

The range
2019



GAGGENAU



If the kitchen is the heart of the home then...

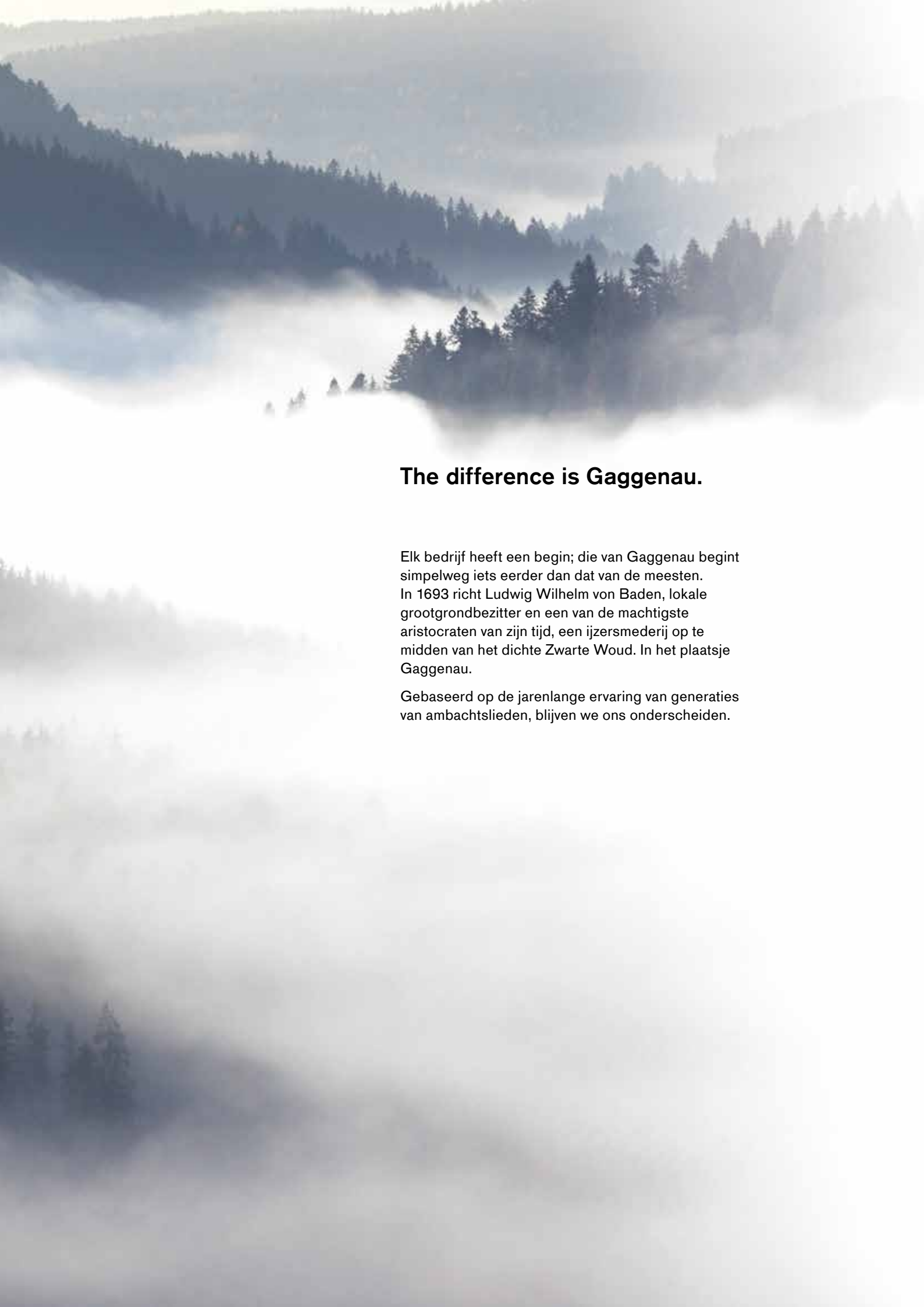
...Gaggenau is the soul of the kitchen.

"Ernaar strevend thuishokks in staat te stellen om hun visies tot leven te brengen, ontwikkelen we apparaten van de hoogste kwaliteit en overbruggen we innovatie met intuïtie.

Gemaakt van puristische materialen zoals roestvrij staal en glas, maken onze producten met hun unieke vormgeving stuk voor stuk een statement. Ze zijn een symbool van traditie en avant-garde. Een teken van eenvoud en authenticiteit."

Sven Schnee, Hoofd Global Brand Gaggenau





The difference is Gaggenau.

Elk bedrijf heeft een begin; die van Gaggenau begint simpelweg iets eerder dan dat van de meesten. In 1693 richt Ludwig Wilhelm von Baden, lokale grootgrondbezitter en een van de machtigste aristocraten van zijn tijd, een ijzersmederij op te midden van het dichte Zwarte Woud. In het plaatsje Gaggenau.

Gebaseerd op de jarenlange ervaring van generaties van ambachtslieden, blijven we ons onderscheiden.



1683

De Gaggenau smederij is opgericht door Ludwig Wilhelm von Baden.



1873

Michael Flürscheim koopt de Gaggenau ijzergieterij.



1887

Geëmailleerde advertenties worden ingezet.



1891

De lancering van de populaire Badenia fiets.



1931

Dr. Otto von Blanquet neemt de zaak waar. Vanaf dit moment focust Gaggenau zich op het maken van buitengewoon keukenapparatuur.



1956

Gaggenau wordt overgedragen aan George von Blanquet.



2016

Gaggenau viert zijn 333e verjaardag.

De momenten die ons hebben gevormd

Ondanks dat de wereld om ons heen onherkenbaar verandert, is er één constante factor: trouw blijven aan onszelf. Dit door ons te concentreren op het verbeteren van onze vaardigheden in metaal.

1683

Eeuwen van vaardigheden in elk apparaat.

We bestaan al meer dan 300 jaar, en blijven verder kijken dan de nabije toekomst. Ons ontwerp is avant-garde en toch tijdloos. Onze apparaten worden handmatig gemaakt, gebruikmakend van de beste materialen. Want alleen dan gaat iets lang mee. Ons streven naar perfectie blijkt uit de inspectie van iedere onderdeel: deze gaat van ambachtsman naar ambachtsman. Een zorgvuldig opgebouwde reputatie kan in een oogwenk verdwijnen, daarom is onze kwaliteitscontrole vele malen strenger dan normaal. We zijn toegewijd aan innovatie, maar niet verblind door het nieuwe. Elke functie moet zijn waarde bewijzen en thuiskokken ondersteunen in hun zoektocht naar creativiteit. Uiteindelijk is ons streven om buitengewone apparaten te creëren, in zowel uitvoering als uiterlijk. Om inspiratie te bieden voor culinaire avonturen én deze mogelijk te maken.



1931



1986



1999



2011



2015



2016

Vooruitgang betekent innovatie

We bedenken, innoveren en pionieren duurzame veranderingen – voordelen die de toekomst bepalen.

- 1931** Introductie van de elektrische oven
- 1956** De eerste ingebouwde oven op ooghoogte
- 1973** De eerste afzuigventilatie
- 1982** De eerste platte kookplaat
- 1986** Lancering van onze icoon: de 90 cm brede EB 300 oven
- 1999** Lancering van de stoomoven en de combi-stoomoven
- 2007** Lancering van de Vario 400 koelen serie en de 200 serie ovens
- 2011** Eerste inductiekookplaat met volledig kookoppervlak en intuïtieve interface
- 2012** Oprichting van onze cleanroom voor de ontwikkeling van gebruikersinterfaces
- 2013** Lancering van herziende ovens 400 en 200 series
- 2014** Lancering van eiland- en wandschouwkapen binnen de ventilatie 400 serie
- 2015** Lancering van het automatische reinigingssysteem voor de combi-stoomoven
- 2016** Lancering van de vacumeerlade
- 2016** Herlancering van onze icoon: de EB 333





Londen, New York, Shanghai...

Onze showrooms zijn bedoeld om te inspireren, symbolen in de wereld, ieder met een architecturale functie die bij de lokale omgeving past. Een reeks aan geselecteerde apparaten in een verfijnde, gecultiveerde omgeving waar privé chefs de apparaten kunnen bekijken, gebruiken en onderzoeken. Want het Gaggenau verschil moet je ervaren.

Vijf jaar garantie bij Gaggenau

Gegarandeerd Gaggenau

Van Gaggenau verwacht u alleen het allerbeste.

Dus ook een uitstekende garantieregeling.

Die is er. Wanneer u vier of meer inbouwapparaten tegelijk verkoopt, biedt Gaggenau een solide regeling, die elk risico op reparatiekosten in de eerste vijf levensjaren uitsluit. Voor elk apparaat. De klant betaalt na het tweede jaar slechts de voorrijkosten.

Extra garantie bij vier of meer apparaten

Onder deze speciale garantieregeling vallen alle keukeninbouwapparaten uit het omvangrijke Gaggenau assortiment.

Registratie

Om aanvullende garantie te activeren hoeven de aankopen slechts te worden geregistreerd. Dat kan snel en eenvoudig.

Ga op www.gaggenau.nl naar Service en vul onder Garantie het formulier met de klantgegevens volledig in.

Garantiecertificaat en kookboek na registratie

Kort na uw registratie ontvangt de klant het garantiecertificaat en het kookboek van Gaggenau. Mocht er een beroep worden gedaan op de Servicedienst, dan wordt de storing op vertoon van dit certificaat en de aankoopnota in het derde tot en met het vijfde jaar onder dezelfde voorwaarden verholpen als tijdens de eerste twee jaar. De klant vergoedt na het tweede jaar uitsluitend de voorrijkosten.



Bakken	2
De EB 333	4
400 Serie bakovens	6
200 Serie bakovens	14
Overzicht van bakovens en accessoires	20
Koken	24
Vario 400 Serie kookplaten	26
400 Serie kookplaten	32
Vario 200 Serie kookplaten	38
200 Serie kookplaten	42
Overzicht van kookplaten en accessoires	46
Afzuigsystemen	50
400 Serie afzuigsystemen	52
200 Serie afzuigsystemen	58
Overzicht van afzuigsystemen en accessoires	66
Koelen en vriezen	68
Vario 400 Serie koelen	70
Wijnklimaatkasten	74
Vario 200 Serie koelen	78
Overzicht van koelen en vriezen en accessoires	84
Vaatwassers	88
400 Serie vaatwassers	90
200 Serie vaatwassers	94
Overzicht van vaatwassers en accessoires	98
Home Connect	99



Bakken.

Professionaliteit voor thuis.

Al onze ovens weten met hun praktische en professionele details zelfs de meest veeleisende thuishok te bekoren. Achter het solide oppervlak van onze ovens gaat de belofte van een perfecte kookervaring schuil. Iedere kok kookt op zijn eigen manier. Onze apparaten voorzien hierbij in uitstekende prestaties, duurzame kwaliteit en een in het oog springende vormgeving.

Op de hierna volgende pagina's vindt u meer informatie over de iconische EB 333 oven, de ruime 400 Serie ovens en de gestroomlijnde ovens uit de 200 Serie.

Elke serie biedt een schat aan aantrekkelijke en superieure mogelijkheden. Plaats een combi-stoomoven en een klassieke bakoven boven elkaar voor een zee van ruimte en geweldige flexibiliteit. Voeg hier onze vacumeerlade aan toe en maak van sous-vide koken een vast onderdeel van uw kookrepertoire. Of plaats naast uw bakoven een koffievolaatomaat en een combi-stoomoven of combi-magnetron voor nog meer luxe en comfort.

Ook een warmhoudlade is een waardevolle toevoeging aan uw keuken. De lade verwarmt de borden alvast voor, of houdt een deel van uw creaties warm totdat u zover bent om alles op te dienen.

Wat u ook kiest: elk van deze producten maakt een statement en belooft culinaire connaisseurs professionele resultaten in het comfort van hun eigen huis.



SHODEN



De EB 333.

