenzioso, appena visibile e nonostante ciò perfettamente equipaggiato, questo sistema di aspirazione vi offre aria pulita secondo le vostre esigenze.



Cappa aspirante integrabile a scomparsa

Centri di aspirazione serie 400



Cappa aspirante a soffitto Vario

AC 402

Modulo di filtraggio dimensione 80 x 40 cm



Cappa aspirante a soffitto Vario

AC 482/462

Modulo di controllo dimensione 80 x 14 cm



Cappa aspirante a soffitto Vario

AC 472

Modulo di illuminazione dimensione 80 x 14 cm

Cappa aspirante a soffitto modulare, che può essere configurata secondo le proprie esigenze con componenti separati quali moduli di filtraggio, moduli di controllo e moduli di illuminazione.



Cappa aspirante telescopica da piano

AL 400

Larghezza 120/90 cm aspirazione da piano estraibile, che può scomparire completamente nel piano di lavoro quando non in uso.



Unità di aspirazione telescopica da piano Vario

VL 414

Larghezza 11 cm
Aspirazione altamente
efficiente direttamente sul
piano cottura
Combinabile in modo ottimale
con altri apparecchi della serie
Vario 400



Cappa aspirante a isola

AI 442

Larghezza 160/120/100 cm, aspirazione estremamente efficiente di vapori di cottura grazie alla grande camera di raccolta vapore e al filtro Baffle inclinato

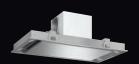


Cappa aspirante a parete

AW 442

Larghezza 160/120/90 cm, aspirazione estremamente efficiente di vapori di cottura grazie alla grande camera di raccolta vapore e al filtro Baffle inclinate

Centri di aspirazione serie 200



Cappa aspirante a soffitto AC 250

Larghezza 90 cm Inserimento discreto nell'architettura della cucina



Centro di aspirazione a soffitto

AC 231

Larghezza 120 cm Montaggio direttamente a soffitto



Unità di aspirazione telescopica da piano Vario

VL 041/040

Larghezza 8,5 cm Aspirazione altamente efficiente direttamente sul piano cottura Combinabile in modo ottimale con altri apparecchi della serie Vario 200



Cappa aspirante a parete

AW 240

Larghezza 120/90/70 cm aspirazione di vapori di cottura altamente efficiente con un design rettangolare senza



Cappa aspirante a parete

AW 230

Larghezza 120/90/70 cm aspirazione di vapori di cottura altamente efficiente con un design a gradini classico



Cappa aspirante a parete

AW 270/271/273

Larghezza 90 cm Lo schermo per vapore inclinato offre molto spazio libero sopra il piano cottura.



Cappa aspirante a parete

AW 250/251/253

Larghezza 70/90 cm Lo schermo per vapore verticale offre molto spazio libero sopra il piano cottura.

Opzioni di design

Le cappe aspiranti a parete con schermo per vapore inclinato o verticale AW 250/251/253 e AW 270/271/273 sono disponibili in tre colori:



Gaggenau Antracite



Gaggenau Metallic



Gaggenau Silver



Cappa aspirante telescopica

Larghezza 90/60 cm Design discreto grazie alla lastra di vetro integrata nello schermo per vapore Accessori speciali: cornice di abbassamento che fa completamente scomparire la cappa nel mobile pensile



Cappa aspirante telescopica

AF 200

Larghezza 60 cm Design discreto grazie alla lastra di vetro integrata nello schermo per vapore Accessori speciali: cornice di abbassamento che fa completamente scomparire la cappa nel mobile pensile



Cappa aspirante

Larghezza 86/70/52 cm integrabile a scomparsa nel mobile pensile



Raffreddamento

Preserva la freschezza.

La nostra vasta gamma di soluzioni di raffreddamento è un complemento d'arredo per la cucina ed è fonte di ispirazione per la creazione di piatti dagli ingredienti freschissimi. Le nostre soluzioni modulari, flessibili e a posizionamento libero sono in grado di percepire e reagire ai cibi più delicati in modo intelligente. La grande e fragrante foglia giapponese di Shiso è un prodotto stagionale delicato, utilizzato come decorazione e persino nella preparazione del wasabi. Necessita di una refrigerazione particolare.

