

GAGGENAU

Das Sortiment

Was das Herz
des privaten Kochs
höherschlagen lässt.



Vollkommenheit ist kein Zufall,
sie ist das Ergebnis unseres Schaffens.



Inhalt



66



122



2



18

46

Über uns 2

Backöfen 26

Serie 400 30
 Serie 200 44
 Der EB 333 50

Kochfelder 52

Serie 400 56
 Serie 200 72

Lüftungsgeräte 84

Serie 400 88
 Serie 200 96

Kältegeräte 104

Serie 400 108
 Serie 200 114

Weinklimaschränke 118

Serie 400 122
 Serie 200 126

Geschirrspüler 128

Serie 400 132
 Serie 200 138

Produktübersicht 142

Home-Connect 166

Besuchen Sie uns 168



Vom Schwarzwald inspiriert: unser Pop-Up-Restaurant „1683“ in NYC, USA



Über uns

1683 errichtete Ludwig Wilhelm von Baden, einer der mächtigsten Aristokraten im damaligen Europa, in dem kleinen Ort Gaggenau im Schwarzwald, eine Hammer- und Nagelschmiede. Von allen Taten in seinem ereignisreichen Leben hatte wohl keine andere Entscheidung so weitreichende Auswirkungen wie diese. Lange bevor es ein Deutschland gab, die industrielle Revolution ihren Lauf nahm und die Karte Europas immer wieder neu gezeichnet wurde, bearbeiteten wir Metall, so wie es uns gefiel.

Jeder Hammerschlag aus dieser ursprünglichen Giesserei begleitet unser Schaffen heute. Unser reicher Erfahrungsschatz lässt uns Aussergewöhnliches schaffen. Mit jedem Gerät, das wir fertigen, und jedem Erlebnis, das wir gestalten, geben wir davon ein Stück weiter.

Innovationen, die die Küche verändert haben



**1683**

Der erste Nagel aus dem Schwarzwald

1880

Erste Backöfen im Zuge des Erfolgs unserer Emailschilder

1931

Einführung unserer elektrischen Öfen

1956

Erster Einbau-Backofen auf Augenhöhe, eigenständiges Kochfeld und Lüftung

1972

Einführung des modularen Vario-Systems

1976

Erste Muldenlüftung

1982

Erste Flachschildhaube

1986

Einführung unseres Wahrzeichens, des 90 cm breiten Backofens EB 300

1999

Erster Dampfbackofen für die private Küche

2011

Erstes Vollflächen-Induktionskochfeld mit intuitivem Bedienfeld

2012

Errichtung unseres Reinraums für unsere TFT-Displays

2015

Erstes automatisches Reinigungssystem für den Dampfbackofen

2016

Gaggenau feiert sein 333. Jubiläum

2016

Wiederauflage unseres Wahrzeichens, als EB 333

2017

Wiederauflage der Vario-Kältegeräte-Serie 400

2020

Wiederauflage der Dampfbacköfen



Der Unterschied baut auf Handarbeit

Vor mehr als 300 Jahren begannen wir, im Schwarzwald Nägel zu schmieden. Auch wenn sich die Auseinandersetzung zwischen Mensch und Metall, die unseren Anfang prägte, über die Jahrhunderte verändert hat, ist einiges auch gleichgeblieben: Vieles von dem, was wir fertigen, fertigen wir von Hand.

Jeder Arbeitsschritt, vom Biegen des Metalls bis zur Montage der digitalen Bedienfelder im Reinraum, wird von geschickten Händen ausgeführt. Und darauf sind wir zurecht ein bisschen stolz.

Qualität ist Massstab

Alles, was wir tun, ist jenseits der Norm; seien es die Materialien, die zum Einsatz kommen, die handwerklich so geschickten Mitarbeiter, die wir anstellen, oder die Qualitätskontrollen, die den gesamten Fertigungsprozess begleiten. Unser Ruf für Qualität ist von unschätzbarem Wert. Genau deshalb investieren wir so viel Zeit und verwenden ein derartig hohes Mass an Ressourcen – um darauf aufzubauen. Wir kennen niemand anderen, der so viel Wert auf seine Verarbeitung legt, aber auch niemanden, der mehr als drei Jahrhunderte an Ansehen zu verlieren hat.

Erfahren Sie auf unserer Website mehr über unseren Hang zu Handwerk, Tradition und Leistung.



Schichtmodell unserer Backöfen



Das Prinzip Profiküche

Unser Leitmotiv ist das Prinzip der Profiküche. Alles richten wir daran aus. Wie in der Profiküche steht bei uns der Küchenchef im Mittelpunkt. Deshalb fragen wir uns stets: „Befähigen wir den Koch, herausragende Leistungen zu erbringen?“ Innovationen, die ihn unterstützen, werden weiterverfolgt, Spielereien werden schnell verworfen, denn die Funktion steht über allem. Diese Regel wenden wir konsequent auf unsere Produkte an.





Neues wagen, Menüs kreieren, Gäste bewirten

Auch im privaten Umfeld besteht der Wunsch nach professioneller Ausstattung, doch zusätzlich gilt es hier, den ästhetischen Ansprüchen gerecht zu werden. Schliesslich ist die Küche Herz des privaten Heims. Sie ist ein Ort der Zusammenkunft und des Austauschs, an dem Ihre Geräte im Blickpunkt stehen. Mit dem avantgardistischen Design von Gaggenau zeichnen Sie Ihr Zuhause aus und versprechen Ihren Gästen einen unvergesslichen Abend, nicht nur in kulinarischer Hinsicht.

Entdecken Sie Spannendes auf unseren
Instagram- und Pinterest-Seiten.



Koch Daniel Humm, Gaggenu Pop-Up-Restaurant „1683“ in NYC, USA

Der Profikoch – inspirierend und selbst von Gaggenau inspiriert.





Nico Zendel, bei der Herstellung von Vauzett-Messern



Respected by Gaggenau



Eine Hommage dem Einzigartigen

Mit der Initiative „Respected by Gaggenau“ bringen wir unser Engagement zum Ausdruck, Einzigartiges zu schützen, zu bewahren und zu pflegen. Dabei sehen wir uns mit all denjenigen verbunden, für die, ebenso wie für uns, Qualität an erster Stelle steht.

Dem Erbe eine Zukunft geben

Als Hersteller mit jahrhundertelanger, handwerklicher Tradition unterstützen wir Menschen, die das Erbe vergangener Generationen wertschätzen, die seltene Nutztierarten, alte Wein- und Getreidesorten, einzigartige Naturprodukte sowie traditionelle Fertigungsmethoden bewahren und kultivieren. Im Rahmen unserer Initiative präsentieren wir sie und ihre Produkte, die für ihre Einzigartigkeit und Seltenheit Aufmerksamkeit verdienen.

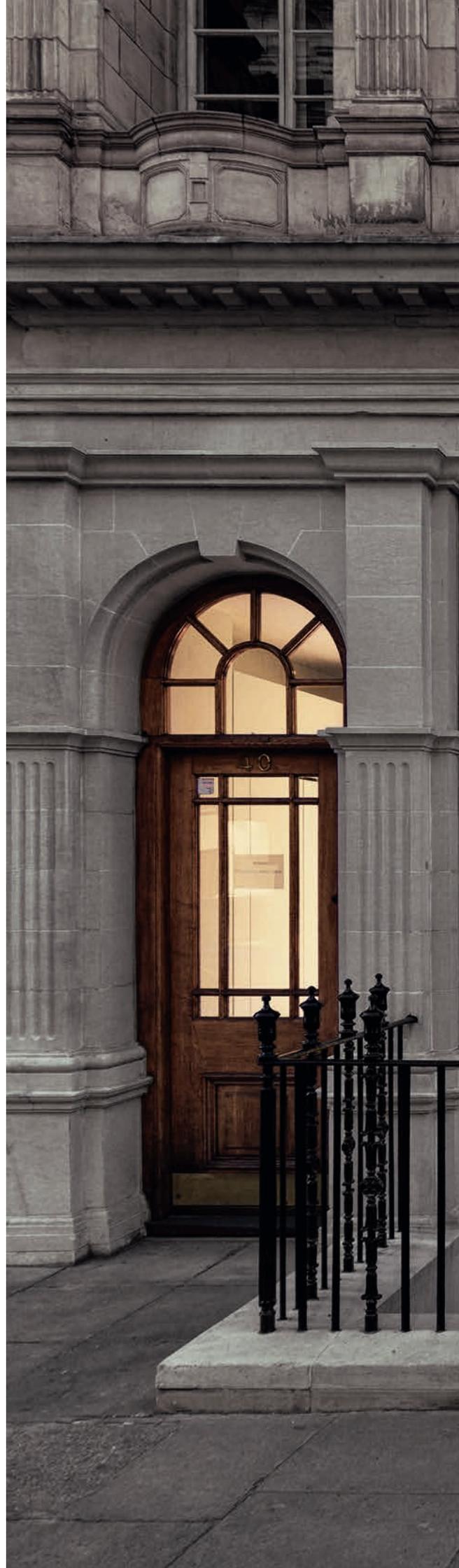
Sehen Sie auf unserer Website, Instagram und YouTube mehr Beispiele zur „Respected by Gaggenau“-Initiative.

Den Unterschied erleben

Betrachten Sie dies als Einladung

Kommen Sie zu uns, um den Gaggenau-Unterschied mit allen Sinnen wahrzunehmen. Unsere Showrooms bieten dem ambitionierten privaten Koch beste Voraussetzungen, sich mit Marke und Produkten vertraut zu machen.