Al meer dan 30 jaar is de recentelijk gemoderniseerde EB 333 een icoon in de culinaire wereld.

We produceren de oven nog altijd vrijwel volledig met de hand. Het frontpaneel wordt vervaardigd uit één roestvrijstalen plaat van 3 mm dik die zich uitstrekt over de volledige breedte van 90 cm. Dankzij een slim gescharnierd en gedempt deurmechanisme, opent de deur van 20 kg verrassend eenvoudig en sluit hij zacht.

Enkele technische verbeteringen resulteerden in de toekenning van energie-efficiëntieklasse A en de welkome uitbreiding met de TFT-Touchdisplay. De roestvrijstalen knoppen zijn indien gewenst ook in zwart beschikbaar.





400 Serie bakovens.

Met de professionele keuken als uitgangspunt en de wensen en ervaringen van professionele koks als inspiratie, bieden onze 400 Serie ovens inspirerende mogelijkheden met het gemak van Home Connect.

De strakke, sprekende lijnvoering in roestvrij staal en glas is onmiskenbaar Gaggenau. De deur heeft een bijzondere, greeploze vormgeving en is te openen met één simpele aanraking van het display. Met hun look en feel zetten deze ovens de toon voor de hele keuken. Onder de mogelijkheden vallen de oven, combi-stoomoven en combi-magnetron. Nog meer luxe en comfort ervaart u met een koffievolautoomaat en een warmhoudlade. Of breid de mogelijkheden uit met een vacumeerlade, ontworpen om gerechten sous-vide te bereiden.

Wanneer u klaar bent met bakken, smoren, grillen en stomen blijft een oven, hoe groot uw kooktalent ook is, nooit brandschoon. Ons unieke zelfreinigende systeem met water en pyrolyse zorgt ervoor dat de resten van alle culinaire meesterwerken achteraf netjes worden opgeruimd.

Voor thuishokks met grootse ideeën kan de standaard ovenbreedte van 60 cm worden uitgebreid naar een indrukwekkende 76 cm. Beide formaten worden uitgevoerd in dezelfde karakteristieke look van roestvrij staal met glazen fronten.



De ovens zijn de beste in hun klasse. Ze stelen de show met tot wel 17 programma's en een scala aan functies. Denk bijvoorbeeld aan een rotisserie, kerntemperatuurmeter, een optionele pizzasteen en pyrolytische zelfreinigingsfuncties, allemaal met een enkele druk op de knop te bedienen.

De koffievolautomaat biedt u de mogelijkheid om met enkele simpele instellingen niet alleen uw eigen favoriete koffiespecialiteit, maar ook die van uw gasten te bereiden. Sla tot wel acht persoonlijke voorkeuren op. En dankzij de vaste wateraansluiting en -afvoer hoeft u nooit meer een waterreservoir bij te vullen of een lekschaal te legen. Geeft u toch de voorkeur aan een reservoir dan houdt het apparaat het waterniveau automatisch voor u in de gaten, zoals hij dat ook doet voor uw melk- en bonenreservoir.

De warmhoudlade helpt alles in de keuken in goede banen te leiden. Dit veelzijdige apparaat ontdooit ingrediënten, houdt creaties warm en kan gerechten langzaam garen. Of ervaar de ultieme luxe van een voorverwarmd koffiekopje.



Warmhoudlade



De combi-stoomoven: stomen, smoren, bakken, koken, grillen, gratineren, regenereren of sous-vide bereiden. Alles is mogelijk.

Vijftien jaar geleden brachten we de combi-stoomoven naar de thuiskeuken, en sindsdien hebben we dit apparaat continu verbeterd.

Een ultra-nauwkeurige temperatuurregeling, vijf vochtigheidsniveaus en de nieuwe, optioneel toe te voegen vacumeerlade inspireert menig thuiskok tot nieuwe culinaire meesterwerken.

Het automatische zelfreinigende systeem van de combi-stoomoven is een innovatie waar u veel plezier aan zult beleven. Dit systeem reinigt de binnenzijde van de oven met behulp van de geïntegreerde wateraansluiting en een reinigingscartridge. Simpel, hygiënisch en moeiteloos. De oven is verkrijgbaar in roestvrij staal met glazen front en leverbaar met een uitneembaar waterreservoir of vaste wateraansluiting.

De vacumeerlade is ontwikkeld voor verschillende bereidingen. Met deze lade sealt u vis, vlees, groenten en fruit snel en gemakkelijk in vacuümzakken. Niet alleen handig om ingrediënten sous-vide te bereiden, maar bijvoorbeeld ook om ze te marinieren of langer te bewaren.



Vacumeerlade



De gestroomlijnde, greeploze 400 Serie is niet alleen mooi, maar ook voorzien van verschillende handige accessoires.

De **kerntemperatuurmeter** meet, zoals zijn naam al aangeeft, de kerntemperatuur van vlees, vis en andere ovengerechten. Het zorgt ervoor dat gerechten altijd perfect gegaard uit de oven komen. Deze optie is dankzij het TFT-Touchdisplay eenvoudig en zeer nauwkeurig te bedienen.

De **pizzasteen** bewijst dat de 400 Serie ovens werkelijk van alle markten thuis zijn. De steen is met de hand afgewerkt en beschikt over een uitneembaar verwarmingselement dat hem tot wel 300 °C kan verhitten. Zo tovert u uw bakoven eenvoudig om in een steenoven. Perfect voor het bereiden van pizza's, maar bijvoorbeeld ook voor brood of een tarte flambée.

De **gastronorm inzetbakken** zijn ideaal om ingrediënten en gerechten flexibel door de keuken te verplaatsen. Opbergen, koelen, koken, bakken en zelfs serveren – met dit veelzijdige systeem kan het allemaal. De accessoires zijn verkrijgbaar in roestvrij staal of voorzien van een anti-aanbaklaag, wel of niet geperforeerd en met of zonder deksel. Ze zijn zo ontworpen dat ze probleemloos in de meeste Gaggenau producten passen en zijn daarmee de perfecte professionele aanvulling op uw inbouwapparatuur.

De **draaiknoppen en het TFT-Touchdisplay** geven perfect weer waar Gaggenau voor staat. Met de mooi vormgegeven en zware, maar toch soepel draaiende knoppen kunnen de basisfuncties snel en exact worden ingesteld. Via het TFT-Touchdisplay zijn aanvullende functies en speciale programma's vervolgens snel te vinden.

Of ze nu verticaal of naast elkaar geplaatst worden: de oven, combi-stoomoven, koffievolautoomaat of combi-magnetron zijn de bouwstenen om een professioneel en stijlvol hart van uw keuken te creëren.



Kerntemperatuurmeter



Pizzasteen



Braadslede



200 Serie bakovens.

De 200 Serie ovens overtuigt met functionaliteit en veelzijdigheid. De 60 cm brede bakoven kan gelijk aan de meubelfronten worden gemonteerd en is te combineren met een koffievolautomaat, combi-stoomoven en warmhoud- of vacumeerlade.

De ovens kunnen zowel horizontaal als verticaal geplaatst worden. De frontpanelen zijn beschikbaar in drie verschillende afwerkingen en hun oppervlak sluit naadloos aan op de rest van de wand. Zo past deze elegante serie zonder twijfel in elk interieur. En voor wie de voorkeur geeft aan een traditionelere indeling, kan de oven uiteraard ook gewoon onder het werkblad worden geplaatst.

Samen bieden de apparaten uit de serie een keur aan bereidingsopties, van smoren en stomen tot bakken en braden. De combi-stoomoven staat daarbij garant voor een extra dosis flexibiliteit en comfort, en ook de koffievolautomaat sluit qua look perfect aan bij de ovens.

Qua vormgeving en functionaliteit valt de 200 Serie zowel bij designliefhebbers als culinaire connaisseurs in de smaak.



SAROBRAU



SAROBRAU

SAROBRAU

De elegante 200 Serie sluit naadloos aan op de meubelfronten en biedt gebruikers een keur aan opties in apparaatkeuze, indeling en functionaliteit. U heeft de keuze uit bakovens, combi-stoomovens, stoomovens, magnetrons, combimagnetrons, een koffievolautoomaat, warmhoudlades en vacumeerlades, allemaal verkrijgbaar in de Gaggenau kleuren antraciet, metallic en zilver.

De handgrepen van de ovendeur matchen met die van onze koelkasten, wat uw keuken een harmonieuze look geeft. Andere karakteristieke Gaggenau details zijn te ontdekken in de draaiknoppen uit massief roestvrij staal, te gebruiken voor de basisbediening. Voor gedetailleerdere instellingen is er het intuïtieve TFT-Touchdisplay.

De ovens zijn de absolute allrounders van de serie, en kunnen netjes onder het werkblad of in een wandopstelling worden gemonteerd. Met hun elektronische temperatuurregeling bieden ze een keur aan bereidingsopties en de pyrolytische zelfreinigingsfunctie maakt korte metten met zelfs het hardnekkigste vuil. Het enige wat u nog hoeft te doen, is na het reinigingsprogramma een doekje door de oven halen.

De combi-stoomoven laat een breed scala aan culinaire wensen in vervulling gaan, en is voorzien van een unieke, vaste wateraansluiting. Of het nu gaat om stomen, bakken, smoren of regenereren, deze populaire 60 cm brede oven versterkt niet alleen uw keuken, maar ook de smaak van uw creaties.



Uitvoering in Gaggenau antraciet



Uitvoering in Gaggenau metallic



Wat uw persoonlijke wensen en voorkeuren ook mogen zijn, bij Gaggenau vindt u een scala aan keuzes. Neem bijvoorbeeld het gastronorm systeem, dat dankzij de slimme vormgeving ondersteunt tijdens ieder stadium van uw culinaire avontuur. Van het voorbereiden, bewaren en koken tot het opwarmen van uw gerechten.

Of ontdek de opties van een bakoven, eventueel in combinatie met een combi-magnetron die zowel een bak- als magnetron- en grillfunctie heeft. De betrouwbare functionaliteit en uitgebreide mogelijkheden staan garant voor ongekeende inspiratie.

De **koffievolautomaat** onthoudt tot wel acht persoonlijke favoriete koffiespecialiteiten. En voor extra gemak geeft het apparaat automatisch een seintje als de bonen of melk bijna op zijn. Wat de wateraansluiting betreft, heeft u de keuze uit twee opties: een waterreservoir met geïntegreerde watersensor of met een vaste wateraansluiting en – afvoer, waarmee het bijvullen van een waterreservoir of legen van een lekbakje voorgoed verleden tijd is.

De **warmhoudlade** brengt borden voor tot wel twaalf gasten op de perfecte temperatuur, maar u kunt er nog zoveel meer mee. Ook ontdooien, rijzen, verwarmen en zelfs langzaam garen behoren tot de opties.

De **vacumeerlade** biedt de thuiskok uiteenlopende opties. Van snel marineren, langer bewaren van vlees, vis en groenten, tot aan het sealen van potjes jam en chutney. Al deze functies gaan schuil achter een greeploos frontpaneel dat niet meer ruimte inneemt dan de warmhoudlade.