In alcuni casi è necessario un po' più di tempo per la maturazione, mentre in altri è preferibile un ambiente particolarmente freddo. Gli straordinari frigoriferi, congelatori, frigoriferi combinati e vino cantine Vario serie 400 e 200 prevedono più zone climatiche separate. La qualità e la precisione della tecnologia di raffreddamento sono alla base delle prestazioni eccezionali. Il cibo viene mantenuto in condizioni ottimali per assicurare che il radicchio rimanga croccante, il mango duri più a lungo e la carne e il pesce rimangano più freschi.

Per gli amanti del vino, la cantina richiede persino maggiore cura che per la delicata foglia di Shiso. Il vino deve essere conservato, protetto, mostrato e preparato per la degustazione. Sono caratteristiche esclusive che la vino cantina, proprio come in una vera cantina, mantiene imperturbabilmente anno dopo anno.



Centri di raffreddamento Vario serie 400

Una famiglia di prodotti modulari integrati, a scomparsa totale: frigoriferi, congelatori, frigoriferi combinati e vino cantine possono essere abbinati in svariati modi per creare un ambiente suggestivo. Nel caso in cui si desiderasse conferire un tocco distintivo, è possibile personalizzarli aggiungendo porte in acciaio inox.

I nuovi centri di raffreddamento Vario serie 400 sono un sistema modulare professionale realizzato con apparecchi integrati a scomparsa totale. Ridotti all'essenza della refrigerazione pura, il loro design viene esaltato quando utilizzati in svariate combinazioni per creare una parete elegante. Oltre allo straordinario effetto visivo, tale disposizione consente anche di migliorare la flessibilità degli spazi interni della cucina. Non sono semplicemente una soluzione di raffreddamento, ma un complemento d'arredo.

Anche le vino cantine sono altrettanto eccezionali: sui portabottiglie sapientemente progettati e con illuminazione interna la prestigiosa cantina di vini sarà esposta come un'opera d'arte. La temperatura è controllata tramite tre zone separate, che assicurano l'ambiente tipico di una cantina, oltre alla temperatura di consumazione perfetta. L'unica cosa da fare è stappare la bottiglia.



È sufficiente premere sulla porta per accedere agli interni in acciaio inox che ospitano ripiani in vetro trasparente quasi impercettibili. Le nuove opzioni di apertura assistita consentono di aprire persino le porte più grandi e pesanti con una semplice pressione, rendendo obsoleto l'uso delle solite maniglie.

Gli interni minimalisti sono accentuati dalle luci a LED antiriflesso che illuminano in maniera discreta e non invasiva. I ripiani e le griglie possono essere allineati e abbinati al sistema di guide quasi invisibile per conferire una sensazione di ordine.

Il raffreddamento viene garantito con precisione tramite temperature distribuite in maniera uniforme. È possibile regolare individualmente una serie di zone climatiche e ogni impostazione è estremamente accurata al grado. Le condizioni di conservazione ideale sono garantite all'interno del cassetto di raffreddamento, preservando la carne e il pesce più a lungo grazie a temperature vicino a a 0 °C.



Il cassetto di congelamento illuminato e completamente estraibile si fonde sottilmente nel frigo grazie alla sua materialità in acciaio inossidabile.



Le solide ante in alluminio antracite sono posizionabili in modo flessibile all'interno della porta in acciaio inox.



Le vino cantine

Per gli amanti del vino, questa passione rasenta l'ossessione, pari solamente al desiderio di avere il massimo in termini di conservazione. Una vino cantina non deve solo mantenere costanti le temperature, assicurando la perfetta conservazione, ma anche mostrare la collezione ed evidenziare al contempo il prestigio della cucina.

Con le vino cantine Vario serie 400 è ora ancora più semplice accedere alla collezione di vini grazie all'apertura assistita. La disponibilità del meccanismo di apertura tramite pressione è l'alternativa alla scelta delle maniglie. Le guide telescopiche nascoste rendono completamente estraibili i portabottiglie in faggio e alluminio, proteggendo il vino da aromi che ne potrebbero alterare il sapore.