Jeder unserer Flagship-Showrooms ist in seiner Gestaltung, die lokale Besonderheiten aufgreift, einzigartig und dennoch unverwechselbar Gaggenau. Gerne berät sie dort einer unserer erfahrenen Mitarbeiter, erläutert Ihnen den Gaggenau-Unterschied und beantwortet Ihre Fragen, sofern nicht die Produkte und ihr einzigartiges Handwerk schon für sich sprechen.



GAGGENAU



Erst wenn Sie Gaggenau erlebt
haben, können Sie behaupten,
Gaggenau wirklich zu kennen.



Gaggenau Istanbul, Türkei



Mehr als nur Ausstellung

Gaggenau Wien, Österreich



In unseren Showrooms laden wir Sie ein, einen Blick in das Innere unserer Backöfen zu werfen, einen Bedienknebel in die Hand zu nehmen, eine der grossen Kühlschränktüren mit sanftem Druck zu öffnen oder unseren Espresso zu verkosten. Wir bieten Ihnen an, sich von unserem fachkundigen Personal beraten zu lassen und sich für ein Koch-Event anzumelden.

Auf unserem Programm stehen regelmässig Abendveranstaltungen, von Kunst- und Filmvorführungen bis hin zu Kochvorführungen mit namhaften Köchen, die neue Rezepte vorstellen und Ihnen Tipps zur optimalen Nutzung Ihrer Gaggenau-Geräte geben. Melden Sie sich an.

Finden Sie auf unserer Website oder in der Rubrik „Besuchen Sie uns“ einen Showroom in Ihrer Nähe



Gaggenau München, Deutschland

Besuchen Sie uns

Die Startseite „gaggenau.com“ ist Ausgangspunkt Ihrer Gaggenau-Entdeckungsreise. Von hier aus gelangen Sie auf 42 Webseiten in 18 Sprachen, auf denen wir Sie einladen, in unsere Welt einzutauchen. Entdecken Sie Gerätedetails und technische Informationen, kulinarische Köstlichkeiten und inspirierende Rezepte, spannende Geschichten mit kulturellem Hintergrund und vieles mehr. Ob Sie privater Koch, Küchendesigner oder einfach nur neugierig sind, werden Sie nicht enttäuscht sein.

Oder besuchen Sie uns auf einer der sozialen Plattformen und treten Sie mit uns auf Instagram, Pinterest oder YouTube in Kontakt.



[gaggenau.com](https://www.gaggenau.com)



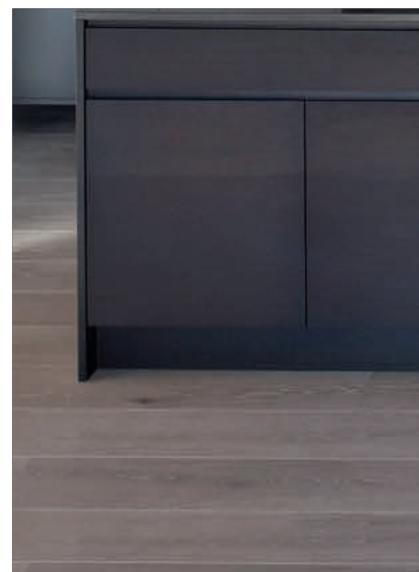
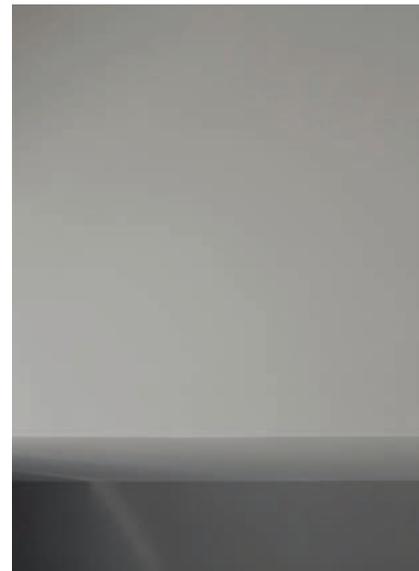
pinterest.com/gaggenau_

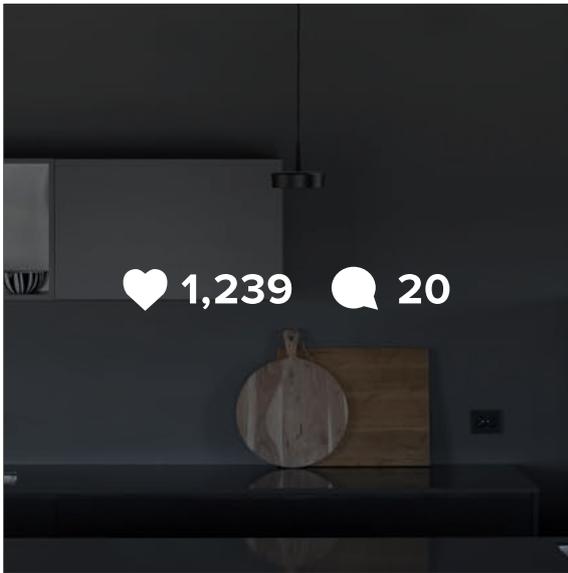
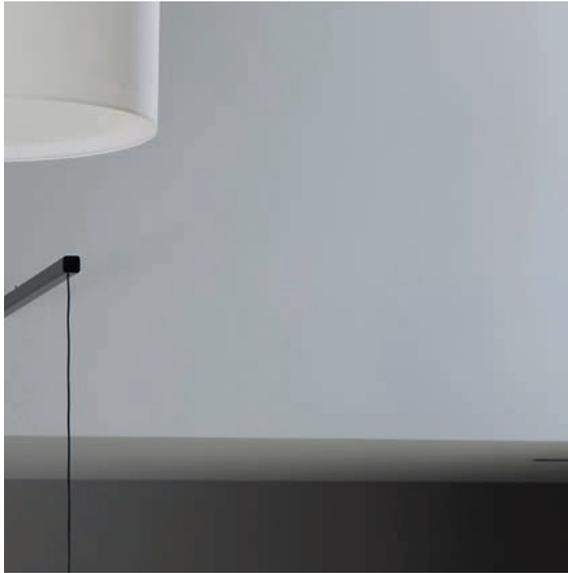


youtube.com/gaggenauofficial



instagram.com/Gaggenauofficial







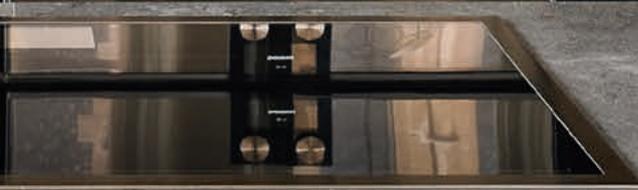
Backöfen

Der Inbegriff für kulinarische Spitzenleistungen, das Wunschobjekt für den privaten Koch: ein Backofen von Gaggenau.

Serie 400
Serie 200
EB 333



Die Backöfen der Serie 400 geben
ein Versprechen für kulinarische Grösse.

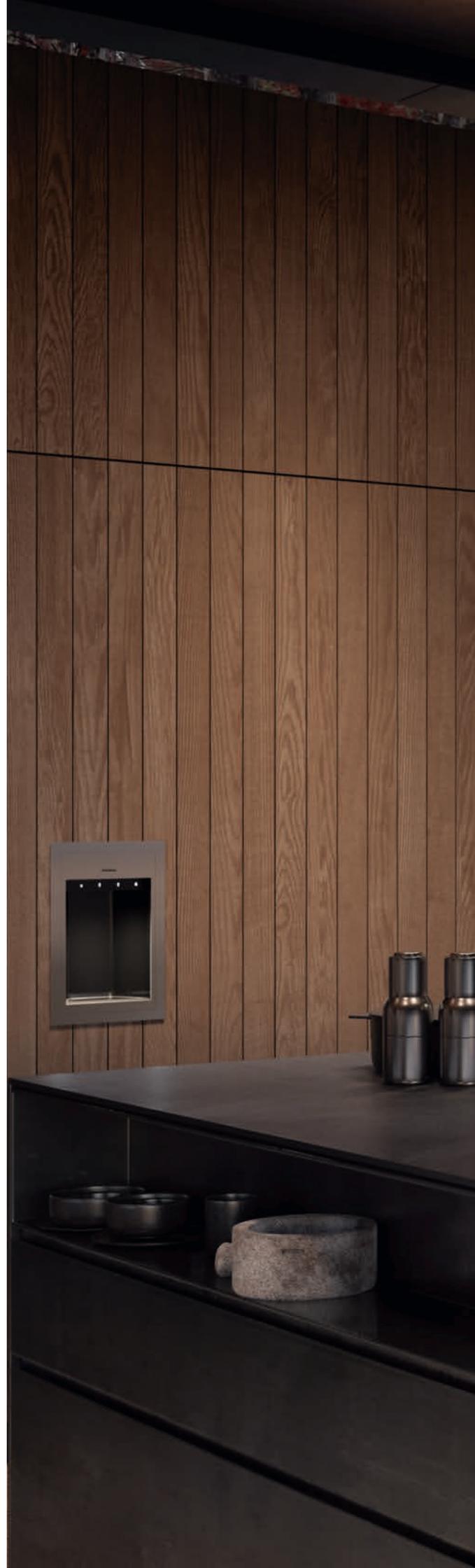


Backöfen Serie 400

Was der Profikoch zu Hause hat

Einen Backofen, einen Dampfbackofen oder eine Kombi-Mikrowelle von Gaggenau zu besitzen, ist der Wunsch vieler. Für den privaten Koch mag es eine Berufung sein, den Gästen wird damit ein Versprechen gegeben und für alle, die Wert auf Design legen, ist es eine Bestätigung. Inspiriert von der Profiküche sind die Backöfen aus hochwertigen Materialien gefertigt und mit einem breiten Leistungsspektrum und Temperaturen von bis zu 300 °C versehen. Zudem verfügen sie über einen beheizten Katalysator, der Fett und Gerüche beseitigt. Ein Backofen von Gaggenau ist massgeschneidert für den ambitionierten privaten Koch und überzeugt durch ein Design, das sich in das private Umfeld einfügt.