Vacumeerlade

Bakovens 400 Serie



Bakoven

BO 480/481 
Breedte 76 cm
Pyrolytische
zelfreinigingsfunctie
17 verwarmingsmethodes
Kerntemperatuurmeter,
rotisserie en pizzasteen functie
Netto inhoud: 110 liter
Energie-efficiëntieklasse: A+



Bakoven

BO 470/471 
Breedte 60 cm
Pyrolytische
zelfreinigingsfunctie
17 verwarmingsmethodes
Kerntemperatuurmeter,
rotisserie en pizzasteen functie
Netto inhoud: 76 liter
Energie-efficiëntieklasse: A+



Bakoven

BO 450/451 
Breedte 60 cm
Pyrolytische
zelfreinigingsfunctie
13 verwarmingsmethodes
Kerntemperatuurmeter
en pizzasteen functie
Netto inhoud: 76 liter
Energie-efficiëntieklasse: A+



Bakoven

BO 420/421 
Breedte 60 cm
Pyrolytische
zelfreinigingsfunctie
9 verwarmingsmethodes
Pizzasteen functie
Home Connect
Netto inhoud: 76 liter
Energie-efficiëntieklasse: A+



Dubbele bakoven

BX 480/481
Breedte 76 cm
Pyrolytische
zelfreinigingsfunctie
17 verwarmingsmethodes
Kerntemperatuurmeter,
rotisserie en pizzasteen functie
Netto inhoud: 2 x 110 liter
Energie-efficiëntieklasse: A+



Combi-stoomoven

BS 484/485
Breedte 76 cm
Vaste wateraansluiting en
-afvoer
Volautomatisch
reinigingssysteem
Sous-vide bereiding, grill,
combineerbaar
met hete lucht en stoom
Kerntemperatuurmeter
Netto inhoud: 44 liter
Energie-efficiëntieklasse: A+



Combi-stoomoven

BS 470/471/474/475 ■
Breedte 60 cm
Vaste wateraansluiting en
-afvoer
Volautomatisch
reinigingssysteem
Sous-vide bereiding, grill,
combineerbaar
met hete lucht en stoom
Kerntemperatuurmeter
Netto inhoud: 44 liter
Energie-efficiëntieklasse: A+



Combi-stoomoven

BS 450/451/454/455 ■
Breedte 60 cm
Uitneembaar water-
reservoir: 1,3 liter
Hete luchtverwarming,
te combineren met stoom
Kerntemperatuurmeter
Netto inhoud: 42 liter
Energie-efficiëntieklasse: A+



Combimagnetron

BM 484/485
Breedte 76 cm
Magnetron- en ovenfunctie
met grill
Netto inhoud: 36 liter



Combimagnetron

BM 450/451/454/455 ■
Breedte 60 cm
Magnetron- en ovenfunctie
met grill
Netto inhoud: 36 liter



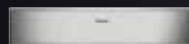
Koffievolautomaat

CM 450/470
Breedte 60 cm
3 vacuumeerstanden voor
gepersonaliseerd en
opgeslagen



Warmhoudlade

WS 482
Breedte 76 cm, hoogte 21 cm
Capaciteit: servies voor
10 personen
Netto inhoud: 38 liter



Warmhoudlade

WS 461
Breedte 60 cm, hoogte 14 cm
Capaciteit: servies voor
6 personen
Netto inhoud: 19 liter



Warmhoudlade

WS 462
Breedte 60 cm, hoogte 29 cm
Capaciteit: servies voor
12 personen
Netto inhoud: 51 liter



Vacumeerlade

DV 461
Breedte 60 cm, hoogte 14 cm
3 vacuumeerstanden voor
in en buiten de kamer
Maximale capaciteit: 10 kg
Netto inhoud: 8 liter

■ Ook verkrijgbaar met bedieningsdisplay
aan de bovenkant.
 Home Connect
 Met Home Connect beschikbaar vanaf medio april 2019.

Alle apparaten uit de 400 en 200 Serie zijn verkrijgbaar met
rechts- of linksdraaiende deuren, met uitzondering van de
koffievolautomaat, warmhoudlade en vacumeerlade.

*Energie-efficiëntieklasse: op een classificatie in energie-
efficiëntieklassen A+++ tot D.

EB 333



Bakoven

EB 333

Breedte 90 cm
Pyrolytische
zelfreinigingsfunctie
17 verwarmingsmethodes
Kerntemperatuurmeter
en pizzasteen functie
Netto inhoud: 83 liter

Afwerkingsopties:

Alle apparaten uit de 200 Serie zijn verkrijgbaar in de volgende kleuren:



Gaggenau antraciet



Gaggenau metallic



Gaggenau zilver

■ Ook verkrijgbaar met bedieningsdisplay
aan de bovenkant.

 Home Connect

 Met Home Connect beschikbaar vanaf medio april 2019.

Alle apparaten uit de 400 en 200 Serie zijn verkrijgbaar met rechts- of linksdraaiende
deuren, met uitzondering van de koffievolautoomaat, warmhoudlade en vacumeerlade.

*Energie-efficiëntieklasse: op een classificatie in energie-efficiëntieklassen A+++ tot D.

Accessoires



Kerntemperatuurmeter



Rotisserie

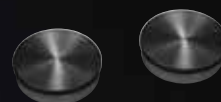


Pizzasteen



Pizzaschep

Set van 2



Zwarte draaiknoppen

Voor EB 333



Uittreksysteem



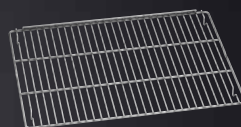
Grillplaat

Geëmailleerd



Bakplaat

Geëmailleerd

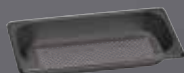


Rooster

Verchroomd



Glazen bakplaat



Gastronorm inzetbak klein

Antiaanbaklaag, GN 1/3
Met/zonder gaatjes



Gastronorm inzetbak groot

Antiaanbaklaag, GN 2/3
Met/zonder gaatjes



Gastronorm braadslede

Gegoten aluminium, GN 2/3
Hoogte 165 mm,
antiaanbaklaag



Gastronorm inzetbak klein

Roestvrij staal, GN 1/3
Met/zonder gaatjes



Gastronorm inzetbak groot

Roestvrij staal, GN 2/3
Met/zonder gaatjes



Gastronorm deksel klein

Roestvrij staal, GN 1/3



Gastronorm deksel groot

Roestvrij staal, GN 2/3

Bakovens 200 Serie



Bakoven

BOP 250/251

Breedte 60 cm
Pyrolytische
zelfreinigingsfunctie
13 verwarmingsmethodes
Kerntemperatuurmeter
en pizzasteen functie
Home Connect
Netto inhoud: 76 liter
Energie-efficiëntieklasse: A+



Bakoven

BOP 240/241

Breedte 60 cm
Katalytische coating
13 verwarmingsmethodes
Kerntemperatuurmeter
en pizzasteen functie
Home Connect
Netto inhoud: 76 liter
Energie-efficiëntieklasse: A+
Loopt uit per 1 april 2019.



Bakoven

BOP 220/221

Breedte 60 cm
Pyrolytische
zelfreinigingsfunctie
9 verwarmingsmethodes
Pizzasteen functie
Home Connect
Netto inhoud: 76 liter
Energie-efficiëntieklasse: A+



Bakoven

BOP 210/211

Breedte 60 cm
Katalytische coating
9 verwarmingsmethodes
Pizzasteen functie
Home Connect
Netto inhoud: 76 liter
Energie-efficiëntieklasse: A+



Combi-stoomoven

BSP 250/251

Breedte 60 cm
Uitneembaar waterreservoir:
1,3 liter
Heteluchtverwarming, te
combineren met stoom
Kerntemperatuurmeter
Netto inhoud: 42 liter
Energie-efficiëntieklasse: A+



Stoomoven

BSP 220/221

Breedte 60 cm
Uitneembaar waterreservoir:
1,3 liter
Stomen zonder druk
Netto inhoud: 45 liter



Combimagnetron

BMP 250/251

Breedte 60 cm
Magnetron- en ovenfunctie
met grill
Netto inhoud: 36 liter



Magnetron

BMP 224/225

Breedte 60 cm
Magnetronfunctie en grill
Netto inhoud: 21 liter



Koffievolautomaat

CMP 250/270

Breedte 60 cm
Dranken kunnen worden
gepersonaliseerd en
opgeslagen



Warmhoudlade

WSP 221

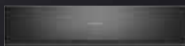
Breedte 60 cm, hoogte 14 cm
Capaciteit: servies voor
6 personen
Netto inhoud: 20 liter



Warmhoudlade

WSP 222

Breedte 60 cm, hoogte 29 cm
Capaciteit: servies voor
12 personen
Netto inhoud: 52 liter



Vacumeerlade

DVP 221

Breedte 60 cm, hoogte 14 cm
3 vacumeerstanden voor in
en buiten de kamer
Maximale capaciteit: 10 kg
Netto inhoud: 8 liter





Koken.

Dé ingrediënten voor grootse creaties.

Met de twee Vario kookplatenseries biedt Gaggenau een breed scala aan unieke apparaten waarmee u uw thuiskeuken omtovert in de kookomgeving van uw dromen. Beide modulaire systemen zijn vervaardigd uit massief roestvrij staal en bestaan uit verschillende apparaten die qua uitstraling en vormgeving naadloos op elkaar aansluiten, zodat ze op uiteenlopende manieren perfect met elkaar te combineren zijn.

Onze inductiekookplaat kan direct worden gemonteerd op het werkblad en biedt een indrukwekkende 2.800 cm² aan culinaire vrijheid en flexibiliteit. De Flexinductie kookplaat is perfect voor kookfanaten die graag de grenzen van hun kunnen én hun kookoppervlak opzoeken. De inductiezones zijn in eerste instantie van normale grootte, maar met één druk op de knop voegt u twee zones samen tot één grote. Zo kunt u er zonder problemen ook grotere pannen, een grill- of teppanyaki op kwijt.

Voor wie de voorkeur geeft aan koken op gas, gebruiken we geavanceerde technologie die gerechten zachtjes laat sudderen op het kleinste vlammetje, maar ook veel kracht zet onder een wokbrander.

Naast gas zijn er uiteraard inductie- en klassieke keramische kookplaten en vele speciale apparaten, zoals een elektrische grill en teppanyakiplaat. Het aanbod wordt perfect afgerond met slim en aantrekkelijk vormgegeven afzuigsystemen.





Vario 400 Serie kookplaten.

Gepassioneerde koks moeten al hun culinaire ideeën de vrije loop kunnen laten op het kookoppervlak. Deze serie is perfect op elkaar afgestemd en vrijwel eindeloos uit te breiden. Grill, teppanyaki en werkbladafzuiging kunnen op unieke wijze tot één samenhangende werkplek worden gevoegd met inductie- of gaskookplaten van 38 cm tot wel 90 cm breed.

Onze energie-efficiënte inductiekookplaten met stalen frame verhitten enkel de bodem van de pan. De verhitting is krachtig genoeg om vlees snel aan te braden, maar ook zo in te stellen dat gerechten langzaam garen. De kookplaten kennen verschillende formaten en indelingen, met vaste kookzones tot aan één flexibel te gebruiken oppervlak en zelfs een wokuitbreiding. Geen culinair idee is te gek.

Nog een detail waarmee de Vario 400 Serie kookplaten zich op subtiele wijze onderscheidt: de aan de voorkant gemonteerde knoppen lichten zachtjes op tijdens het koken. Kortom: een gedroomde werkplek met grenzeloze mogelijkheden.



Alle elementen in de Vario 400 Serie overtreffen met finesse en hebben een aangename look en feel.

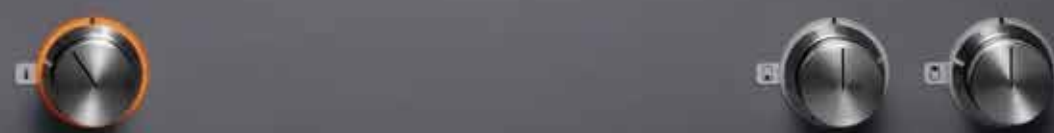
De draaiknoppen bevinden zich, net als in een professionele keuken, aan de voorzijde van het werkblad en bieden perfecte controle. Ze zijn mooi vormgegeven in roestvrij staal en lichten tijdens het gebruik subtiel op. Een intuïtievare bediening is bijna niet mogelijk.

De kookplaten kunnen zowel in op- als inbouw worden gemonteerd, met een frame dat 3 mm boven het werkblad uitsteekt of naadloos in het werkblad is verzonken.

De Flexinductiekookplaten zijn er van 38 cm brede wokoptie tot aan kookplaten van 90 cm met vijf kookzones, een grote drievoudige ring voor het wokken en additionele verwarmingsgebieden. Twee losse kookzones zijn samen te voegen tot één groter kookoppervlak dat in zijn geheel kan worden bediend. En voor wie tussendoor snel even water wil koken, is er de speciale boostfunctie die grote hoeveelheden vocht in enkele seconden aan de kook brengt.