Grazie all'intuitivo display TFT, è possibile controllare fino a tre zone climatiche regolabili in maniera indipendente. Alcune bottiglie possono essere conservate in condizioni simili a una cantinetta, mentre quelle da consumare subito possono essere aperte su richiesta. Il regolazione dell'umidità, il rumore e le vibrazioni ridotti al minimo assicurano un ambiente rilassante, sia all'interno che all'esterno.

Diverse opzioni preconfigurate di caldi LED bianchi antiriflesso contribuiscono ulteriormente a mettere in luce la preziosa collezione di vini.



Con larghezze della nicchia comprese tra 45,7 e 61 cm e altezze tra 82 e 213,4 cm, le vino cantine possono essere installate come soluzione a scomparsa totale in una configurazione a parete oppure montate sotto un bancone. Il controllo elettronico della temperatura garantisce temperature costanti comprese tra 5 °C e 20 °C.

Il vino o il decanter utilizzato per gustarlo può essere illuminato con la luce di presentazione con dimmer che illumina senza alterarne il contenuto, mentre la cantina mantiene la temperatura del vino in modo che ogni bicchiere sia degustato al meglio.

Le vino cantine a scomparsa totale si inseriscono perfettamente in una struttura a parete, consentendo di accedere facilmente ai preziosi vini. Mentre la speciale porta in vetro protegge il vino dai raggi UV, la chiusura è l'unica cosa che lo protegge da voi.

Le vino cantine adatte per installazione sottotop si integrano perfettamente in qualsiasi cucina, offrendo tutte le funzioni, tra cui una o due zone climatiche e persino una luce di presentazione con dimmer. Nonostante siano installate nello spazio ristretto sotto un bancone, offrono una capacità fino a 42 bottiglie nel massimo comfort.

Le aste in faggio naturale bloccano con delicatezza il vino, senza danneggiare le etichette delicate. Oltre ai vassoi in alluminio color antracite, gli interni sono stati realizzati con materiali che non influenzano in alcun modo l'aroma o il gusto e persino il ricircolo d'aria all'interno passa attraverso filtri a carbone attivo. Infine, grazie alla straordinaria ingegneria, il comparto è praticamente privo di vibrazioni, mentre il sistema di chiusura ammortizzata della porta impedisce di danneggiare le altre bottiglie.



Le vino cantine della refrigerazione Vario serie 400Vario Série 400



I portabottiglie completamente estraibili



Le vino cantine integrate



83

Questa gamma di frigoriferi, frigoriferi combinati e congelatori si adatta perfettamente a qualsiasi design standard delle cucine integrate, offrendo al tempo stesso un maggior spazio interno rispetto alle soluzioni di raffreddamento standard.

Tutto questo grazie a un'ingegneria intelligente, dove parte della tecnologia è stata spostata nella base. In questo modo non si dispone solo di un maggior spazio di lavoro ma anche di alcuni straordinari vantaggi: fino a 4 zone climatiche, ripiani per inserti gastronomici e la zona fresco che mantiene la freschezza originale del salmone, delle bistecche o dei carciofi.

Grazie ai ripiani e ai cassetti completamente estraibili è semplice accedere a tutto questo spazio intelligente. E infine, quando chiudete la porta, è la porta che si chiude delicatamente per voi.



Elegante e straordinariamente efficiente, la gamma frigo-congelatore, frigorifero e congelatore offre svariate combinazioni. Ognuna con larghezza della nicchia di 56 cm e altezza di 140 o 177,5 cm. Con un approccio più ponderato e innovativo allo sviluppo, ogni cosa è stata ottimizzata: spazio, prestazioni, efficienza energetica e scelta.

Gli chef sanno che ogni alimento deve essere conservato in maniera diversa. Con i nostri frigoriferi, il cibo può essere separato e preservato in maniera ottimale. Oltre all'ampia zona di raffreddamento sono presenti numerosi cassetti: uno con il controllo umidità per gli alimenti delicati e preziosi.