Zur Auswahl stehen Ihnen die Geräte mit Edelstahl hinter Glas oder in Gaggenau-Anthrazit. Wie Sie sich auch entscheiden, setzen Sie mit einem Backofen von Gaggenau ein Statement in Ihrer Küche.





Backöfen, Espresso-Vollautomat,
Dampfbacköfen und Wärmeschubladen Serie 400



Dampfbacköfen, Backöfen und Wärmeschubladen Serie 400



Der Luxus ungekannter Möglichkeiten

Braten und backen bei starker Hitze – von aussen nahezu unbemerkt

Jeder unserer Backöfen der Serie 400 wird auch den anspruchsvollsten privaten Koch zufriedenstellen und ihm bei jedem Handgriff ein souveränes Gefühl vermitteln.

Die charakteristischen Drehknebel aus massivem Edelstahl ermöglichen eine intuitive Steuerung des TFT-Displays. Wird es berührt, öffnet sich die grifflose Tür bis zu 180°. Sie tritt bewusst aus der Küchenmöbelfront hervor. Ihre vierfache Verglasung stellt sicher, dass sie angenehm kühl bleibt, unabhängig von der Temperatur im Inneren und dies selbst bei der Pyrolyse, wo Temperaturen von bis zu 485 °C herrschen. Jedes der Gläser ist farbecht, sodass Sie das Bräunen ihrer Speisen akkurat beurteilen können. Mit dem Drehspieß, der in Kombination mit den meisten der 17 Heizmethoden zum Einsatz kommt, wird Ihr Braten rundum knusprig braun. Der Kerntemperaturfühler misst die Temperatur im Inneren des Garguts gradgenau. Automatik-Programme unterstützen Sie bei der Zubereitung, und per Home-Connect können Sie den Brat- und Backvorgang auch auf Distanz jederzeit im Blick behalten.



76 cm breiter Dampfbackofen, Backofen und Wärmeschublade Serie 400



Automatisches Reinigungssystem

Meistern Sie Dampf

Schaffen Sie Ihre Meisterwerke

Seit wir vor über 20 Jahren die Zubereitung von Speisen mit Dampf in die private Küche gebracht haben, haben wir die Technik kontinuierlich weiterentwickelt. Die neuesten Dampfbacköfen, die über Tanks oder einen festen Anschluss an Wasserzu- und -ablauf verfügen, bieten einen noch grösseren Innenraum, in dem Sie Ihre kulinarischen Meisterwerke zubereiten können.

Automatische Programme, fünf Feuchtestufen, Temperaturen von bis zu 230 °C und der hinter Glas verborgene Vollflächengrill unterstützen den privaten Koch bei der Zubereitung seiner kulinarischen Köstlichkeiten. Kurzum, mit dem Dampfbackofen können Sie nicht nur dämpfen, sondern auch schmoren, backen, grillen, anbraten, überbacken, regenerieren, Sous-vide-garen und entsaften. Anschliessend reinigt sich das Gerät nahezu von selbst, mit Hilfe seines ausgeklügelten automatischen Reinigungssystems.



Wassertanks



Vakuumschublade Serie 400

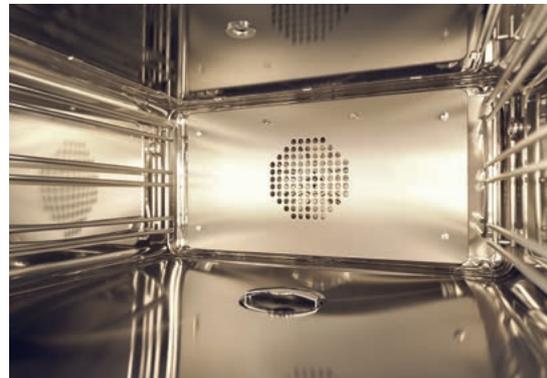
Wo Dampf zum Vergnügen wird

Der entscheidende Unterschied

Bei der Zubereitung Ihrer Meisterwerke sollten Sie darauf achten, dass sie richtig beleuchtet werden. Dank einer Rückwand, die nicht reflektiert, setzen die LEDs des Dampfbackofens Ihre Speisen in blendfreies, warmweisses Licht. Ein weiteres durchdachtes Detail besteht darin, dass überschüssiger Dampf kondensiert. Das stellt sicher, dass der Koch nicht in einer Dampfwolke verschwindet, wenn er die Tür des Ofens öffnet.

Dampf geht mit Sous-vide Hand in Hand

Wenn Sie eine Vakuumschublade unter Ihrem Dampfbackofen oder Ihrer Arbeitsplatte ergänzen – wahlweise im Design des Geräts oder der Küchenmöbel – könnte das Garen mit Sous-vide Einzug in Ihren Alltag halten. Mit Hilfe unterschiedlicher Vakuuierstufen und Beutelgrößen gelingt es Aromen einzufangen, Lebensmittel haltbar zu machen und in einem Drittel herkömmlicher Zeit zu marinieren. Dank der Möglichkeit, ausserhalb der Schublade zu vakuumieren, ist Ihr geöffneter Wein auch am folgenden Abend ein echter Genuss.



Blendfreie Beleuchtung



60 cm breiter Dampfbackofen Serie 400



Backstein

Gastronorm-Bräter



Die Ausstattung zum Braten und Backen

Im Inneren des Backofens

Der Kerntemperaturfühler ist mehr als nur ein Thermometer für Fleisch, Fisch, Brot oder Teig. Die im Inneren der Speisen gewonnenen Werte machen es möglich, dass Ihr Backofen seine Temperatur anpasst, seinen Timer kontinuierlich aktualisiert und Sie über die geänderte Brat- oder Backzeit informiert.

Mit dem richtigen Zubehör lassen sich ungekannte kulinarische Möglichkeiten entfalten. So ist beispielsweise die im Backstein erzeugte Hitze das Geheimnis für knusprigen Flammkuchen, Pizzaböden und Brot. Es gibt in der Tat keinen Vergleich zu dem, was sie direkt auf dem Stein bei 300 °C backen.

Backöfen-Auszüge, Gastronorm-Bräter und Gastronorm-Behälter sowie unterschiedliche Bleche und Pizzaschieber ergänzen nicht nur Ihren Backofen, sie erweitern auch Ihre Möglichkeiten.

Sehen Sie auf unserer Website und YouTube die Filme zu den Backöfen der Serie 400.

Espresso-Vollautomat Serie 400



Der Espresso-Vollautomat

Wärmeschublade Serie 400



Vollendeter Kaffeegenuss

Während des Brühvorgangs wird das Wasser, das entweder über einen festen Anschluss oder aus einem Tank bezogen wird, kontinuierlich erhitzt, sodass sich das Aroma voll entfalten kann, ohne Bitterstoffe freizusetzen. Der isolierte Milchbehälter wird automatisch gewogen und zeigt an, wenn nicht genügend Milch vorhanden ist.

Ihr Espresso-Vollautomat bereitet Ihnen eine Vielzahl an Getränken, darunter 12 verschiedene Kaffeegetränke mit bis zu 8 Individualisierungsmöglichkeiten: Kaffeemenge, Temperatur, Stärke oder das Verhältnis von Milch zu Kaffee können Sie nach Belieben verändern, um Ihren persönlichen Kaffee zu erhalten. Als Besonderheit bietet unsere Espresso-Vollautomat neben einem Wasserzulauf auch einen Ablauf, was dem Barista die weniger attraktive Seite der Kaffeezubereitung erspart.

Mehr als nur Tassen wärmen

In unseren Wärmeschubladen lassen sich Tassen und Essteller auf Serviertemperatur vorwärmen. Sollten Sie experimentierfreudig sein, können Sie auch Teig gehen lassen, Speisen auftauen, überbacken oder schonend garen.



Backofen, Espresso-Vollautomat,
Dampfbackofen und Wärmeschubladen Serie 400





Ihr flächenbündiger Einbau und die drei Farbvarianten stellen sicher, dass sich die Backöfen der Serie 200 bestens in jede Küche einfügen.



Backofen, Espresso-Vollautomat,
Dampfbackofen und Wärmeschubladen Serie 200



Backöfen Serie 200

Reine Geschmacksfrage

Die Serie 200 zeichnet sich durch ein eher schlichtes Design aus: flächenbündig, diskret, mit Griffen im Design der Kältegeräte-Serie 200. Nichtsdestotrotz bietet die Serie alle kulinarischen Möglichkeiten, von denen der ambitionierte private Koch nur träumen mag. Die Backöfen sind mit den charakteristischen Drehknebeln aus massivem Edelstahl und TFT-Display versehen. Damit lassen sich bis zu 13 Heizmethoden und Temperaturen von bis zu 300 °C einstellen, zudem die Backsteinfunktion für Backen wie in einem Pizzaofen. Die meisten Geräte verfügen über Home-Connect, sodass Sie auch auf Distanz alles im Blick behalten und auf Wunsch verändern können.

Alle Backöfen, Dampfbacköfen und Kombi-Mikrowellengeräte sind in den drei Farben Gaggenau-Anthrazit, -Metallic und -Silber erhältlich.