Massieve, roestvrijstalen draaiknoppen







De gasbranders stellen tot wel 6.000 watt aan puur vermogen ter beschikking. Geavanceerde elektronica biedt ondersteuning en ontsteekt de vlam automatisch opnieuw wanneer deze onverhoopt uitgaat. Ga voor geconcentreerde hitte met de gaswok- of paella-brander met meerdere ringen of verleg uw grenzen met tot wel vijf koperen branders.

De teppanyaki en grill bieden twee zeer verschillende vormen van directe verhitting. Beiden hebben twee kookzones, om gerechten tegelijkertijd te verhitten en verwarmen op één kookoppervlak. Maar ook naast elkaar braden en grillen is mogelijk, door de ene helft van de grill te vervangen door een braadslede.

De werkbladafzuiging uit deze serie zuigt hitte, stoom en dampen in het werkblad voordat ze zich door de keuken verspreiden. Maximaal twee van deze ingetogen afzuigsystemen kunnen worden aangestuurd met één elegante bedieningsknop. Doordat de ventilatormodules zich op vloerniveau bevinden, werkt de afzuiging zeer geruisloos. Het smal vormgegeven afzuigkanaal laat bovendien nog voldoende ruimte vrij in de onderliggende keukenkastjes. U merkt eigenlijk niet dat hij er is, tot u hem nodig heeft.

Het verzinkbare afzuigstelsel komt langzaam omhoog van achter uw kookplaat en is daarmee dé eyecatcher op het gebied van afzuiging. Hij zuigt dampen en geuren op waar ze ontstaan – boven de pan – en verschaft ondertussen directe verlichting op het kookoppervlak. Zodra u klaar bent met koken, verdwijnt hij weer in het werkblad.



400 Serie kookplaten.

We doen er alles aan om ervoor te zorgen dat onze kookplaten perfecte resultaten afleveren. Deze inductiekookplaat biedt u 80 cm aan culinaire vrijheid en flexibiliteit. Wat u ook wilt doen, het past eigenlijk altijd. Het complete oppervlak is één grote kookzone. Pannen worden verhit waar u ze neerzet. En als u een pan verplaatst om ruimte maken, onthoudt de plaat de instellingen en neemt ze over op de nieuw gekozen plek.

De kookplaat is als het ware één groot doek waarop u met volledige vrijheid uw meesterwerken creëert. Met de handige scrollfunctie van het TFT-Touchdisplay zijn de temperatuur, de timer en de overige bereidingsfuncties, intuïtief en eenvoudig in te stellen.





De 400 Serie Flexinductiekookplaat met werkblad-afzuiging is een set van twee vlak te integreren Vario inductiekookplaten in combinatie met werkbladafzuiging.

Dankzij de naadloze integratie in het werkblad voorziet de kookplaat niet alleen in indrukwekkende prestaties, maar ook in schitterend design. De rechthoekige kookzone bestaat uit twee flexibele inductiekookzones. Voor grotere pannen, een teppanyaki, grillplaat of wok (gebruikmakend van een wokring) vormen deze eenvoudig samen één grote kookzone. Experimenteren was nog nooit zo aantrekkelijk.

Naast creatieve vrijheid in de keuken biedt de inductiekookplaat ook een efficiënt geïntegreerde werkbladafzuiging. Deze ligt centraal in het midden, zodat geuren en dampen op beide kookzones direct en discreet worden opgezogen. De gebruiksvriendelijke bediening is uitgerust met verlichte bedieningsknoppen van roestvrij staal en een helder wit-oranje display. Een ontwerp dat inspireert.



De CG 492 strekt zich uit over een complete meter en ligt op dezelfde hoogte als het werkblad. Als uw werkblad bestaat uit roestvrij staal, kan de kookplaat er zelfs direct in worden gelast. Een grote wok- of paellabranders in het midden wordt omringd door zowel sterke als standaard branders, die automatisch opnieuw ontsteken mocht de vlam onverwachts doven. Onder de gietijzeren roosters liggen vijf koperen branders en daaronder weer alle benodigde elektronica die een nauwkeurig instelbare, reproduceerbare vlamomvang mogelijk maken. Met tot wel 18.000 watt vermogen levert deze kookplaat de kracht die hij uitstraalt.





Vario 200 Serie kookplaten.

Voor wie de voorkeur geeft aan meer ruimte op het werkblad, hebben we een compacter modulair systeem waarbij de bediening in de kookplaat is geïntegreerd. Deze mooi op elkaar afgestemde serie met formaten van 28 cm tot 70 cm biedt de perfecte combinatie van ultramoderne functionaliteit en intelligent design. De ruimte is dan misschien kleiner, uw culinaire ambities hoeven dat allerm minst te zijn.

Naast de gas-, inductie- en keramische kookplaten kunnen gespecialiseerde opties worden geplaatst, zoals een grill en teppanyaki. Een bijpassende werkbladafzuiging met bedieningspaneel in geborsteld roestvrij staal maakt de opstelling prachtig af.



Het scala aan opties reikt nog veel verder. Door te mixen en matchen creëren thuishoks eenvoudig hun persoonlijke droomopstelling. Met de gaskookplaat met twee branders en de gaswokbrander met drie koperen vlamringen kunt u alle kanten op. De stoomkoker, inductiekookplaat en teppanyaki zijn het perfecte uitgangspunt voor lekkere en gezonde recepten. En dankzij de werkbladafzuiging is er letterlijk geen vuiltje aan de lucht.

De **werkbladafzuiging** zuigt dampen en geuren doeltreffend bij de bron af en recirculeert de gezuiverde lucht. Het is een geruisloze, compacte oplossing voor kleine keukens.

De **inductiekookplaat** heeft een boostfunctie die kortstondig 50 procent meer gas geeft om snel vlees dicht te schroeien of een grote pan met water aan de kook te brengen. Dit is inductie voor wie niet graag wacht.

De **teppanyaki** is van alle markten thuis. Op het volle vermogen van 1.800 watt bereikt hij temperaturen tot wel 240 °C om razendsnel vlees aan te braden. Bij het omlaag draaien van de hitte is het de perfecte plek om eerder bereide creaties warm te houden of opnieuw te verwarmen. De ultieme keukenhulp voor gezellige etentjes met vrienden en familie.



Bedieningsknoppen



200 Serie kookplaten.

De kookplaten uit de 200 Serie zijn veelzijdig en verkrijgbaar in formaten van 60 cm tot 90 cm breed. Op het werkblad of erin verzonken, gas, inductie of keramisch – zelfs in kleine keukens is er voldoende ruimte voor grootse ideeën.

De Flexinductie kookplaat is perfect voor kookfanaten die graag de grenzen van hun kunnen én hun kookoppervlak opzoeken. Naast inductiezones van normale grootte, voegt u met één druk op de knop twee zones samen tot één grote. Zo kunt u er zonder problemen grotere pannen, een grill- of teppanyaki-plaat op kwijt.

Als pannen binnen de flexinductiezones worden verplaatst, onthoudt de kookplaat de temperatuurinstellingen en past deze desgewenst weer toe op de plek waar de pan wordt neergezet. Na het koken verdwijnen de visuele aanduidingen simpelweg weer van het oppervlak.

Dankzij de TwistPad-bediening met afneembare, magnetische draaiknop is het oppervlak ook eenvoudig te reinigen. De Flexinductie kookplaat biedt thuishoks naast geweldig gebruiksgemak ook de kans om culinaire grenzen te verleggen.





GAGGENAU

⏻ ⏹ ⏸ ⏶ ⏷ ⏸ ⏹ ⏻

0 0



5.5

5.5

5.5

R

De Flexinductie kookplaat met geïntegreerde afzuiging biedt een grote mate aan flexibiliteit. Met zijn 80 cm breedte is er ruimte voor vier kookzones die naar wens kunnen worden samengevoegd tot twee grotere zones. De magnetische, afneembare bedieningsknop is verkrijgbaar in roestvrij staal of in een zwarte uitvoering en eenvoudig te verwijderen bij het schoonmaken. De strakke lijnvoering van de plaat komt nog beter tot zijn recht als de kookplaat niet in gebruik is.

Daarnaast is de Flexinductie kookplaat voorzien van een ingenieus geïntegreerd afzuigstelsel. Het zuigt dampen en geuren automatisch af, voordat ze zich door de keuken verspreiden. Zo kunnen thuishouders zich volledig concentreren op het creatieve aspect van hun culinaire avontuur.



Vario kookplaten 400 Serie



Vario inductiekookplaat

VI 492 ■

Breedte 90 cm
5 kookzones



Vario inductiekookplaat

VI 482 ■

Breedte 80 cm
4 kookzones



Free inductiekookplaat

CX 492 ▲ ■

Breedte 90 cm
1 koozone (max. 6 pannen)
TFT Bediening



Free inductiekookplaat

CX 482 ▲ ■

Breedte 80 cm
1 koozone (max. 5 pannen)
TFT Bediening



Vario inductiekookplaat

VI 462 ■

Breedte 60 cm
4 kookzones



Vario inductiekookplaat

VI 422 ■

Breedte 38 cm
2 kookzones



Vario inductiewok

VI 414 ■

Breedte 38 cm
1 kookzone
Met wokring, ideaal voor
wokpan



Vario gaskookplaat

VG 491 ■

Breedte 90 cm
5 branders
Met wokbrander
Met elektronische
vlambewaking



Vario gaskookplaat

VG 425 ■

Breedte 38 cm
2 branders
Met elektronische
vlambewaking



Vario gas wok

VG 415 ■

Breedte 38 cm
1 wokbrander
Met elektronische
vlambewaking



Vario teppanyaki

VP 414 ■

Breedte 38 cm
Roestvrijstalen
teppanyakiplaat
2 apart of gelijktijdig
instelbare kookzones



Vario elektrische grill

VR 414 ■

Breedte 38 cm
2 kookzones
Open gietijzeren rooster
met lavastenen



Verzinkbaar
afzuigstelsysteem

AL 400 ■

Breedte 120/90 cm
Verzinkbaar afzuigstelsysteem
verdwijnt volledig in het
werkblad indien niet in gebruik
Energie-efficiëntieklasse: A+
in configuratie met de externe
ventilator AR 400 142*



Vario Werkbladafzuiging

VL 414 ■

Breedte 11 cm
Ideaal voor grote ruimtes
en keukeneilanden
Energie-efficiëntieklasse: A+
in configuratie met de externe
ventilator AR 403 122*

Design opties

- ▲ Randloos
- Roestvrijstalen frame
- Roestvrijstalen
bedieningspaneel

Home Connect

*Energie-efficiëntieklasse:
op een classificatie in
energie-efficiëntieklassen
A+++ tot D.

Kookplaten 400 Serie



Flexinductie kookplaat met werkbladafzuiging
CVL 420 ▲

Breedte 38 cm, 11 cm, 38 cm
4 kookzones
1 werkbladafzuiging
Energie-efficiëntieklasse: A+ in configuratie met de externe ventilator AR 403 122*



Flexinductie kookplaat met werkbladafzuiging
CVL 410 ▲

Breedte 38 cm, 11 cm, 38 cm
3 kookzones (waarvan 1 wok)
1 werkbladafzuiging
Energie-efficiëntieklasse: A+ in configuratie met de externe ventilator AR 403 122*



Gaskookplaat
CG 492

Breedte 100 cm
5 branders
Roestvrijstalen bedieningsknoppen
Wokbrander
Elektronische vlambewaking

Kookplaten 200 Serie



Flexinductie kookplaat

CI 292 ▲ ■ 🏠

Breedte 90 cm
5 kookzones
TwistPad-bediening
Home Connect



Flexinductie kookplaat

CI 283 ▲ ■ 🏠

Breedte 80 cm
5 kookzones
TwistPad-bediening
Home Connect



Flexinductie kookplaat

CI 282 ▲ ■ 🏠

Breedte 80 cm
4 kookzones
TwistPad-bediening
Home Connect



Flexinductie kookplaat

CI 272 ▲ ■ 🏠

Breedte 70 cm
4 kookzones
TwistPad-bediening
Home Connect



Flexinductie kookplaat

CI 290 ■ 🏠

Breedte 90 cm
3 kookzones
TwistPad-bediening
Home Connect



Flexinductie kookplaat

CI 262 ▲ ■ 🏠

Breedte 60 cm
4 kookzones
TwistPad-bediening
Home Connect



Inductiekookplaat

CI 261 ■

Breedte 60 cm
4 kookzones
Sensor control



Flexinductie kookplaat met geïntegreerde afzuiging

CV 282 ▲ ■

Breedte 80 cm
4 kookzones
TwistPad-bediening



Gaskookplaat

VG 295 220 ■

Zwart bedieningspaneel
Breedte 90 cm
5 branders
Wokbrander

Design opties

- ▲ Randloos
- Roestvrijstalen frame
- Roestvrijstalen bedieningspaneel

🏠 Home Connect

🏠 Met Home Connect beschikbaar vanaf medio april 2019.