I ripiani regolabili consentono di riporre facilmente gli oggetti più grandi. È possibile aggiungere speciali inserti gastronomici migliorando così i risultati culinari, in un viaggio ininterrotto dalla preparazione e conservazione in frigorifero alla cottura e consumazione. Non risparmierete solamente sui piatti, ma ottimizzerete anche gli spazi interni. Gli inserti scorrono perfettamente nei loro alloggiamenti specifici.

La combinazione frigo-congelatore alta 177,5 cm prevede un'ulteriore zona climatica all'interno del più ampio spazio flessibile. Il congelatore a 4 stelle è dotato di tecnologia no frost, eliminando la necessità di scongelamento. Altre funzionalità straordinarie comprendono la regolazione elettronica della temperatura e il congelamento rapido.

Le griglie per il vino e lo champagne possono contenere fino a 4 bottiglie e, nel caso in cui non servissero, possono essere ripiegate.



Ripiano a gradini e inserti gastronomici





Centri di raffreddamento serie 200

Questa serie offre una miriade di soluzioni di raffreddamento: fino a 395 litri di volume da raffreddare o possibilità di adattare uno dei nostri frigoriferi o congelatori in un alloggiamento compatto di 60 x 82 cm. Di grandi o piccole dimensioni, le nostre linee pulite e minimaliste rendono i centri di raffreddamento della serie 200 un complemento d'arredo essenziale per qualsiasi ambiente. È possibile scegliere tra una serie di funzionalità quali zone climatiche distinte, zone fresco, comparto freezer 4 stelle e ripiani regolabili.

Dopotutto siamo Gaggenau, siamo noi a definire i nostri standard.

Refrigerazione Vario serie 400



RY 492

Larghezza nicchia 91,4 cm Altezza nicchia 213,4 cm Zona 0 °C Ice maker integrato con collegamento fisso all'ingresso acqua Volume netto 526 I



Frigorifero combinato Vario

RB 492/472

Larghezza nicchia 91,4/76,2 cm Altezza nicchia 213,4 cm Zona 0 °C Ice maker integrato con collegamento fisso all'Ingresso acqua Volume netto 532/438 I



Frigorifero Vario

RC 472/462

Larghezza nicchia 76,2/61 cm Altezza nicchia 213,4 cm Zona 0 °C Volume netto 479/369 I



Congelatore Vario

RF 471/461/411

Larghezza nicchia 76,2/61/45,7 cm Altezza nicchia 213,4 cm Ice maker integrato con collegamento fisso all'ingresso Volume netto 421/321/222 I



Vino cantina Vario

RW 466/414

Larghezza nicchia 61/45,7 cm Altezza nicchia 213,4 cm due zone climatiche controllabil separatamente (da 5 °C a 20 °C) Protezione UV Funzionamento a bassa vibrazione Opzione luce di presentazione Volume 99/70 bottialie



Vino cantine



Vino cantina

RW 466/414 Larghezza nicchia 61/45,7 cm

Altezza nicchia 213,4 cm Due separate e controllabili Zone climatiche (da 5 °C a 20 °C) Protezione UV Funzionamento a bassa vibrazione Opzione luce di presentazione Volume 99/70 bottiglie



Vino cantina

RW 404 Larghezza nicchia 60 cm

Altezza nicchia 82 cm Due separate e controllabili Zone climatiche (da 5 °C a 20 °C) Sportello di vetro profilato in acciaio inox adatto per installazione sottotop Protezione UV Opzione luce di presentazione Porta con serratura Volume 34 bottiglie



Vino cantina

RW 402

Larghezza nicchia 60 cm Altezza nicchia 82 cm Una zona climatica (da 5 °C a 20 °C) Adatto per installazione sottotop, Porta di vetro con cornice in acciaio inox Protezione UV Opzione luce di presentazione Porta con serratura Volume 42 bottiglie

Frigoriferi serie 200



Frigorifero combinato

RB 292

Larghezza nicchia 70 cm Altezza nicchia 200 cm Libero posizionamento Porta di vetro con parte posteriore in acciaio inox Zona 0 °C Volume netto 395 l