Backofen, Espresso-Vollautomat,
Dampfbackofen und Wärmeschubladen Serie 200



Dampfbacköfen Serie 200

Meistern Sie Dampf

Dampf in seiner grossen Vielfalt

Unsere neueste Generation an Dampfbacköfen ist ähnlich revolutionär wie die ersten Geräte, die wir vor über 20 Jahren in die private Küche gebracht haben. In der Zwischenzeit haben wir die Dampfbacköfen bis zur Perfektion hin weiterentwickelt, sodass Sie mit Ihnen dämpfen, schmoren, backen, grillen, überbacken und Sous-vide-garen können.

Die Serie 200 bietet Ihnen sowohl Geräte mit festem Wasseranschluss und automatischem Reinigungssystem als auch Modelle mit grossen, leicht zugänglichen Wassertanks. Alle Geräte verfügen über individualisierbare automatische Programme mit fünf Feuchtestufen und einen verborgenen Vollflächengrill.

Mehr als nur Sous-vide

Als ideale Ergänzung zu Ihrem Dampfbackofen lässt sich eine Vakuumschublade unter dem Gerät oder der Arbeitsplatte einfügen. Mit Hilfe unterschiedlicher Vakuumierstufen, Beutelgrössen und der Möglichkeit ausserhalb der Schublade zu vakuumieren, können Sie Lebensmittel konservieren, in kürzerer Zeit marinieren oder eine geöffnete Flasche Wein sicher verschliessen.

Backofen, Espresso-Vollautomat und Wärmeschublade Serie 200





Espresso-Vollautomat und Wärmeschublade Serie 200

Der Espresso-Vollautomat

Werden Sie Ihr eigener Barista

Ihr Espresso-Vollautomat bietet Ihnen bis zu 12 verschiedene Kaffeegetränke. Auch haben Sie die Möglichkeit, 8 individualisierte Getränke zu speichern, bei denen Sie die Stärke des Kaffees, die Temperatur oder das Verhältnis von Milch zu Kaffee nach Wunsch einstellen. Weitere wasser- oder milchbasierte Heissgetränke sind im Handumdrehen zubereitet.

Während des gesamten Brühvorgangs wird die Wassertemperatur konstant gehalten, damit sich das Aroma voll entfalten kann, ohne Bitterstoffe freizusetzen. Anschliessend leitet das Gerät mit festem Wasseranschluss das überschüssige Wasser ab, sodass Ihnen nichts anderes bleibt, als Ihren Kaffee in vollen Zügen zu geniessen.

Mehr als nur Teller wärmen

In den Wärmeschubladen, die in zwei Grössen zur Verfügung stehen, lassen sich Tassen und Essteller auf Serviertemperatur vorwärmen. Ausserdem haben Sie die Möglichkeit, Teig gehen zu lassen, Speisen aufzutauen, zu überbacken oder schonend zu garen.



Espresso-Vollautomat und Wärmeschublade Serie 200

Erfahren Sie auf unserer Website mehr über unseren Espresso-Vollautomat der Serie 200.



Der Backofen EB 333

Backen Sie mit unserem Wahrzeichen

Seit über 30 Jahren ist dieser Backofen unser kulinarisches Aushängeschild. Allein seine Tür, die sich mit ihren 90 cm über die gesamte Breite des Geräts erstreckt, bringt es auf 20 kg. Sie ist aus einem einzigen 3 mm starken Stück Edelstahl von Hand gefertigt und lässt sich trotz ihres Gewichts leicht öffnen und schliessen. Ihre fünf Glasscheiben sorgen dafür, dass die Aussenseite des Ofens angenehm kühl bleibt, selbst wenn im Inneren Temperaturen von 300 °C herrschen. Auch gibt das Glas die Farben getreu wieder, sodass Sie genau im Blick haben, wie ihre drei Hühnchen auf dem Drehspieß rundum knusprig braun werden.

Der EB 333 bringt selbst Profiköche zum Träumen. Der handwerkliche Anteil an seiner Fertigung ist so gross, dass die tägliche Produktion kaum den einstelligen Bereich übersteigt. Das werden Sie zu schätzen wissen, wenn Sie an diesem Backofen über Jahrzehnte hinweg Ihre Freude haben.

Sehen Sie auf unserer Website und YouTube die Interviews und den preisgekrönten Film zum EB 333.



Kochfelder

Ein Kochfeld von Gaggenau ist nicht nur ein Blickfang; es überzeugt durch seine Funktionen, die von der Profiküche inspiriert sind.

Serie 400
Vario-Serie 400
Serie 200
Vario-Serie 200



Die Kochfelder der Serie 400 sind getreu dem Gaggenau-Prinzip aus erstklassigen Materialien gefertigt, bis ins Detail durchdacht und fachkundig zusammengesetzt, von Hand.



Kochfelder Serie 400

Eine Oberfläche, die für sich spricht

Um den verschiedenartigsten Speisen und ihren Zubereitungsarten gerecht zu werden, kommen beim Kochen eine Vielzahl an Heizmethoden zum Einsatz. Mit den Geräten der Serie 400, die nicht nur imposant in ihrer Grösse, sondern auch beeindruckend in ihrer Leistung sind, bieten wir Ihnen eine grosse Auswahl. Die Serie umfasst Kochfelder mit einer Breite von 38 cm bis zu einem Meter, mit bis zu 3.200 cm² berührungsgesteuerter Induktionsfläche, Flex-Induktionskochfelder mit Muldenlüftung oder bis zu einem Meter breite Gaskochfelder.

Mit den modularen Vario-Kochfeldern haben Sie noch mehr Spiel- und Gestaltungsraum, da sich hier eine Vielzahl an Kochfeldern zu einer einzigen grossen, individuellen Arbeitsfläche zusammenfügen lässt. Sollten Sie etwas Besonderes wünschen, ergänzen Sie Ihre Wahl um unsere Spezialgeräte Teppan Yaki und Grill.





Vollflächen-Induktionskochfeld, Tischlöffnung und Teppan Yaki Serie 400



Vollflächen-Induktionskochfeld Serie 400



Vollflächen-Induktionskochfeld Serie 400

Das Vollflächen-Induktionskochfeld

Grenzenloser kreativer Freiraum

Bei einer Breite von 80 cm respektive 90 cm bietet das Vollflächen-Induktionskochfeld nahezu unbegrenzten, kreativen Freiraum. So beeindruckend es als Einzelgerät ist, so überzeugend ist es auch in der Kombination mit unseren modularen Vario-Kochfeldern, unabhängig davon, ob Sie sich für flächenbündigen oder aufgesetzten Einbau entscheiden. Sowohl dem Küchendesigner als auch dem Koch verspricht es Freiraum und Flexibilität, denn bis zu fünf bzw. sechs Töpfe und Pfannen können nach Belieben platziert werden, auf Wunsch auch das Teppan Yaki, das als Sonderzubehör erhältlich ist.

Verschieben Sie das Kochgeschirr, nehmen Sie die Temperatur- und Timer-Einstellungen mit. Bei Verwendung der Profi-Kochfunktion bewegen Sie das Kochgeschirr zwischen voreingestellten Temperaturbereichen hin- und her, ganz ohne weitere Einstellungen vorzunehmen.

Das grosse TFT-Touch-Display lädt Sie ein, sich durch seine 17 Leistungsstufen, die Einstellungen des Timers oder die der Lüftung hindurchzunavigieren, sofern die Lüftung per Home-Connect mit Ihrem Kochfeld verbunden ist.



Massive Edelstahl-Bedienknobel

Einbau und Bedienung

Einbau nach Wunsch

Viele Kochfelder, und sicherlich auch Ihre bevorzugte Konfiguration, lassen sich aufgesetzt mit einer 3 mm starken, sichtbaren Edelstahlkante oder flächenbündig in der Arbeitsplatte einbauen. Ganz wie Sie es wünschen.

Hochpräzise Regulierung, intuitive Bedienung

Beleuchtete Bedienknöpfe aus massivem Edelstahl zeigen an, welche der Kochzonen in Betrieb oder noch warm sind. Angebracht werden sie an der Vorderseite der Arbeitsplatte. So lenken sie nicht vom Kochgeschehen ab und sorgen für eine intuitive Bedienung, wie in der Profiküche.



Flex-Induktion mit Muldenlüftung

Das Kochfeld, das für reine Luft sorgt

Dieses flächenbündige Kochfeld bietet eine grosszügige, 88 cm breite Fläche, die sich flexibel gestalten lässt. Seine zentral platzierte, leistungsstarke Muldenlüftung befreit Ihre unmittelbare Umgebung von Gerüchen, ob Sie nun etwas in der Pfanne schmoren, im Wok scharf anbraten oder behutsam köcheln. Mit den beleuchteten Bedienelementen aus Edelstahl, die an der Möbelfront angebracht werden, sowie mit dem übersichtlichen, in Weiss und Orange gehaltenen Display, haben Sie schnell Zugriff auf die 12 Leistungsstufen.

Die zusammenschaltbaren Kochzonen passen sich an grössere Töpfe und rechteckige Pfannen, Teppan Yaki, Grillplatte oder Wok mit Wokring an. Selbstverständlich können Sie Ihr Kochgeschirr auch innerhalb dieser Zonen, wie die Profis, zwischen voreingestellten Temperaturbereichen hin- und herbewegen, ganz ohne weitere Einstellungen vorzunehmen.

Die neueste Generation rahmenloser Flex-Induktionskochfelder ist schwarz bedruckt und bietet eine im Vergleich noch grössere Fläche, auf der Sie kochen können.