*Energie-efficiëntieklasse: op een classificatie in energie-efficiëntieklassen A+++ tot D.

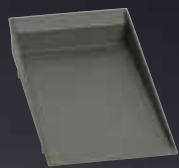
Accessoires



Braadslede

VR 414 110

Geschikt voor elektrische grill



Braadslede

VR 230 114

Geschikt voor elektrische grill



Grillplaat

Voor Flexinductie kookplaten



Teppanyakiplaat

Voor Flexinductie kookplaten



Wokpan



Wokring

Ten behoeve van de wokpan
(voor Vario 400 inductie)



Braadsensorpan

Roestvrijstaal met anti-
aanbaklaag voor
Ø 15, Ø 18, Ø 21, Ø 28
kookzones



Lavastenen

Voor opnieuw vullen van
de elektrische grill



TwistPad

Zwarte TwistPad



Kooksensor

Voor temperatuur regulatie
in pannen. Geschikt voor
Flexinductie kookplaten.

Vario kookplaten 200 Serie



Vario inductiekookplaat

VI 262 ●

Breedte 60 cm
4 kookzones



Vario inductiekookplaat

VI 242 ●

Breedte 38 cm
2 kookzones

Leverbaar medio april 2019.



Vario inductiekookplaat

VI 232 ●

Breedte 28 cm
2 kookzones



Vario gas wok

VG 231 ●

Breedte 28 cm
Wokbrander



Vario teppanyaki

VP 230 ●

Breedte 28 cm
1 roestvrijstalen oppervlak
Exacte temperatuurcontrole
Leverbaar medio mei 2019.



Vario elektrische grill

VR 230 ●

Breedte 28 cm
2 onafhankelijk instelbare zones
Open gietijzeren rooster met
lavastenen
Leverbaar medio mei 2019.



Vario werkbladafzuiging

VL 200 ●

Breedte 8,5 cm
Zeer efficiënte afzuiging,
ideaal voor keukeneilanden



Afzuigsystemen.

Meer lucht om echt op stoom te komen.

Van verborgen en discreet tot opvallend en stijlvol – elk model uit onze serie afzuigsystemen vervult dezelfde functie, maar speelt in op een andere setting. Met onze afzuigsystemen heeft u tijdens het koken geen last van onaangename geuren.

Goede ventilatie wordt vaak onderschat. Het is waarschijnlijk niet het eerste waar u aan denkt bij het ontwerpen van een keuken. Maar bij koken op niveau is een goed afzuigstelsel wel degelijk belangrijk.

We hebben onze systemen zo ontworpen dat ze ofwel onzichtbaar zijn, danwel in het oog springen. Ons verzinkbare afzuigstelsel is daarbij een mooie combinatie van beide.

Comfortabel, geruisloos en intelligent. De 400 en 200 Serie afzuigsystemen onttrekken op verschillende manieren dampen en geuren uit de lucht. Bedien ze handmatig of stem hun vermogen automatisch af op bepaalde situaties. Van een verzinkbaar afzuigstelsel, een ingebouwde werkbladafzuiging en modulaire plafondunits tot aan een wand-, eiland- of vlakke uitschuifbare afzuigkap. Iedere uitvoering heeft alles in huis om ongemerkt, effectief en vrijwel geruisloos ongewenste dampen en geuren af te voeren.

Bij het ontwerp van ieder afzonderlijk element werd veel aandacht besteed aan discretie en luchtstroming. Dit resulteerde in een stelsel dat op de achtergrond een absolute hoofdrol vervult.





400 Serie afzuigsystemen.

Bij afzuiging draait het om de juiste ventilatie in de keuken. Dit betekent uiteraard niet dat er op stijl en sfeer hoeft te worden ingeleverd. Onze wandschouwkapen sluiten zowel qua formaat als functionaliteit perfect aan op onze kookplaten. Eilandschouwkapen hangen direct boven het kookoppervlak. Voor wie écht onbelemmerd zicht wil, hebben we een oplossing in de vorm van een modulaire plafondunit.

Met onze wand- en eilandschouwkapen hebben vet en dampen ook in een open keuken geen schijn van kans. Efficiënte lamellenfilters, oorspronkelijk ontworpen voor professionele keukens, verwijderen dampen vrijwel volledig uit de lucht. De geïntegreerde ledlampen bieden optimale verlichting op het werkblad en dienen, in gedimde stand, bovendien als sfeerverlichting voor de rest van de ruimte.

Voor wie de voorkeur geeft aan een minimalistisch design, zijn er de werkbladafzuigsystemen. Waar de subtiele werkbladafzuiging zijn taak vrijwel ongezien volbrengt, komt het verzinkbare afzuigstelsel uit het werkblad tevoorschijn als u hem nodig heeft.

Deze serie zal uw verwachtingen steeds weer overtreffen.





Onze werkbladafzuiging bedachten we in 1976 en hebben we sindsdien continu verder ontwikkeld. Het systeem is naadloos te combineren met elke Vario 400 Serie opstelling en zuigt vanuit zijn positie in het werkblad dampen en geuren op doeltreffende wijze af.

De werkbladafzuiging is voorzien van roestvrijstalen knoppen – net zoals op onze kookplaten – zodat hij er qua design perfect op aansluit. Dankzij het ontwerp van klep en filter werkt het systeem vrijwel geruisloos en stroomt de lucht beter door het compacte, platte afvoerkanaal. Deze ruimtebesparende buizen leiden de lucht naar de op vloerniveau aangebrachte motoren. Speciaal ontworpen vetfilters zorgen voor een betere luchtdoorstroom en absorberen meer vet, terwijl actieve koolstoffilters de lucht optimaal zuiveren voordat deze weer in de keuken wordt uitgeblazen.





Het **verzinkbare afzuigstelsysteem** schuift in en uit het werkblad en zuigt dampen en geuren op waar ze ontstaan – boven de pan. De geïntegreerde, dimbare ledverlichting zorgt voor optimaal licht op het werkblad. Elk systeem is uitgerust met een automatische afzuigfunctie die de keuken ieder uur enkele minuten ventileert, dampen en geuren waar nodig verwijdt en de gezuiverde lucht desgewenst weer terugvoert in de keuken.

De **Vario plafondunit** is een moderne, modulaire oplossing en wordt stijlvol in het plafond geïntegreerd. De ventilatiemodule wordt extern geplaatst, waardoor in het platte profiel alleen de verlichting, filters en afvoer worden ondergebracht. Met één druk op de knop frist het systeem de ruimte weer op.



Vario plafondunit



200 Serie afzuigsystemen.

De 200 Serie afzuigsystemen biedt thuishouks allerlei efficiënte opties, van geïntegreerde werkbladafzuiging tot aan wand- en schouwkapen, en van verschillende plafondafzuigunits tot aan vlakke, uitschuifbare modellen die in de bovenkast worden verborgen. De nieuwe eyecatchers zijn diagonale en verticale wand- en glazen frontkappen, verkrijgbaar in drie kleuren: Gaggenau antraciet, metallic en zilver. Alledrie voorzien van een groot aantal voordelen.

De dimbare ledverlichting zorgt voor optimaal licht op het werkblad of mooie sfeerverlichting in de keuken. Verwijder de effectieve filters eenvoudig en reinig ze in de vaatwasser. Afhankelijk van de dampen die worden gedetecteerd, zijn de filters zowel handmatig als automatisch aan te passen qua ventilatiesnelheid.

Afzuigsystemen waren nog nooit zo'n mooie aanwinst voor uw keuken.





De diagonale en verticale wandschouwkappen voegen in de Gaggenau kleuren antraciet, metallic en zilver een stijlvol accent toe aan iedere keuken en zetten vrijwel geruisloos indrukwekkende prestaties neer.

Elk element van deze tijdloze blikvangers is ontwikkeld om geluid én dampen tot een minimum te beperken. Dankzij hun intelligente vormgeving zijn ze in staat meer damp af te zuigen met minder vermogen. Het actieve koolstoffilter weet geuren op efficiënte wijze te verwijderen en gaat in een herbruikbare uitvoering – verkrijgbaar als optioneel accessoire – vele jaren mee. Beide varianten zorgen ervoor dat de vrijwel geruisloze, goed geïsoleerde motor nog stiller werkt. Kortom: een laag geluidsniveau, stijlvolle look én uitzonderlijke prestaties.

Voor de dimbare sfeerverlichting van de kappen is er de keuze uit vier Gaggenau kleuren: koel wit, neutraal wit, warm wit en oranje.



Wat plafonddaftuiging betreft biedt de elegante 200 Serie twee interessante opties: het systeem kan discreet in het plafond worden geïntegreerd, of direct op het plafond worden gemonteerd.

Onze werkbladaftuigsystemen ontwikkelden we in 1976 voor culinaire genietters die ventilatie het liefst compleet uit het zicht hebben. Met een breedte van slechts 15 cm zijn het de meest compacte apparaten uit de Vario 200 Serie, die stilletjes en vrijwel onopgemerkt geuren, dampen én vet uit de lucht verwijderen.

De wandschouwkap is een stijlvolle optie wanneer u voldoende ruimte heeft boven de kookplaat. Uitgevoerd in 90 cm aan roestvrij staal en afgewerkt met een antraciet glazen front en een aantrekkelijk en eenvoudig te reinigen platte onderzijde. Deze energiezuinige wandschouwkap zuigt alle dampen op en elimineert nagenoeg alle geurtjes uit de lucht.

De eilandschouwkap maakt indruk met zijn technologie en uitstraling en is verkrijgbaar in 90 cm aan roestvrij staal, met een antraciet glazen front. Dankzij de licht naar binnen geplaatste filters en een optimaal geleidende aerodynamische binnenruimte, werken deze zeer efficiënt. De geïntegreerde LED verlichting maakt het model het stralende middelpunt van iedere keuken.



Plafonddaftuiging



Werkbladaftuiging



Wandschouwkap



De **vlakschermkap** is een intelligente, ruimte-besparende optie. Hij past moeiteloos in een ruimte van 60 cm of 90 cm breed. Onopvallend, uitschuifbaar en stil. Via een ingenieus mechanisme komt het vlakscherm naar voren. Het optionele verlagingsframe werkt de vlakschermkap perfect weg in de bovenkast.

Het systeem beschikt over een geïntegreerd glazen paneel, dimbare ledverlichting, drie vermogensstanden, een intensieve stand en een automatische functie die het afzuigvermogen afstemt op de betreffende situatie. Dit alles wordt netjes aan het oog onttrokken zodra de kap zijn werk heeft gedaan.

Onze **inbouw afzuigunit** is tevens een ruimte-besparende optie. De geruisloze motor wordt compleet in de bovenkast weggewerkt en biedt drie standen, plus een intensieve stand. De eenvoudig te reinigen glazen afdekking en dimbare verlichting zijn weggewerkt in een stijlvolle roestvrijstalen behuizing – uit het zicht, maar toch altijd bij de hand.