Frigorifero combinato

RB 282

Larghezza nicchia 56 cm Altezza nicchia 177,5 cm Tre zone climatiche inclusa una zona a 0 °C Volume netto 270 l



Frigorifero combinato

RT 282

Larghezza nicchia 56 cm Altezza nicchia 177,5 cm Tre zone climatiche inclusa una zona a 0 °C Volume netto 286 l



Frigorifero

RC 282

Larghezza nicchia 56 cm Altezza nicchia 177,5 cm Due zone climatiche inclusa una zona a 0 °C Volume netto 319 l



Congelatore

RF 282

Larghezza nicchia 56 cm Altezza nicchia 177,5 cm Volume netto 211 I

Accessori



Contenitore

Con coperchio trasparente



Set di presentazione

Alluminio Bottiglie singole di presentazione (terzo set)



spositore

Rovere e alluminio antracite Per la presentazione di singole bottiglie



Maniglia

Acciaio ino



Frigorifero combinato

RT 242

Larghezza nicchia 56 cm Altezza nicchia 140 cm Tre zone climatiche inclusa una zona a 0 °C Volume netto 204 l



Frigorifero

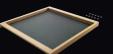
RC 242

Larghezza nicchia 56 cm Altezza nicchia 140 cm Due zone climatiche inclusa una zona a 0 °C



Portabottiglie

Completamente estraibile In legno di faggio e alluminio



Ripiani

Mensola rimovibile con telaio in rovere



Inserto gastronomico piccolo

Antiaderente, GN 1/3 non forato



Inserto gastronomico grande

Antiaderente, GN 2/3 non forato



Inserto gastronomico piccolo

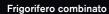
Antiaderente, GN 1/3 non forato



Inserto gastronomico grande

Antiaderente, GN 2/3 non forato

Vino cantine



RW 222

Larghezza nicchia 56 cm Altezza nicchia 122 cm Due zone climatiche inclusa una zona a 0 °C Volume netto 158 l



Frigorifero RW 282

Larghezza nicchia 56 cm Altezza nicchia 177,5 cm Due zone climatiche inclusa una zona a 0 °C Volume netto 254 l

Refrigerazione Vario serie 200



Frigorifero combinato Vario

RB 289

Larghezza nicchia 56 cm Altezza nicchia 177,5 cm Quattro zone climatiche inclusa una zona a 0 °C Volume netto 245 l



Frigorifero combinato Vario

RB 287

Larghezza nicchia 56 cm Altezza nicchia 177,5 cm Volume netto 259 l



Frigorifero combinato Vario

RT 289

Larghezza nicchia 56 cm Altezza nicchia 177,5 cm Quattro zone climatiche inclusa una zona a 0 °C Volume netto 284 l



Frigorifero Vario

RC 289

Larghezza nicchia 56 cm Altezza nicchia 177,5 cm Tre zone climatiche inclusa una zona a 0 °C Volume netto 302 l



Congelatore Vario

RF 287

Larghezza nicchia 56 cm Altezza nicchia 177,5 cm Volume netto 212 l



Lavaggio delle stoviglie

Perché non sono solo stoviglie.

Le stoviglie possono essere preziose e fragili, custodite e curate per decenni, in grado di racchiudere in sé ricordi di famiglia che vanno ben oltre la funzione svolta durante i pasti. Perciò prendetevi cura delle vostre stoviglie con la lavastoviglie che meritano. Poiché, come avviene per le creazioni culinarie, anche i servizi da tavola moderni talvolta possono essere prova dell'arte artigiana con cui sono stati creati.

Le nostre lavastoviglie serie 400 e 200 si integrano perfettamente in una cucina Gaggenau e si presentano con tutte le caratteristiche che vi aspettate da noi: dal funzionamento intuitivo grazie al display TFT alle porte senza maniglia con funzione push-to-open e tecnologia a Zeolite per una durata più breve dei programmi fino ad un concetto di carico pensato nei minimi dettagli anche per adattarsi ad oggetti di grandi dimensioni o problematici. Voi e le vostre stoviglie sarete baciati da una luce chiara e diffusa non appena aprirete la lavastoviglie, grazie all'illuminazione innovativa.