Flex-Induktionskochfeld mit integriertem Lüftungssystem Serie 400



Gaskochfeld Serie 400



Die volle Kraft von Gas

Kleine Flamme, starke Hitze, hochpräzise Regulierung

Von Hand aus Edelstahl, Messing und Gusseisen gefertigt ist dieses Kochfeld ein wahrer Blickfang und ideal für den Koch, der mehrere Töpfe und Pfannen gleichzeitig hantiert. Das Kochfeld ist fast einen Meter breit, bündig mit der Oberfläche und kann in eine 3 mm starke Edelstahl-Arbeitsplatte eingeschweisst werden. Unter seinen Gussrosten liegen ein grosser zentraler Wok-Brenner aus Messing, umgeben von zwei Stark- und Normalbrennern, ebenfalls aus Messing.

Seine vollelektronische Leistungsregulierung sorgt für exakt reproduzierbare Leistungsstufen. Das macht nicht nur schonendes Simmern möglich, sondern erlaubt auch kurzes, scharfes Anbraten bei starker Hitze. Schliesslich ist es bei einer Gesamtleistung von 18.000 Watt wichtig, diese exakt nach Wunsch regulieren zu können.

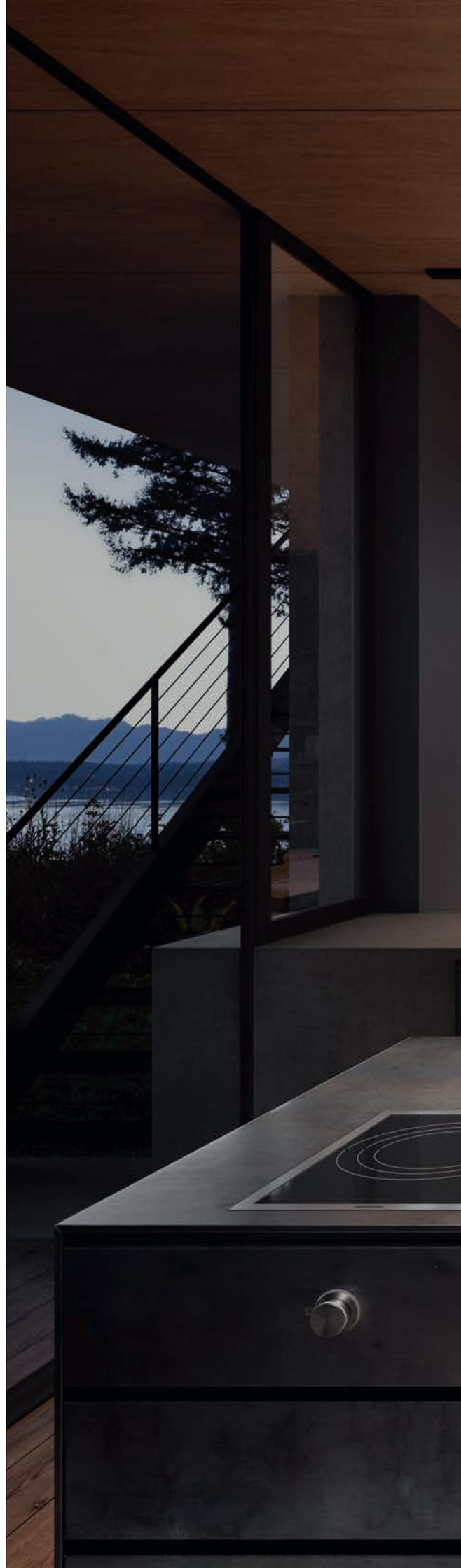
Vario-Kochfelder Serie 400

Entwerfen Sie Ihr eigenes Kochfeld

Unser Sortiment an modularen Vario-Kochfeldern erlaubt es dem privaten Koch, seinen eigenen Arbeitsplatz zu gestalten, der seine individuellen Kochgewohnheiten spiegelt und seinen persönlichen Ambitionen gerecht wird. Massive Bedienknebel aus Edelstahl und ein 3 mm starker Edelstahlrahmen sorgen dafür, dass die Gerätereihe ästhetisch anspricht und als visuelles Ganzes erscheint.

Die Vario-Flex-Induktionskochfelder reichen von einem 38 cm breiten Wok bis hin zu einem 90 cm breiten Modell mit fünf Kochzonen, das über einen grossen Dreifachring verfügt und zusammenschaltbare Heizflächen bietet.

Die Gasbrenner stellen Ihnen ganze 6.000 Watt Leistung zur Verfügung. Ihre hochpräzise elektronische Regulierung ermöglicht nicht nur schonendes Simmern sowie scharfes Anbraten bei grosser Flamme, sondern sorgt auch dafür, dass die Flammen automatisch wiederzünden, falls sie einmal ausgehen sollten. Der Gas-Wok mit einem einzigen Wok-Brenner arbeitet mit mehreren Flammenkreisen gleichzeitig.





Vario-Kochfeld-Kombination mit Induktions-Wok, Elektrogrill, Teppan Yaki, Gaskochfeld und Muldenlüftungen Serie 400

Vario-Kochfeld-Konfiguration Serie 400



Bauen Sie sich Ihre kulinarische Kulisse

Wählen Sie etwas Besonderes

Sowohl der Elektrogrill als auch das Teppan Yaki sind Spezialgeräte nach professionellem Standard. Beide Geräte sind mit je zwei Kochzonen ausgestattet, die gleichzeitiges Erhitzen und Warmhalten auf einer einzigen Oberfläche ermöglichen. Wahlweise kann auch zeitgleich gebraten und gegrillt werden, indem eine Hälfte des Grills durch eine Bratpfanne ersetzt wird.

Gönnen Sie sich eine unauffällige Entlüftung

Bei Inbetriebnahme steigt die Tischlüftung aus der Arbeitsplatte hinter dem Kochfeld empor. Leise und effektiv saugt sie Dünste und Gerüche an der Oberkante des Kochgeschirrs ab. Zugleich leuchtet sie den Arbeitsbereich aus und sinkt nach getaner Arbeit wieder in die Arbeitsplatte.

Die Muldenlüftung scheint sich physikalischen Gesetzen zu widersetzen, denn sie saugt Hitze, Dämpfe und Dünste direkt am Kochgeschehen nach unten ab, bevor sie in die Luft aufsteigen. Gesteuert wird sie mit einem einzigen Bedienelement. Das geräuscharme Gebläse und die platzsparende Verrohrung bieten eine unauffällige Entlüftung.

Tischlüftung Serie 400



Entdecken Sie auf unserer Website
Ihre eigene Vario-Kochfeld-Konfiguration
der Serie 400.



Vario-Kochfeld-Kombination mit Gas-Wok, Gaskochfeld, Teppan Yaki, Elektrogrill und Flex-Induktionskochfeld Serie 400





Die Kochfelder der Serie 200 eröffnen neue Möglichkeiten, inspirieren und fügen sich bestens in jede Küche ein.

Kochfelder Serie 200

Professionelle Ansprüche im privaten Umfeld

Mit obenliegenden, am Gerät angebrachten Bedienelementen bieten die Kochfelder der Serie 200 dem privaten Koch eine platzsparende Lösung mit Potenzial zu Meisterleistungen.

Die Gas-, Flex-Induktions- und Glaskeramik-kochfelder stehen Ihnen mit Breiten von 28 cm bis 90 cm und flächenbündigem oder aufgesetztem Einbau zur Verfügung. Jedes wurde nach professionellen Standards entwickelt und eröffnet Ihnen damit alle Möglichkeiten, Ihre persönlichen Meisterwerke zu schaffen. Gestalten Sie Ihren Kochfeldbereich nach Ihren kulinarischen Vorstellungen, indem Sie Ihre ganz persönliche Wahl an modularen Geräten aus unserer Vario-Kochfeld-Serie 200 treffen.





Flex-Induktionskochfeld mit integriertem Lüftungssystem Serie 200



Flex-Induktionskochfeld Serie 200



Flex-Induktionskochfeld Serie 200

Flex-Induktionskochfelder

Ein Kochfeld für hohe Ansprüche

Die Flex-Induktionskochfelder sind für diejenigen geschaffen, die gerne über die Grenzen einer herkömmlichen Kochzone hinaus arbeiten. Denn für grösseres Kochgeschirr und Spezialzubehör wie Grillplatte oder Teppan Yaki können Sie hier durch einfaches Antippen zwei Zonen zu einer grossen zusammenschalten. Innerhalb dieser Zonen nehmen Sie beim Verschieben des Kochgeschirrs die eingestellte Leistungsstufe einfach mit. Oder aber Sie nutzen die Profi-Kochfunktion, mit der Sie, genau wie ein Profi, innerhalb der für hohe, mittlere und geringe Hitze voreingestellten Zonen Ihr Kochgeschirr nach Bedarf hin- und herbewegen.

Die Serie 200 bietet fünf unterschiedliche Grössen an Induktionskochfeldern. Je nach Ihren Vorstellungen hinsichtlich Grösse und Anzahl an Kochzonen, der Möglichkeit einen Wok zu nutzen, dem Wunsch nach Flex-Induktion oder einer eingebauten Lüftung, werden Sie ein Kochfeld nach Ihrem Geschmack finden.



Flex-Induktionskochfelder mit integrierter Lüftung

Die 360-Grad-Lösung

Das Flex-Induktionskochfeld mit integriertem Lüftungssystem verbindet Flexibilität mit Automatik. Bei einer Breite von 80 cm bietet es vier Kochzonen, die jeweils zu zwei größeren zusammenschaltet werden können. Der Koch- und Bratsensor ermöglichen eine exakte Temperatursteuerung im Kochgeschirr und ein sanftes Erhitzen während des Bratens. Beide Sensoren werden über das abnehmbare, magnetische Twist-Pad gesteuert, das in Edelstahl für die Kochfelder mit Rahmen und in Schwarz für die flächenbündigen Kochfelder angeboten wird.