Geruisloos, vrijwel onzichtbaar en van alle gemakken voorzien: wat wilt u nog meer?



Inbouw afzuigunit

Afzuigsystemen 400 Serie



Vario Plafondunit

AC 402

Filter element
Afmetingen 80 x 40 cm
Energie-efficiëntieklasse: A*



Vario Plafondunit

AC 482/462

Bedieningsmodule
Afmetingen 80 x 14 cm
Energie-efficiëntieklasse: A*



Vario Plafondunit

AC 472

Verlichtingselement
Afmetingen 80 x 14 cm
Energie-efficiëntieklasse: A*

Door het modulaire systeem meerdere combinaties mogelijk. Energie-efficiëntieklasse (AC 402): B in configuratie met de externe ventilatoreenheid AR 400 142, op een schaal van energie-efficiëntieklassen A++ tot E.



Verzinkbaar afzuigstelsysteem

AL 400

Breedte 120/90 cm
Het verzinkbare afzuigstelsysteem verdwijnt volledig in het werkblad indien niet in gebruik.
Energie-efficiëntieklasse: A+ in configuratie met de externe ventilator unit AR 400 142
- op een schaal van energie-efficiëntieklasse van A++ tot E.



Vario werkbladafzuiging

VL 414

Breedte 11 cm
Ideaal voor grote ruimtes en keukeneilanden.
Energie-efficiëntieklasse: A+ in configuratie met de externe ventilator unit AR 403 122
- op een schaal van energie-efficiëntieklasse van A++ tot E.



Eilandschouwkap

AI 442

Breedte 160/120/100 cm
Zuigt kookdampen en -geuren stil en efficiënt af d.m.v. schuine vetfilters en een grote wasemopvangruimte.
Energie-efficiëntieklasse: A in configuratie met de externe ventilator unit AR 400 143
- op een schaal van energie-efficiëntieklasse van A++ tot E.



Wandschouwkap

AW 442

Breedte 160/120/90 cm
Zuigt kookdampen en -geuren stil en efficiënt af d.m.v. schuine vetfilters en een grote wasemopvangruimte.
Energie-efficiëntieklasse: A in configuratie met de externe ventilator unit AR 400 143
- op een schaal van energie-efficiëntieklasse van A++ tot E.

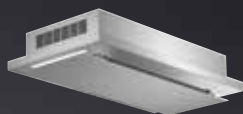
Afzuigsystemen 200 Serie



Plafondafzuigunit

AC 250

Breedte 120 cm
Licht brons
Voor directe bevestiging aan
het plafond (opbouw)
Energie-efficiëntieklasse: A+*
Leverbaar medio april 2019.



Plafondafzuigunit

AC 231

Breedte 120 cm
Voor directe bevestiging aan
het plafond



Vario werkbladafzuiging

VL 200

Breedte 15 cm
Zeer efficiënte afzuiging,
ideaal voor keukeneilanden
Energie-efficiëntieklasse: A+*



Eilandschouwkap

AI 240

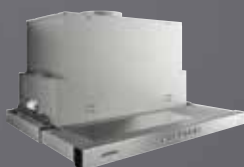
Breedte 90 cm
Extreem efficiënte afzuiging
van kookgeurtjes in tijdloos box
design
Energie-efficiëntieklasse: A*



Wandschouwkap

AW 240

Breedte 90 cm
Extreem efficiënte afzuiging
van kookgeurtjes in tijdloos box
design
Energie-efficiëntieklasse: A*



Vlakschermkap

AF 210

Breedte 90/60 cm
Onopvallend design met
geïntegreerd glaspaneel in het
vlakscherm. Optionele
accessoire: verlagingsframe,
voor een complete integratie
in de bovenkast
Energie-efficiëntieklasse: A+*



Vlakschermkap

AF 200

Breedte 60 cm
Onopvallend design met
geïntegreerd glaspaneel in het
vlakscherm. Optionele
accessoire: verlagingsframe,
voor een complete integratie
in de bovenkast
Energie-efficiëntieklasse: A*



Inbouw afzuigunit

AC 200

Breedte 86/70/52 cm
Onzichtbaar geïntegreerd in
aangepaste meubelfront
Energie-efficiëntieklasse: A*

Design opties

De diagonale en wandschouwkapen zijn beschikbaar in
3 kleuren:



Wandschouwkap

AW 270/271/273

Breedte 90 cm
Verticale variant biedt extra
ruimte boven het kookgebied
Energie-efficiëntieklasse: A*
AW 271 en AW 273 lopen uit
per 1 april 2019 zonder opvolger.



Wandschouwkap

AW 250/251/253

Breedte 90 cm
Diagonale variant biedt extra
ruimte boven het kookgebied
Energie-efficiëntieklasse: A*
AW 251 en AW 253 lopen uit
per 1 april 2019 zonder opvolger.



Gaggenau
antraciet



Gaggenau
metallic
Deze kleur loopt uit
per 1 april 2019.



Gaggenau
zilver
Deze kleur loopt uit
per 1 april 2019.

Home Connect

*Energie-efficiëntieklasse: op een classificatie in
energie-efficiëntieklassen A+++ tot D.





Koelen en vriezen.

Verlengde versheid.

De apparaten uit ons uitgebreide koelassortiment zijn de perfecte aanvulling op elke keuken. Ze bieden op slimme wijze optimale bewaaromstandigheden voor zelfs de meest delicate en meest veeleisende voedingsmiddelen.

Sommige ingrediënten hebben net even iets langer nodig om te rijpen, terwijl andere het liefst zo koel mogelijk worden bewaard. De Vario 400 en 200 Serie koelkasten, vriezers, koel-vriescombinaties en wijnklimaatkasten spelen in op iedere behoefte, met geavanceerde koeltechnologie en tot wel vier verschillende klimaatzones. Zo worden de optimale condities gecreëerd voor elk soort voedsel. Radijsjes blijven knapperig, mango's langer stevig en vlees en vis langer vers.

Ook een goede wijn vraagt om de nodige zorg en aandacht. Als wijnliefhebber wilt u uw favoriete wijnen onder de juiste omstandigheden bewaren, mooi presenteren én op de ideale drinktemperatuur brengen zodat u er optimaal van kunt genieten. Deze functies lijken elkaar uit te sluiten, maar onze wijnklimaatkasten vervullen deze wensen als een echte wijnkelder.





Vario 400 Serie koelen en wijnklimaatkasten.

Ontdek onze volledig geïntegreerde, modulaire productlijn van inbouwapparatuur. De koelkasten, vriezers, koel-vriescombinaties en wijnklimaatkasten zijn op uiteenlopende manieren en in indrukwekkende opstellingen te combineren. En wilt u ze écht tot de eyecatcher van uw keuken maken, dan is er de mogelijkheid ze uit te voeren met roestvrijstalen deuren.

De nieuwe 400 Serie koelen en wijnklimaatkasten bestaat uit volledig geïntegreerde apparaten. Het strakke design is het meest indrukwekkend wanneer er meerdere koelapparaten naast elkaar worden gepresenteerd. Dit geeft niet alleen een mooi effect, maar vergroot ook de flexibiliteit binnen uw keukenruimte. Deze apparaten koelen niet alleen, ze zijn een architecturaal statement.

Onze wijnklimaatkasten hebben ook een mooie esthetische uitstraling: displayverlichting en met de hand vervaardigde flessenplateaus laten uw wijncollectie stralen. De drie verschillende klimaatzones bootsen een echte wijnkelder na of zorgen voor de perfecte drinktemperatuur.



Open de enorme roestvrijstalen deur en maak kennis met het eveneens roestvrijstalen interieur. Ontdek de hoogwaardige antracieten en geanodiseerde elementen met helderglazen planken die bijna onzichtbaar zijn. De twee nieuwe opening assistent-opties helpen u met het openen van de imposante deuren. Hetzij door trekken of, voor de greeploze optie, met een zachte druk. De minimalistische interne esthetiek wordt geaccentueerd door warm wit, niet-verblindende ledverlichting die discreet oplicht. De planken en deurrekken verstellen u eenvoudig automatisch in hoogte voor uniforme uitlijning en een strak uiterlijk.

Ingrediënten bewaart u altijd op de perfecte koeltemperatuur, dankzij de gelijkmatig verdeelde temperaturen en een verscheidenheid aan klimaat-zones die ook individueel aan te passen zijn. Dankzij de app Home Connect kunt u uw koel-apparaten integreren in uw 'smart home' en deze op afstand bedienen. De koellades zijn de ideale opslagplek voor uw vlees en vis. Dankzij de temperaturen rondom 0°C, behouden al uw boodschappen langer hun versheid.



Volledig uittrekbare vrieslade met warm LED verlichting.



Massief, donker antraciet aluminium deurrekken.





De wijnklimaatkasten.

Voor echte wijnliefhebbers is wijn een passie die grenst aan obsessie. De ultieme droom is dan ook de beste opslag voor de meest bijzondere wijnen. Een wijnklimaatkast houdt flessen niet alleen constant op exact dezelfde temperatuur, maar presenteert uw collectie mooi en voegt meteen een extra luxe touch toe aan uw keuken.

Met de Vario 400 Serie wijnklimaatkasten heeft u uw wijncollectie altijd binnen handbereik. Afhankelijk van de keuze voor handgrepen, opent de deur door middel van een pull of push-to-open mechanisme. Dankzij geavanceerde technologie beschikken de wijnklimaatkasten over drie verschillende klimaat-zones waarin u de temperatuur en luchtvochtigheid via een TFT-Display bedient. Bewaar een deel van uw collectie onder de condities van een echte wijnkelder en breng het andere deel alvast op de ideale drinktemperatuur, zodat u er direct van kunt genieten. De kasten zijn voorzien van volledig uittrekbare flessenplateaus van eikenhout en antraciet aluminium, die de wijn beschermen tegen storende aroma's. Bovendien bewegen ze geruisloos en produceren ze minimale trillingen.

De vijf voorgeprogrammeerde ledverlichting-programma's presenteren uw wijncollectie op indrukwekkende wijze.



Met een breedte van 45,7 cm tot 61 cm en een hoogte van 82 cm tot 213,4 cm kunnen de wijnklimaatkasten volledig in een wandopstelling worden geïntegreerd of onder een werkblad worden geplaatst. Een elektronische temperatuurregeling staat garant voor een constante temperatuur tussen 5°C en 20°C.

Zet de fles of karaf waar u op dat moment van geniet in de spotlights met de dimbare presentatieverlichting. Het licht heeft geen nadelig effect op de inhoud en de kast blijft op de juiste temperatuur zodat de wijn perfect zal smaken, tot de laatste druppel.

Een **inbouwmodel** is perfect te combineren met andere koelapparatuur. Flessenplateaus uit onbehandeld eikenhout houden de flessen stevig op hun plek, zonder de kwetsbare etiketten te beschadigen. De speciale glazen deur beschermt de wijn tegen UV-straling.

De **compacte modellen** voor onder het werkblad passen moeiteloos in elke keuken. Ze bieden dezelfde functionaliteit als de grotere varianten, inclusief één of twee klimaatzones en zelfs dimbare presentatieverlichting. Ondanks het kleinere formaat is er ruimte voor wel 42 flessen.

Voor het interieur van de wijnklimaatkasten is gekozen voor hoogwaardig eikenhout en aluminium, materialen die geen effect hebben op aroma of smaak. En om niets aan het toeval over te laten, wordt de lucht in de kast door een actieve koolstoffilter gevoerd. Tot slot is veel tijd, kennis en kunde gestoken in het elimineren van trillingen. Het gedempte sluitingsmechanisme in de deur garandeert dat de wijnen bij het openen en sluiten van de kast niet worden verstoord.



Vario 400 Serie wijnklimaatkasten



Volledig uitschuifbare plateaus



Vario 200 Serie wijnklimaatkast





Vario 200 Serie koelen.

De koelkasten, koel-vriescombinaties en vriezers uit deze serie passen perfect in standaard inbouwkeukens en bieden binnenin toch veel meer ruimte dan standaard koelapparatuur.