Lavare le stoviglie non sarà mai un piacere, ma noi lo rendiamo qualcosa di particolare.



Lavastoviglie serie 400

Con un leggero tocco la porta senza maniglia si apre, gli interni si illuminano quanto necessario, mentre i cestelli vengono estratti senza sforzo grazie alla funzione di scorrimento facile. Con un altro tocco leggero la lavastoviglie si chiude di nuovo quasi da sola. Tutto è allestito in modo che i vostri preziosi cristalli e le vostre porcellane siano protetti in modo ottimale. Così potreste anche avere la netta impressione di fare qualcosa di molto più elettrizzante che caricare semplicemente la lavastoviglie.

I modelli sono disponibili in due altezze, 81,5 cm o 86,5 cm, con l'opzione di avere una cerniera flessibile per pannelli mobili più alti. Sono spaziosi, efficienti, veloci ed inoltre dotati di una varietà di opzioni, con un sistema a cestelli flessibile, pratici supporti per bicchieri a stelo lungo ed inserti gastronomici. Gli interni sono stati progettati con grande cura, come testimoniano regge e rastrelliere abbattibili. Inoltre grazie alla tecnologia a Zeolite la durata degli otto programmi si riduce, l'asciugatura si intensifica e il consumo di energia diminuisce.

Questa serie è studiata fin nel più piccolo particolare, in modo che il tempo rimanente del ciclo di lavaggio - per modelli senza cerniera flessibile - venga proiettato sul pavimento.



L'innovativo concetto di illuminazione avvolge il contenuto accuratamente pulito della vostra lavastoviglie con una luce luminosa e diffusa. Irradiandosi dalla parete posteriore, fa brillare le vostre stoviglie di nuovo splendore.

Il pannello comandi con display TFT mostra nel dettaglio gli otto programmi di lavaggio con sei opzioni, di cui alcune a sensori. I programmi selezionati possono essere combinati con la modalità «Power» o con la modalità intensiva, proteggendo però naturalmente con un lavaggio appropriato le stoviglie delicate.

Grazie all'innovativa tecnologia a Zeolite, tutte le nostre lavastoviglie della serie appartengono alla classe di efficienza energetica A+++. Si tratta di un minerale rispettoso dell'ambiente che, appena assorbe umidità, rilascia calore, permettendo così di lavare e asciugare a pieno carico in meno di un'ora. Inoltre protegge i bicchieri delicati, visto che permette la loro asciugatura ad una temperatura più bassa e moderata.

La gamma di prodotti si distingue non solo per prestazioni; con la funzione push-to-open ed il sistema di chiusura ammortizzata del cestello superiore e di quello inferiore è particolarmente delicata e silenziosa. La funzione a scorrimento facile è disponibile per due o tre livelli, i cestelli superiori possono essere regolati su tre altezze ed i cestelli per posate possono essere resi più grandi per ospitare utensili da cucina e tazzine. Ed in virtù della sua praticità, gli interni sono perfettamente illuminati.



II display TFT



Lavastoviglie serie 200

Trattandosi di una serie che è studiata fin nel minimo particolare, non stupisce che le sue prestazioni superano ogni aspettativa.

Di diverse altezze e larghezze, le lavastoviglie hanno fino a sei programmi con quattro opzioni adattabili e un sistema a cestelli flessibile. Alcuni modelli proiettano anche il tempo residuo del ciclo di lavaggio sul pavimento della cucina. Indubbiamente sono lavastoviglie che rendono la vita più facile.

Quando aprite lo sportello, la lavastoviglie rivelerà delicatamente il proprio contenuto, perché i cestelli dotati di scorrimento facile garantiscono che i vostri cristalli e le vostre stoviglie vengano accompagnati con delicatezza sia in fase di inserimento sia in fase di estrazione. In definitiva, l'unico momento in cui i vostri bicchieri dovrebbero tintinnare è quello in cui fate un brindisi.