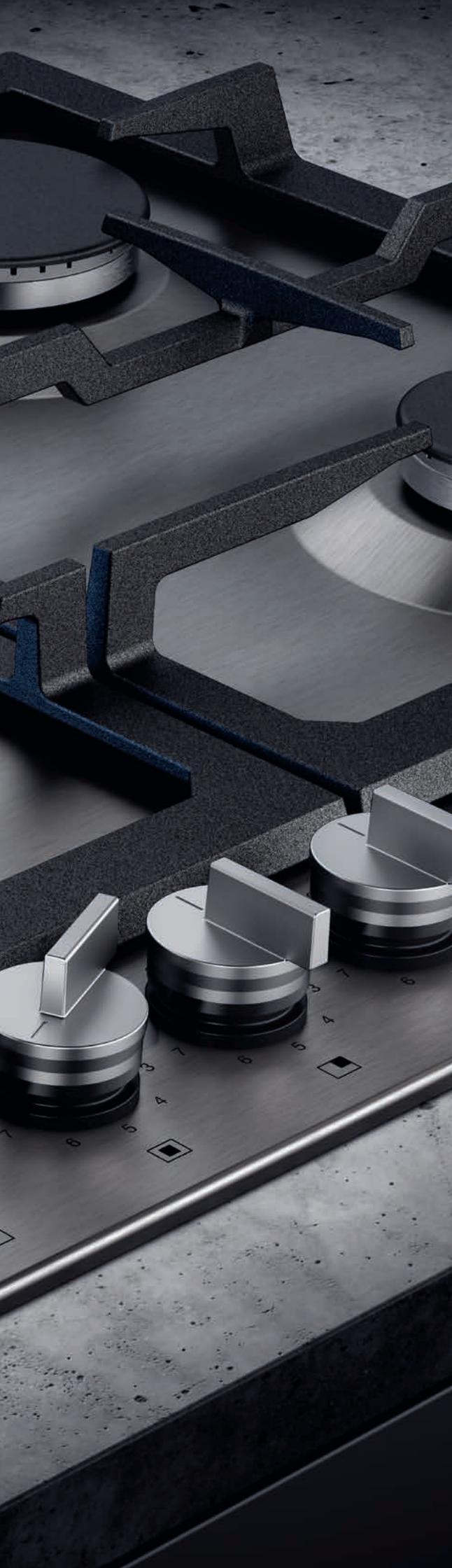
Im Kochfeld integriert ist eine Lüftung, die im Automatikbetrieb selbst die passende Leistungsstufe wählt, um Dämpfe und Gerüche abzusaugen, bevor sie den Koch und die Umgebung beeinträchtigen.



Flex-Induktionskochfeld mit integriertem Lüftungssystem Serie 200



Edelstahl-Bedienknebel Serie 200



Gaskochfelder

Ein Wunsch erfüllt sich

Die 60 cm oder 90 cm breiten Gaskochfelder sind mit Edelstahl-Bedienknäbeln ausgestattet, mit denen Sie die neun Leistungsstufen mechanisch regeln. Je nach Modell verfügen sie über vier oder fünf Brenner, sind benutzerfreundlich und erlauben kreatives, professionelles Kochen.



Vario-Kochfeld-Kombination mit Gas-Wok, Gaskochfeld und Flex-Induktionskochfeld Serie 200

Schwarze Bedienblende
mit beleuchteten Bedienknöpfen

Vario-Kochfelder Serie 200

Wo grosse kulinarische Vorstellungen wahr werden

Unser Sortiment an Vario-Kochfeldern mit Breiten von 28 cm bis 90 cm bietet alle Voraussetzungen für eine individuelle, massgeschneiderte Küche, bei der nicht nur die Ästhetik, sondern auch die Grösse eine entscheidende Rolle spielen. Merkmal der Serie ist die Verwendung von eloxiertem Aluminium und schwarzen, in das Gerät integrierten Bedienblenden. Die charakteristischen, orange beleuchteten Bedienknöpfe zeigen an, ob der Brenner oder die Kochzone aufheizt, die Temperatur erreicht hat oder abkühlt. Dank ihrer einheitlich rechteckigen Form und der Verwendung von schwarzem, eloxiertem Aluminium ergänzen sich die Kochfelder nicht nur perfekt untereinander, sondern bilden auch mit dem puristischen Design der Backöfen und Dampfbacköfen der Serie eine visuelle Einheit.

Mit der mechanischen Regulierung lassen sich alle neun Leistungsstufen der Brenner, inklusive des grossen Wok-Brenners exakt einstellen und verhelfen dem Koch, der gerne mit Gas kocht, zu reproduzierbaren Ergebnissen.

Gestalten Sie Ihren Kochbereich

Direktes Garen und Braten

Wird die Küche ausschliesslich mit Strom betrieben und bevorzugen Sie es, ohne Kochgeschirr zu kochen, sind Teppan Yaki und Elektrogrill die richtige Wahl. Das Teppan Yaki ermöglicht schnelles Anbraten bei bis zu 240 °C, oder Sie nutzen es als schonende Wärmeplatte. Die beiden Zonen des Grills lassen sich unabhängig voneinander regulieren.

Reine Luft direkt am Kochgeschehen

Die Muldenlüftung bietet jetzt eine grössere, breitere Öffnung von 15 cm, die es erlaubt, mehr Luft umzuwälzen. Ausgestattet ist sie auch mit einer effektiveren, doppelten Filterfläche und platzsparenden Kanälen, die unbemerkt in der Kücheneinheit arbeiten. Mit Hilfe eines Sensors, der die Kochdunstentwicklung misst, beseitigt die Lüftung im Automatikbetrieb geräuscharm Dampf und Gerüche, ganz ohne Ihr Zutun. Sie können sich auf das Kochen konzentrieren.

Entdecken Sie auf unserer Website das gesamte Sortiment und wählen Sie Ihre eigene Vario-Kochfeld-Konfiguration der Serie 200.





Vario-Kochfeld-Kombination mit Teppan Yaki, Flex-Induktion, Elektrogrill und Muldenlüftungen Serie 200



Lüftungsgeräte

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

Serie 400

Serie 200



Die Lüftungsgeräte der Serie 400 reichen von kaum wahrnehmbaren Modellen bis hin zu imposanten Lüftungen, die den Blick auf sich ziehen.



Lüftungsgeräte Serie 400

Kochen, lüften, unterhalten

Da die Küche ein Ort der Zusammenkunft und des Austauschs ist, an dem gekocht wird und Unterhaltung stattfindet, kommen der Be- und Entlüftung des Raums grosse Bedeutung zu. Die Lüftungsgeräte der Serie 400 bieten durchdachte Lösungen, denn sie passen ihre Leistung automatisch an die Umgebung an. Zudem nehmen sie mit ihren bürstenlosen Motoren Dämpfe und Gerüche geräuscharm auf.

Wählen Sie Ihre Lüftung, angefangen von der ausfahrbaren Tischlüftung über die minimalistische Muldenlüftung und die unscheinbare Deckenlüftung bis hin zu den imposanten Wand- oder Inselessen, die über dimmbares, neutralweisses Licht und 3 mm starkem Edelstahl verfügen, genau wie Ihre Kochfelder der Serie 400 oder Ihr EB 333.

Jedes der Lüftungsgeräte arbeitet zuverlässig, ist leistungsstark und geräuscharm.





Tischlüftung, Vollflächen-Induktionskochfeld und Teppan Yaki Serie 400



Vario-Kochfeld-Kombination mit Induktionskochfeld,
Elektrogrill, Teppan Yaki, Gaskochfeld und Muldenlüftungen Serie 400



Muldenlüftung

Unauffällige Entlüftung

Die Muldenlüftung ist unsere grosse Innovation aus dem Jahr 1976, die schon seit über vier Jahrzehnten die Luft zuverlässig von Kochdünsten befreit. Sie nutzt die gleichen Edelstahl-Bedienknöpfe wie die Kochfelder der Serie und saugt Dünste und Gerüche zur Arbeitsplatte hin ab, noch ehe sie aufsteigen und den Koch beeinträchtigen.

Die Fettfilter scheiden bis zu 90% der Fettpartikel ab. Sie zeigen an, wenn sie gesättigt sind und lassen sich mühelos im Geschirrspüler reinigen.

Mit ihrer grossen Oberfläche nehmen die Aktiv-Kohlefilter den übrigen Kochdunst auf, bevor sie die gereinigte Luft wieder in die Umgebung entlassen. Alternativ kann die Luft durch das platzsparende Flachkanal-System nach draussen geführt werden.



Vario-Deckenlüftung Serie 400



Tischlüftung Serie 400

Tisch- und Deckenlüftung

Be- und Entlüftung ohne grosses Aufsehen

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

Die Vario-Deckenlüftung ist eine moderne Lösung, die sich mit ihren Modulen bestens in die Küchenarchitektur einfügt. Da ihre bürstenlosen Motoren ausgelagert sind, verbergen sich unter ihrer glatten Fläche nur die dimmbare Beleuchtung, die Filter und die Verrohrung.

Beide Lüftungen bieten eine hocheffiziente Abluft- bzw. Umluftlösung, ohne Aufmerksamkeit auf sich zu ziehen.

Verschaffen Sie sich auf unserer Website einen Überblick über unser gesamtes Sortiment an Lüftungsgeräten der Serie 400.



Die Deckenlüftung der Serie 200 zieht nicht nur den Kochdunst in die Lüftung; sie fühlt sich mindestens genauso stark vom Kochdunst angezogen.