Dit wisten we te bewerkstelligen door een deel van de technologie in de sokkel te plaatsen. U heeft niet alleen meer ruimte tot uw beschikking, maar profiteert ook van enkele andere geweldige voordelen: tot wel vier klimaatzones, praktische gastronom inzetbakken en een verskoellade die uw delicatessen heerlijk vers houden.

Hoe vol uw koel-/vriesapparaat ook is, met de volledig uitschuifbare plateaus en lades kunt u overal eenvoudig bij. Zo benut u echt iedere centimeter. Deze schat aan functionaliteit en ruimte wordt veilig afgesloten achter een deur die zachtjes sluit.



De elegante vormgegeven en indrukwekkende efficiënte koelserie biedt met verschillende koel-vriescombinaties, koelkasten en vriezers verschillende combinatiemogelijkheden. Elk apparaat is 56 cm breed en 140 cm tot 177,5 cm hoog. Dankzij slimme, innovatieve ideeën optimaliseerden we zowel ruimte, presentaties en energiezuinigheid, als het aantal opties waaruit u kunt kiezen.

Wie van koken houdt, weet maar al te goed dat niet ieder product op dezelfde wijze kan worden bewaard. In onze koelkasten kunt u verschillende etenswaren onder de juiste omstandigheden opbergen. Naast één groot koelcompartiment hebben ze ook enkele lades. In één daarvan kan de luchtvochtigheid worden gereguleerd zodat zelfs kwetsbare en kostbare boodschappen langer vers blijven.

Op het verdiepte plateau kunt u ook grotere items kwijt. De speciale gastronom inzetbakken passen hier perfect onder en zijn uitermate handig in gebruik. In deze uitneembare bakken kunt u uw creaties namelijk niet alleen bewaren, maar ook bereiden en serveren. Daarmee heeft u niet alleen minder afwas, maar benut u de volledige ruimte in de koelkast optimaal.

De koel-vriescombinatie van 177,5 cm hoog heeft in zijn grotere, flexibel in te richten interieur voldoende ruimte voor een extra klimaatzone. Het 4-sterren vriesvak is uitgerust met No-Frost-techniek, die ijsvorming tegengaat zodat u het vak nooit meer hoeft te ontdooien. Verder profiteert u onder meer van een elektronische temperatuurregeling en een 'snelvriesfunctie'.

In het wijn- en champagnerek is plaats voor tot wel vier flessen. En heeft u het rek even niet nodig, klapt u het eenvoudig op.



Verdiept plateau voor gastronom inzetbakken





Vario koelen 400 Serie



Vario koel-vriescombinatie
RY 492
Nisbreedte 91,4 cm
Nishoogte 213,4 cm
Met verskoelen
Geïntegreerde ijsmachine in vriesruimte met vaste watertoevoeraansluiting
Netto inhoud: 526 liter
Energie-efficiëntieklasse: A+++



Vario koel-vriescombinatie
RB 492
Nisbreedte 91,4 cm
Nishoogte 213,4 cm
Met verskoelen
Geïntegreerde ijsmachine in vriesruimte met vaste watertoevoeraansluiting
Netto inhoud: 532 liter
Energie-efficiëntieklasse: A+++



Vario koel-vriescombinatie
RB 472
Nisbreedte 76,2 cm
Nishoogte 213,4 cm
Met verskoelen
Geïntegreerde ijsmachine in vriesruimte met vaste watertoevoeraansluiting
Netto inhoud: 438 liter
Energie-efficiëntieklasse: A+++



Vario koelautomaat
RC 492
Nisbreedte 91.4 cm
Nishoogte 213.4 cm
Optioneel greeploos
Warm wit LED verlichting
Netto inhoud: 567 liter
Energie-efficiëntieklasse: A+++



Vario koelautomaat
RC 472
Nisbreedte 76,2 cm
Nishoogte 213,4 cm
Met verskoelen tot bijna 0 °C
Netto inhoud: 479 liter
Energie-efficiëntieklasse: A+++



Vario koelautomaat
RC 462
Nisbreedte 61 cm
Nishoogte 213,4 cm
Met verskoelen tot bijna 0 °C
Netto inhoud: 369 liter
Energie-efficiëntieklasse: A+++



Vario vriezer
RF 463
Nisbreedte 76,2 cm
Nishoogte 213,4 cm
Met verskoelen tot bijna 0 °C
Netto inhoud: 479 liter
Energie-efficiëntieklasse: A++



Vario vriezer
RF 471
Nisbreedte 76,2 cm
Nishoogte 213,4 cm
Geïntegreerde ijsmachine in vriesruimte met vaste watertoevoeraansluiting
Netto inhoud: 421 liter
Energie-efficiëntieklasse: A+++



Vario vriezer
RF 461
Nisbreedte 61 cm
Nishoogte 213,4 cm
Geïntegreerde ijsmachine in vriesruimte met vaste watertoevoeraansluiting
Netto inhoud: 321 liter
Energie-efficiëntieklasse: A+++



Vario vriezer
RF 411
Nisbreedte 45,7 cm
Nishoogte 213,4 cm
Geïntegreerde ijsmachine in vriesruimte met vaste watertoevoeraansluiting
Netto inhoud: 222 liter
Energie-efficiëntieklasse: A+++

Vario wijnklimaatkasten 400 Serie



Vario wijnklimaatkast
RW 466
Nisbreedte 61 cm
Nishoogte 213,4 cm
Drie klimaatzones
Glazen deur, optioneel greeploos
Capaciteit 99 flessen
Energie-efficiëntieklasse: A+++



Vario wijnklimaatkast
RW 414
Nisbreedte 45,7 cm
Nishoogte 213,4 cm
Glazen deur, optioneel greeploos
Warm wit LED verlichting
Capaciteit 70 flessen
Energie-efficiëntieklasse: A+++

Home Connect

*Energie-efficiëntieklasse: op een classificatie in energie-efficiëntieklassen A+++ tot D.
**Energie-efficiëntieklasse: op een classificatie in energie-efficiëntieklassen A+++ tot G.

Koelen 200 Serie



Koel-vriescombinatie

RT 282
Nisbreedte 56 cm
Nishoogte 177,5 cm
Drie klimaatzones inclusief verskoelen
Netto inhoud: 286 liter
Energie-efficiëntieklasse: A+++



Koelkast

RC 282
Nisbreedte 56 cm
Nishoogte 177,5 cm
Twee klimaatzones inclusief verskoelen
Netto inhoud: 319 liter
Energie-efficiëntieklasse: A+++



Vriezer

RF 282
Nisbreedte 56 cm
Nishoogte 177,5 cm
Netto inhoud: 211 liter
Energie-efficiëntieklasse: A+++



Koel-vriescombinatie

RT 242
Nisbreedte 56 cm
Nishoogte 140 cm
Drie klimaatzones inclusief verskoelen om en nabij 0°C
Netto inhoud: 204 liter
Energie-efficiëntieklasse: A+++



Koelkast

RC 242
Nisbreedte 56 cm
Nishoogte 140 cm
Twee klimaatzones inclusief verskoelen om en nabij 0°C
Netto inhoud: 222 liter
Energie-efficiëntieklasse: A+++



Koel-vriescombinatie

RT 222
Nisbreedte 56 cm
Nishoogte 122,5 cm
Drie klimaatzones inclusief verskoelen om en nabij 0°C
Netto inhoud: 169 liter
Energie-efficiëntieklasse: A+++



Koelkast

RC 222
Nisbreedte 56 cm
Nishoogte 122,5 cm
Twee klimaatzones inclusief verskoelen om en nabij 0°C
Netto inhoud: 187 liter
Energie-efficiëntieklasse: A+++



Koel-vriescombinatie

RT 222
Nisbreedte 56 cm
Nishoogte 122,5 cm
Drie klimaatzones inclusief verskoelen
Netto inhoud: 195 liter
Energie-efficiëntieklasse: A+++



Koelkast

RC 222
Nisbreedte 56 cm
Nishoogte 122,5 cm
Twee klimaatzones inclusief verskoelen
Netto inhoud: 211 liter
Energie-efficiëntieklasse: A+++



Vriezer

RF 222
Nisbreedte 56 cm
Nishoogte 122,5 cm
Netto inhoud: 127 liter
Energie-efficiëntieklasse: A+++



Koel-vriescombinatie

RT 200
Nisbreedte 60 cm
Nishoogte 82 cm
Netto inhoud: 123 liter
Energie-efficiëntieklasse: A+++



Koelkast

RC 200
Nisbreedte 60 cm
Nishoogte 82 cm
Netto inhoud: 137 liter
Energie-efficiëntieklasse: A+++



Vriezer

RF 200
Nisbreedte 60 cm
Nishoogte 82 cm
Netto inhoud: 98 liter
Energie-efficiëntieklasse: A+*



Side-by-side koelautomaat

RS 295
Breedte 91,2 cm
Hoogte 175,6 cm
Netto inhoud: 541 liter
Energie-efficiëntieklasse: A+++

Home Connect

* Energie-efficiëntieklasse: op een classificatie in energie-efficiëntieklassen A+++ tot D.

Wijnklimaatkasten



Wijnklimaatkast

RW 282

Nisbreedte 61/45,7 cm
Nishoogte 213,4 cm
Twee afzonderlijk regelbare
klimaatzones (5°C tot 20°C)
UV-bescherming, afzonderlijk
inschakelbare
presentatieverlichting
Capaciteit 99/70 flessen
Energie-efficiëntieklasse: A*



Wijnklimaatkast

RW 222

Nisbreedte 56 cm
Nishoogte 122,1 cm
Twee afzonderlijk regelbare
klimaatzones (5°C tot 20°C)
Glazen deur met UV-filter en
roestvrijstalen deurframe
Afzonderlijk inschakelbare
presentatieverlichting
Capaciteit 64 flessen
Energie-efficiëntieklasse: A*



Wijnklimaatkast

RW 404

Nisbreedte 60 cm
Nishoogte 82 cm
Twee afzonderlijk regelbare
klimaatzones (5°C tot 20°C)
Glazen deur met UV-filter en
roestvrijstalen deurframe
met slot
Afzonderlijk inschakelbare
presentatieverlichting
Capaciteit 34 flessen
Energie-efficiëntieklasse: A**

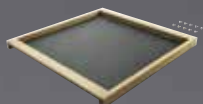


Wijnklimaatkast

RW 402

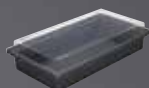
Nisbreedte 60 cm
Nishoogte 82 cm
Een klimaatzone
(5°C tot 20°C)
Glazen deur met UV-filter en
roestvrijstalen deurframe
met slot
Afzonderlijk inschakelbare
presentatieverlichting
Capaciteit 42 flessen
Energie-efficiëntieklasse: A**

Accessoires 400 Serie



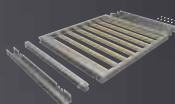
Schappen

Schappen van aluminium,
volledig uitschuifbaar.
Geschikt voor open en
gesloten flessen en karaffen



Opberghoofd

Met transparante deksel



Flessenrek

Volledig uittrekbaar van
eikenhout en aluminium



Presenter

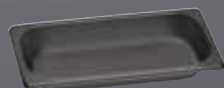
Eikenhout en aluminium



Flessenrek

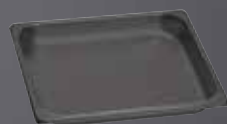
Houten flessenrek.
Geschikt voor gesloten flessen.
RA498140

Accessoires 200 Serie



Gastronorm inzetbak klein

Met antiaanbaklaag, GN 1/3,
niet geperforeerd



Gastronorm inzetbak
groot

Met antiaanbaklaag, GN 2/3,
niet geperforeerd



Gastronorm inzetbak klein

Roestvrij staal, GN 1/3,
niet geperforeerd



Gastronorm inzetbak
groot

Roestvrij staal, GN 2/3,
niet geperforeerd

Kijk voor het gebruik van de gastronorm inzetbakken in koelingen op pagina 81.