Due modelli si presentano con il display TFT nel pannello di comando in acciaio. Inoltre offrono a tutti coloro che viaggiano o che si allontanano da casa una pratica innovazione, perché se scegliete l'opzione di apertura porta automatica, alla fine del programma lo sportello si apre in modo da ventilare la lavastoviglie stessa ed il suo contenuto.

La serie 200 offre sia lavastoviglie integrate sia lavastoviglie a scomparsa totale, che appartengono tutte alla impressionante classe di efficienza energetica A++. La maggior parte di queste lavastoviglie offre un sistema a cestelli flessibile, rastrelliere abbattibili, scorrimento facile, supporti speciali, cestelli superiori regolabili in altezza completamente estraibili e numerose altre ingegnose dotazioni che permettono loro di adattarsi in modo ottimale alle vostre stoviglie. Per potere essere installate in ogni cucina, alcuni modelli sono disponibili con cerniera flessibile per pannelli mobili particolarmente alti e zoccoli sottili.

Ser programmi di lavaggio, di cui alcuni comandati attraverso sensori, possono essere combinati con quattro opzioni come modalità "power" o modalità intensiva. Però, alla luce della conoscenza e dell'esperienza del nostro dipartimento di ricerca e sviluppo, potete anche semplicemente seguire le nostre raccomandazioni.



A scomparsa totale



Le opzioni programmi

Lavastoviglie serie 400



Lavastoviglie

DF 481/480

Larghezza 60 cm 8 programmi, 6 opzioni indicazione del tempo residuo o Info-Light Molto silenziosa 42 dB

Lavastoviglie serie 200



Lavastoviglie

DF 261/260

Larghezza 60 cm 6 programmi, 4 opzioni apertura porta automatica molto silenziosa 42 dB



Lave-vaisselle

DI 261/260

Larghezza 60 cm 6 programmi, 4 opzioni apertura porta automatica molto silenziosa 42 dB



Lavastoviglie

DF 250

Larghezza 45 cm 6 programmi, 2 opzioni indicazione del tempo residuo Molto silenziosa 44 dB

Accessori



Cassetto per le posate

Avec rails à coulissement rapide



Cestello per posate d'argento

Per tutte le lavastoviglie



Supporto per bicchieri a stelo lungo



Cestello per bicchieri



Maniglie del mobile

Acciaio inox



Rivelazioni

Uno splendido complemento per il piacere della cucina.

Questa è la promessa di Gaggenau – oltre all'attesa del cuoco nella preparazione di un menu riuscito.

L'alchechengi dimostra che un design insolito, qualità e funzionalità non compromettono in alcun modo l'estetica. Stimolano anzi un carattere in continuo mutamento. Questa consapevolezza, con cui da oltre 300 anni creiamo i nostri prodotti, continuerà a mostrarci la strada verso il futuro.





Oltre la cucina

Nella nostra rivista "new spaces" potete leggere di scoperte di visionari, artisti, artigiani autentici e fuori dall'ordinario che al contempo non scendono a compromessi e di altri temi interessanti da tutto il mondo. Vengono affrontati temi relativi a cucina, architettura, arte, design e tutto ciò che solletica la nostra curiosità.

Sicuramente vi piaceranno anche i nostri "saggi di cultura e stile di vita" sul nostro sito web. Oppure date un'occhiata su Instagram, Pinterest e Vimeo, dove chi tra voi si interessa di social media può seguire i nostri post.

Scorci sul futuro per chi si interessa di cultura.

CACCENIO CONTRACTOR OF THE PROPERTY OF THE PRO

VISITATE I NOSTRI SHOWROOM

Nelle nostre esposizioni di Bioggio, Geroldswil, Berna e Crissier potete informarvi sugli ultimi modelli di elettrodomestici Gaggenau. Visitate le nostre esposizioni durante gli oraridi visita indicati. Per una consulenza personale vi preghiamo invece di telefonare per fi ssare un appuntamento.

Showrooms in Svizzera

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 La differenza ha nome Gaggenau.

www.gaggenau.ch

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

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

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