Lüftungsgeräte Serie 200

Frei von Dampf und Gerüchen

Das Sortiment an Lüftungsgeräten der Serie 200 umfasst eine grosse Auswahl, die für jede Küche das passende Modell bereithält, angefangen von der Muldenlüftung über die Wand- und Insel-essen bis hin zur Deckenlüftung und den in die Küchenmöbel integrierten Flachschildhauben und versteckten Lüfterbausteinen. Eine grosse Vielfalt an Farben und Materialien wie Edelstahl, Gaggenau-Schwarz, -Hellbronze, -Anthrazit und die Kombination aus Edelstahl mit einem Glasbedienfeld in Gaggenau-Anthrazit stellen sicher, dass es immer ein Modell gibt, das sich in Ihre Küche einfügt.

Dabei übertrifft die neue, verbesserte Muldenlüftung mit ihrem charakteristischen schwarzen Bedienfeld und der Funktion für Automatikbetrieb bei weitem ihre Grösse mit der geringen Breite von nur 15 cm.





Vario-Muldenlüftung Serie 200



Eine Lüftung als Blickfang

Das Herzstück der Küche

Die Inselesse beeindruckt durch ihre Funktionsweise und ihr Design mit einem Rahmen aus Edelstahl und Glas in Gaggenau-Anthrazit. Ihre nach nach innen versetzten Filter sind im Geschirrspüler zu reinigen. Verwöhnen Sie sich mit dem Automatikbetrieb und widmen Sie sich ganz dem Kochen.

Ein Kunstwerk an der Wand

Die Modelle mit vertikalem und schräggestelltem Glasschirm ermöglichen dem Koch nicht nur ungestörtes Arbeiten am Kochfeld; im Design der Backöfen in Gaggenau-Anthrazit und mit einer Breite von 90 cm sind sie auch ein Blickfang. Die Wandesse eignet sich für Umluft- und Abluftbetrieb. Ihre Filter lassen sich im Geschirrspüler reinigen. Die spezielle Gestaltung des Glasschirms sorgt dafür, dass selbst bei niedrigen Leistungsstufen vergleichsweise mehr Dämpfe absorbiert werden. Die Esse kann manuell oder über das Kochfeld bedient werden, sollten Sie nicht den Automatikbetrieb wählen, bei dem die Lüftung ihre Leistung selbst anpasst. Die Beleuchtung wählen Sie nach Bedarf und Situation: hell oder stimmungsvoll.



Wandesse mit schräggestelltem Glasschirm Serie 200



Freihängende Deckenlüftung Serie 200, mit Liftfunktion



Aufgesetzte Deckenlüftung Serie 200

Deckenlüftung

Absaugung von oben

Die vollständig in die Decke integrierte Lüftung mit Randabsaugung in Gaggenau-Hellbronze bietet Abluft- oder Umluftbetrieb. Alle Deckenlüftungen sind bequem auf Distanz zu steuern, entweder von einem geeigneten Kochfeld aus oder per Home-Connect. Selbstverständlich können Sie auch den Automatikbetrieb wählen.

Die aufgesetzte Lüftung ist einfach an der Decke montiert. Sie benötigt weder eine spezielle Vorbereitung der Decke noch Verrohrung, da sie für Umluftbetrieb ausgerichtet ist. Ihr puristisches Design mit einer gebürsteten Oberfläche in Gaggenau-Hellbronze harmoniert mit jeder Küche.

Die freihängende Deckenlüftung in Gaggenau-Schwarz kann dank Liftfunktion zum Kochfeld hin abgesenkt werden. Dies ermöglicht nicht nur eine bessere Beleuchtung und gezieltere Absaugung im Umluftbetrieb, sondern auch einfachen Zugang zu den Filtern.



Integrierte Deckenlüftung Serie 200



Versteckte Lüftungen

Effizient und unauffällig

Die Flachschildhaube bietet eine platzsparende Lösung, denn sie fügt sich nahtlos in 60 cm oder 90 cm breite Oberschränke ein. Sie ist unauffällig und geräuscharm und fährt bei Bedarf aus. Sie verfügt über dimmbares Licht, drei Leistungsstufen mit Automatik-Funktion und eine integrierte Glasblende.

Der Lüfterbaustein stellt eine weitere effektive und zugleich platzsparende Lösung dar. Der geräuscharme Motor kann vollständig im Küchenmöbel integriert werden. Die leicht zu reinigende Glasabdeckung und dimmbare Beleuchtung sind in den Edelstahlrahmen integriert und somit den Blicken entzogen.

Verschaffen Sie sich auf unserer Website einen Überblick über die gesamte Auswahl an Lüftungsgeräten der Serie 200.



Flachschirmhaube Serie 200

GAGGENAU

Kältegeräte

Gönnen Sie Ihren Delikatessen
mehr Frische und präsentieren Sie sie
im besten Licht.

Vario-Serie 400
Vario-Serie 200
Serie 200



Kältegeräte, die ein Statement
in punkto Architektur setzen.



Vario-Kältegeräte Serie 400

Modular, perfekt integriert, beeindruckend

Die Vario-Kältegeräte-Serie 400 bietet ein modulares System vollintegrierbarer Einbaugeräte. Ihre Kühl- und Gefriergeräte, Kühl- und Gefrierkombinationen sowie Weinklimaschränke lassen sich auf vielfältige Weise kombinieren: mit eleganten Edelstahlfronten zu einer imposanten Kühlwand, die mit Griffen versehen werden kann oder grifflos bleibt. Bei der grifflosen Variante haben Sie die Möglichkeit, sie diskret hinter den Möbelfronten Ihrer Küche zu verbergen.

Die neue Serie steht im Zeichen moderner Kühltechnik und gelungener Gestaltung. Beim Öffnen der grossen Türen fällt der Blick auf einen professionell gestalteten Edelstahl-Innenraum mit Elementen aus massivem, anthrazitfarbenem Aluminium und kaum wahrnehmbaren Abstellflächen aus Glas.

Blendfreie, warmweisse LED-Spots heben das minimalistische Innere zusätzlich hervor und setzen Ihr wohl verwahrtes Kühlgut ins beste Licht. Die Beleuchtung der Eis- und Wasserausgabe aktiviert sich automatisch, sobald Sie sich dem Gerät nähern.





Vario-Kühlschrank und Vario-Gefrierschrank Serie 400

Vario-Kühlschrank und Vario-Gefrierschrank Serie 400





Voll ausziehbare Gefrierschublade und blendfreie, warmweisse LED-Beleuchtung

Bequemer Zugriff zu Ihren Delikatessen

Sanfter Druck genügt

Die beiden neuen Türöffnungshilfen erlauben, auch grosse, schwere Türen mühelos zu öffnen, entweder durch Ziehen oder – im Fall der grifflosen Variante – durch sanften Druck.

Wie zu erwarten, wird gradgenau gekühlt. Bei Temperaturen nahe bzw. bei 0 °C bietet die Kühlschublade ideale Lagerbedingungen, um Ihr Fleisch und Ihren Fisch länger frisch zu halten.

Der Einsatz der von den Backöfen vertrauten TFT-Displays stellt sicher, dass Sie die Geräte mühelos bedienen können. Alternativ können Sie die Temperaturen auch auf Distanz, mittels Home-Connect steuern.

Für ein ruhiges und harmonisches Gesamtbild können Sie mithilfe des nahezu unsichtbaren Auszugssystems die Höhe der Abstellflächen und massiven Türabsteller individuell anpassen.

Sehen Sie auf unserer Website den Film zu unseren Vario-Kältegeräten der Serie 400.



Türabsteller aus massivem, Anthrazit-eloxiertem Aluminium





Mit ihren klaren Linien und ihrem minimalistischen Design sind unsere Kältegeräte der Serie 200 ein Zugewinn für jede Küche.



Vario-Kühlschrank und Vario-Gefrierschrank Serie 200



Vario-Kältegeräte Serie 200

Durchdachtes Kühlen bei Standardmassen

Unauffällig und effizient: Die Kühl-Gefrier-Kombinationen, Kühlschränke und Gefrierschränke der Vario-Serie 200 ermöglichen eine Vielzahl an Kombinationen, die perfekt in die Einbauküche mit 56 cm breiten und 178 cm hohen Standardmassen passen.

Je nach Modell bieten die Geräte grosszügige Kühlzonen, unterschiedliche Klimazonen und eine Frischkühlschublade nahe 0 °C für empfindliches Kühlgut. Besonders Grossformatiges kann dank Stufentablar mühelos verstaut werden. Um den Platz unter den Abstellflächen optimal zu nutzen, lassen sich Gastronorm-Behälter einhängen, die leicht herauszuziehen sind. Selbst das Wein- und Champagner-Rack, das vier Flaschen Platz bietet, kann unkompliziert weggeklappt werden.

Kältegeräte Serie 200

Mehr Variation für Ihre Nische

Diese Geräte umfassen ein breites Spektrum an Lösungen: von grossen Geräten mit bis zu 541 Litern Fassungsvermögen bis hin zu kompakten Geräten für eine 60 cm x 82 cm-Nische. Für welche Lösung Sie sich auch entscheiden, mit ihren klaren Linien und ihrem minimalistischen Design ist unsere Kälte-Serie 200 ein echter Zugewinn für Ihre Küche. Wählen Sie zwischen unterschiedlichen Klimazonen, Frischkühlschubladen, 4-Stern-Gefrierfach und höhenverstellbaren Abstellflächen.

Oder eine freistehende Lösung

Bei einer Breite von 91 cm und einer Höhe von 176 cm beeindruckt die freistehende Kühl-Gefrierkombination durch Fassungsvermögen und Ausstattung. Neben einer Frischkühlschublade bietet sie eine Ausgabe für Eis und Wasser, die in die imposanten Vollglastüren in Gaggenau-Anthrazit integriert ist.

Entdecken Sie auf unserer Website die gesamte Bandbreite unserer Kältegeräte der Serie 200.