Presenter

Aluminium
Voor enkele flessen (set van 3)



Deurgreep

Roestvrij staal

Vario koelen 200 Serie



Vario koel-vriescombinatie

RB 289

Nisbreedte 56 cm
Nishoogte 177,5 cm
Vier klimaatzones inclusief
verskoelen om en nabij 0°C
Netto inhoud: 245 liter
Energie-efficiëntieklasse: A++*



Vario koel-vriescombinatie

RB 287

Nisbreedte 56 cm
Nishoogte 177,5 cm
Netto inhoud: 259 liter
Energie-efficiëntieklasse: A++*



Vario koel-vriescombinatie

RT 289

Nisbreedte 56 cm
Nishoogte 177,5 cm
Vier klimaatzones inclusief
verskoelen om en nabij 0°C
Netto inhoud: 284 liter
Energie-efficiëntieklasse: A++*



Vario koelautomaat

RC 289

Nisbreedte 56 cm
Nishoogte 177,5 cm
Drie klimaatzones inclusief
verskoelen om en nabij 0°C
Netto inhoud: 302 liter
Energie-efficiëntieklasse: A++*



Vario Vriezer

RF 287

Nisbreedte 56 cm
Nishoogte 177,5 cm
Netto inhoud: 212 liter
Energie-efficiëntieklasse: A++*



Afwassen.

Want niet alles is slechts servies.

Het is kostbaar, kwetsbaar, jarenlang met zorg bewaard, verbonden aan vele waardevolle herinneringen en getuige van zowel de normaalste als de meest bijzondere familiemomenten. En net als aan een perfect bereide maaltijd is ook aan menig tafelgerei goed af te lezen hoeveel zorg en aandacht er in de productie is gestoken. Uw servies verdient een afwasmachine die daar rekening mee houdt.

Met details die u van ons gewend bent in vormgeving en praktische toepassingen, passen onze 400 en 200 Serie afwasautomaten perfect in elke Gaggenau keuken. Zo zijn ze voorzien van een intuïtieve bediening, overzichtelijke TFT-Displays, greeploze deuren, Zeolith®-technologie en slimme laadoplossingen voor grotere of kwetsbare vaat. En het nieuwe, innovatieve verlichtingsconcept zet uw servies daarbij letterlijk en figuurlijk in de spotlights.

Afwassen is nooit plezierig, maar we kunnen het wel zo exceptioneel mogelijk maken.



400 Serie afwasautomaten.

Met een lichte duwbeweging tegen de greeploze deur verschijnt de perfect verlichte binnenruimte. De ruime korven glijden soepel naar buiten en eenmaal vol of leeg geruimd, sluit hij zich weer zacht en geruisloos. Ieder element is ontworpen om delicaat glaswerk en serviesgoed behoedzaam te reinigen en geeft een dagelijks klusje als het inruimen van de afwas-automaten net even een extra dimensie.

U heeft de keuze uit twee hoogtes (81,5 cm of 86,5 cm) met flexibele scharnieren voor hogere frontpanelen. De afwasautomaten zijn niet alleen zeer ruim, krachtig en snel, ze zijn ook zeer praktisch. Met een keur aan reinigingsprogramma's, een flexibel korfsysteem, slim vormgegeven glazenhouders en Home Connect.

Er is veel zorg en aandacht besteed aan elk inklapbaar en uittrekbaar element, zodat alles veilig en comfortabel ingeruimd kan worden. De Zeolith®-technologie reduceert daarbij de duur van de acht programma's, laat uw vaat sneller en beter drogen en verlaagt het energieverbruik van de afwasautomaat. Deze serie zit vol slimme snuffjes, zoals een handige projectie van de resterende tijd op de vloer bij de modellen zonder flexibele scharnieren.



Het innovatieve verlichtingsconcept laat uw zorgvuldig gereinigde vaat vanuit het binnenste van de afwasautomaat stralen.

Op het bedieningspaneel met TFT-Display worden de acht reinigingsprogramma's en zes aanvullende opties weergegeven. Een deel wordt aangestuurd door interne sensoren en kan handmatig worden gecombineerd met een extra krachtige of intensievere reinigingsstand, zonder dat kwetsbaar servies daarbij enig risico loopt.

Dankzij de innovatieve Zeolith®-technologie vallen alle afwasautomaten uit deze serie in energie-efficiëntieklasse A+++*. Zeolith is een milieuvriendelijk mineraal dat vocht absorbeert terwijl het warmte afgeeft. Uw vaat is dankzij dit mineraal binnen een uur schoon en droog. Daarbij beschermt het delicaat glaswerk door het te drogen bij een lagere temperatuur.

Ondanks hun kracht zijn de afwasautomaten uit deze serie zeer stil. Ze beschikken over een greeploos push-to-open en gedempt sluitingsmechanisme. Op twee of drie niveaus zijn soepel lopende rails aangebracht. De bovenste korven zijn in hoogte verstelbaar en de bestekkorven zijn zo uit te breiden dat ze ook ruimte bieden voor kookgerei en espressokopjes. Om het in- en uitruimen nog comfortabeler te maken, wordt de afwasautomaat van binnenuit perfect verlicht.

*Op een schaal van energie-efficiëntieklasse van A+++ tot D.



TFT-display



200 Serie afwasautomaten.

Krachtig, behoedzaam en flexibel – onze 200 Serie afwasautomaten overtreft alle verwachtingen. Met verschillende formaten, tot wel zes programma's en vier aanvullende opties, een flexibel korfsysteem, Home Connect en bij sommige modellen een projectie van de resterende tijd op de keukenvloer, maken deze afwasautomaten uw leven zonder twijfel een stuk gemakkelijker.

Na het openen van de deur biedt de afwasautomaat uw serviesgoed aan op soepel rollende telescooprails. Dankzij deze slimme feature glijdt uw delicate vaat voor of na een intensieve, doch behoedzame reiniging, voorzichtig in en uit het apparaat. Wat ons betreft horen wijnglazen elkaar namelijk enkel te raken tijdens het proosten met vrienden of familie.



Bij twee modellen prijkt het TFT-Display in een roestvrijstalen paneel op de voorzijde van het apparaat. Deze afwasautomaten bieden bovendien een innovatieve functie voor als u bijvoorbeeld niet thuis bent. Met de automatische deuropening gaat de deur van de afwasautomaat na afloop van het programma automatisch open zodat het apparaat en de inhoud ook bij terugkomst nog heerlijk fris ruiken.

De 200 Serie afwasautomaten bevat zowel integreerbare als volledig integreerbare afwasautomaten en allemaal hebben ze de indrukwekkende energie-efficiëntieklasse A++ of A+++*. De meeste apparaten beschikken over een flexibel korfsysteem, neerklapbare rekken, soepele rails, speciale houders, verstelbare bovenkorf en ontelbare extra opties om al uw serviesgoed een goed plekje te geven. Voor sommige modellen zijn bovendien flexibele scharnieren verkrijgbaar, zodat een hoger frontpaneel of smallere sokkel ook geen enkel probleem is.

Zes programma's vindt u op de afwasautomaten, waarvan enkele sensorgestuurd kunnen worden. Deze zijn te combineren met vier aanvullende opties, zoals een krachtigere of intensievere stand.

* Op een classificatie in energie-efficiëntieklassen A+++ tot D.



Volledig integreerbaar



De programmaopties

Afwasautomaten 400 Serie



Afwasautomaat

DF 481/480

Breedte: 60 cm
8 programma's, 6 opties
Resttijdprojectie
Zeer stil: 42 dB
Energie-efficiëntieklasse: A+++*

Afwasautomaten 200 Serie



Afwasautomaat

DF 261/260

Breedte: 60 cm
6 programma's, 4 opties
Zeer stil: 42 dB
Energie-efficiëntieklasse: A+++



Afwasautomaat

DI 261/260

Breedte: 60 cm
6 programma's, 4 opties
Zeer stil: 42 dB
Energie-efficiëntieklasse: A+++



Afwasautomaat

DF 251/250

Breedte: 60 cm
6 programma's, 2 opties
Resttijdprojectie
Zeer stil: 44 dB
Energie-efficiëntieklasse: A+++



Afwasautomaat

DF 250

Breedte: 45 cm
6 programma's, 2 opties
Resttijdprojectie
Zeer stil: 44 dB
Energie-efficiëntieklasse: A+++*

Accessoires



Besteklade

Met telescooprails



Zilverglans cassette

Voor alle afwasautomaten

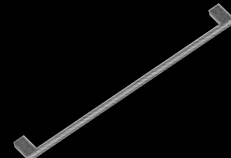


Wijnglazenhouder

Voor een veilige reiniging van delicate wijnglazen en een optimaal reinigingsresultaat



Glaskorf



Deurgreep

Roestvrij staal

Home Connect

*Energie-efficiëntieklasse: op een classificatie in energie-efficiëntieklassen A+++ tot D.

Afwasautomaten 60 cm zijn beschikbaar in hoogtematen 86,5 cm en 81,5 cm. Afwasautomaat 45 cm is beschikbaar in hoogtemaat 81,5 cm.

Het buitengewone verbonden.

Gaggenau en Home Connect*



The difference is Gaggenau.

De toekomst van koken start hier. Via een smartphone of tablet kan u als thuis kok bijvoorbeeld de oven voorverwarmen, de afzuigkap aanzetten, de vaatwasser starten, accessoires uit de eShop bestellen, digitale handleidingen downloaden en een technicus een diagnostische controle laten uitvoeren. En dit allemaal op afstand. Dankzij de integratie in verschillende systemen om uw woning te beheren, blijft de keuken het hart van uw slimme huishouden.

- **Connect:**
Bediening en bewaking op afstand**. Mogelijkheid om een online technicus op afstand een controle uit te laten voeren.
- **Toegang:**
Koop accessoires in de eShop, download handleidingen en maak gebruik van ons partnernetwerk.
- **Integratie:**
Compatibel met verschillende systemen om uw woning te beheren.

Dit is nog maar het begin. Ontdek de mogelijkheden op home-connect.com

* Het gebruik van de Home Connect functie is afhankelijk van de beschikbare Home Connect services in Nederland. Kijk voor meer informatie op home-connect.com

** Niet van toepassing op kookplaten. Het gebruik van een kookplaat dient altijd onder toezicht te gebeuren.



Openbaringen.

Een geweldig culinair avontuur, in stijl gepresenteerd. Dat is wat Gaggenau belooft, wat de kok verwacht en wat de gasten zullen ervaren.

Uitzonderlijke vormgeving, kwaliteit en functionaliteit hoeven niet in de weg te staan van een geweldige uitstraling. Dat geldt voor alle apparaten van Gaggenau. Ons ontwerpethos is al ruim drie eeuwen in de maak, evolueert jaar na jaar, en zal zich ook in de toekomst blijven transformeren.



Gaggenau magazine

In ons magazine maakt u kennis met authentieke, bijzondere en uitgesproken visionairs, artiesten, vakmensen en ander talent van over de hele wereld. Het blad is gevuld met artikelen over uiteenlopende thema's die ons inspireren. Het gaat dus niet alleen over koken, maar bijvoorbeeld ook over architectuur, kunst en design.

Naast ons magazine plaatsen we op onze website interessante essays over cultuur en lifestyle, en posten we ook regelmatig nieuwe en inspirerende content op Instagram, Pinterest en Vimeo.

Een verdiepende blik op de moderne avant-garde voor de culinaire connaisseur.

Kijk voor meer informatie over Gaggenau The Magazine op <https://gaggenau-themagazine.com/zz/>







Op onze website vindt u het volledige verhaal achter elk product en meer informatie over ons, onze geschiedenis en over de dichtstbijzijnde showroom. De website biedt ook specifieke informatie voor architecten en keukenontwerpers.

BSH Huishoudapparaten B.V. – Postbus 259 – 2130 AG Hoofddorp
Gaggenau Flagship Showroom – inspiratiehuis 20120
Taurusavenue 36 – 2132 LS Hoofddorp – telefoon: 088 – 424 4030
www.gaggenau.nl – infocentrum-gaggenau@bshg.com