Side-by-Side Serie 200



Kühl-Gefrier-Kombination Serie 200

GAGGENAU



Weinklimaschränke

Aufbewahren, präsentieren,
temperieren.

Vario-Serie 400
Serie 200





Ihr Weinklimaschrank hat nicht nur für akkurate Lagerung zu sorgen, es gilt auch Ihre Weinkollektion in Szene zu setzen und das Prestige Ihrer Küche zu steigern.

Vario- Weinklimaschränke Serie 400

Von der Einlagerung bis zum Genuss

Im Inneren des Weinklimaschranks ruhen Ihre Schätze völlig ungestört. Bis zu drei voneinander getrennte Klimazonen können auf Temperaturen von 5 °C bis 20 °C eingestellt werden. Das entspricht einer langfristigen Lagerung im Keller und den idealen Trinktemperaturen.

Während fünf voreingestellte Lichtszenarien, Aufsätze aus Eichenholz zur Präsentation einzelner Flaschen und voll ausziehbare Flaschenablagen Ihre erlesene Weinsammlung ins rechte Licht setzen, wird die Feuchtigkeit konstant gehalten, Geräusche gedämpft, Vibrationen minimiert, Aromen mittels Aktivkohle gefiltert und schädliche UV-Strahlung dank der Glastüren von Ihren Schätzen abgehalten. All das wird Sie jedoch nicht davon abhalten, die wahlweise grifflose Tür Ihres Weinklimaschranks zu öffnen und ihn zu plündern.

Sehen Sie auf unserer Website den Film zur Weinkultur und erfahren Sie mehr über unsere Serie 400.









Ihre Weinsammlung ist herausragend,
in einer Nische.

Weinklimaschränke Serie 200

Eine Nische für Ihre Weinsammlung

Zwei voll integrierbare Weinklimaschränke mit einer Nischenhöhe von 178 cm bzw. 123 cm bewahren 80 bzw. 48 Ihrer kostbaren Flaschen auf. Beide Geräte bieten zwei Klimazonen, Präsentationslicht und verschliessbare Glastüren, die sich mit einem Rahmen im Design Ihrer Küchenmöbel bestens in Ihre Küche einfügen.

Der unterbaufähige Weinklimaschrank

Für den Einbau unter der Arbeitsplatte stehen Ihnen zwei bewährte Produkte zur Wahl: das Gerät mit einem Fassungsvermögen von 42 Flaschen oder, wenn Sie zwei Klimazonen bevorzugen, das Gerät, in dem 34 Flaschen Platz finden. Beide Weinklimaschränke bieten Ihnen ausziehbare Flaschenablagen aus Buchenholz und Aluminium, LED-Beleuchtung, Steuerung der Luftfeuchtigkeit sowie ein gedämpftes Türeinzugssystem, das sicherstellt, dass das Depot in Ihren Weinflaschen ungestört bleibt. Zudem ist die Tür nicht nur mit einem Edelstahlrahmen, sondern auch mit einem Schloss versehen, um jeglicher Versuchung zu trotzen.



Unterbaufähige Weinklimaschränke Serie 200

Erfahren Sie auf unserer Website mehr über unsere Weinklimaschränke der Serie 200.





00:57 h min

i

3 sec.

Geschirrspüler

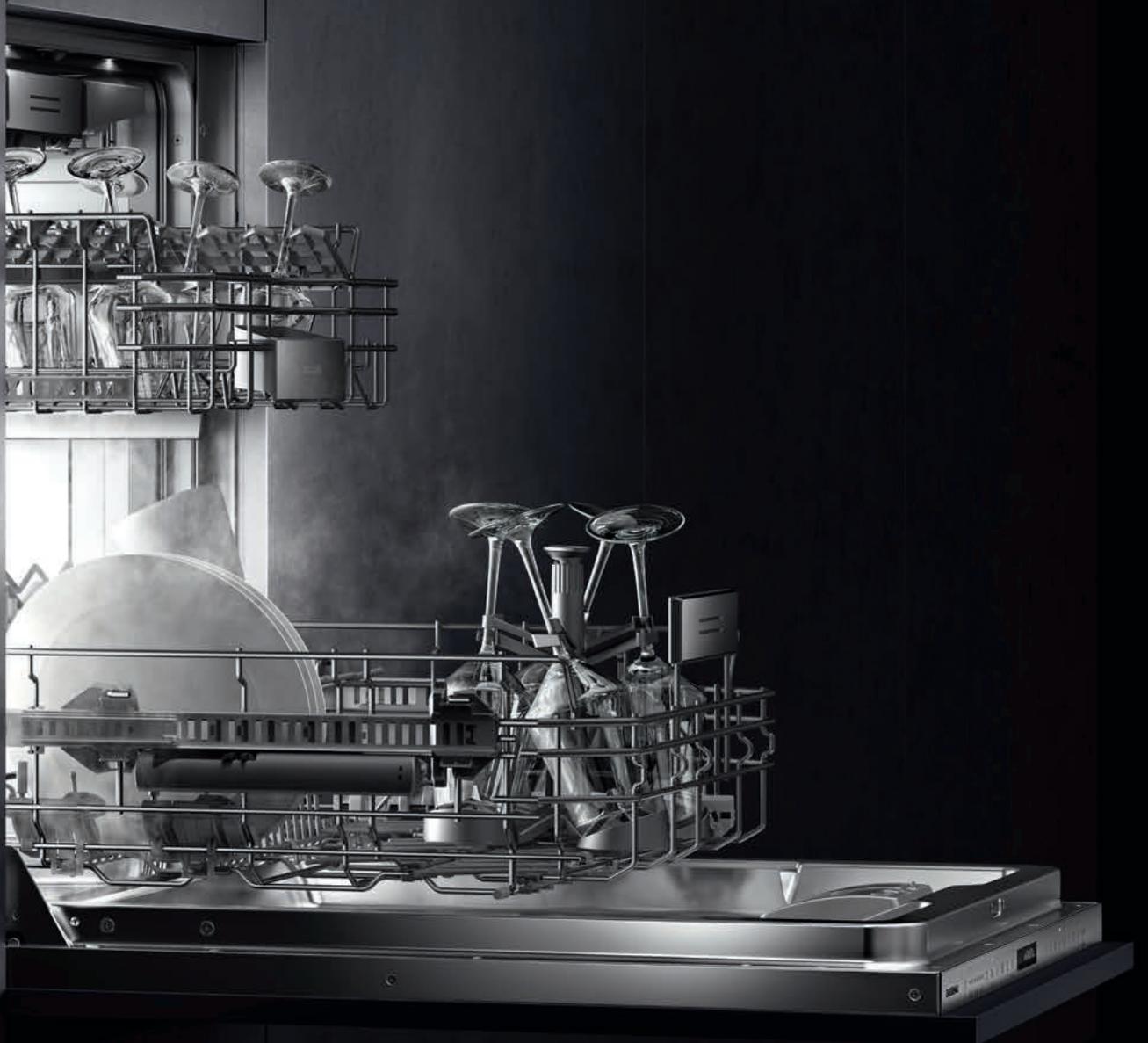
Reinigen Sie mit Sorgfalt und Umsicht,
bevor Sie alles meisterhaft zur Schau
stellen.

Serie 400
Serie 200



Ausgesprochen wirkungsvoll und unglaublich sanft, in ein und demselben Spülgang.





Geschirrspüler Serie 400

Geschirrspüler Serie 400

Pflegen Sie Ihre Kostbarkeiten

Mit allen entscheidenden Details, die Sie von uns erwarten können und zu schätzen wissen, fügen sich unsere Geschirrspüler der Serie 400 bestens in Ihre Gaggenau-Küche ein.

Von durchdachten Beladungsmöglichkeiten für grosse und kostbare Gegenstände, wie einer Halterung für langstielige Gläser oder dem Zubehör der Silberglanzkassette, bis hin zur Zeolith-Technologie für beste Trocknungsergebnisse beeindrucken diese Geschirrspüler rundum.

Dank Push-to-Open-Funktion kann auf den Griff am Gerät verzichtet werden. Die Verblendungsleisten aus Edelstahl lassen die Türen optisch nahtlos erscheinen, während das flexible Scharnier für einen ästhetischen Einbau bei höheren Möbelfronten sorgt und die Verwendung fast aller Küchenmöbel erlaubt.

Die Geschirrspüler laufen aussergewöhnlich leise und lassen mit ihrer einzigartigen, innovativen Rückwand Ihr Geschirr in bestem Glanz erstrahlen.

Erleben Sie eine neue Dimension des Lichts

Behutsam und effizient

Öffnen Sie mit sanftem Druck die grifflose Tür und lassen Sie sich von dem perfekt beleuchteten Innenraum in den Bann ziehen. Leichtlaufschienen auf allen Ebenen und ein gedämpftes Korb-einzugssystem schützen Ihre Kostbarkeiten.

Anhand seines Bedienfelds mit TFT-Display zeigt der Geschirrspüler seine acht Spülprogramme und fünf Optionen an. Entscheiden Sie sich bedenkenlos dafür, zugleich stark verschmutzte Pfannen im Unterkorb und empfindliche Gläser im Oberkorb zu reinigen. Nach dem Schliessen der Tür wird die Restlaufzeit dezent auf den Boden projiziert. Die innovative Zeolith-Technologie ermöglicht nicht nur die Energieeffizienzklasse A+++*, sie reinigt auch eine volle Ladung in weniger als einer Stunde. Dabei schützt sie empfindliche Gläser, denn sie werden bei niedrigerer Temperatur getrocknet.

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

Sehen Sie auf unserer Website die Filme zu unseren Geschirrspülern der Serie 400.



Perfekt beleuchteter Innenraum der Geschirrspüler Serie 400



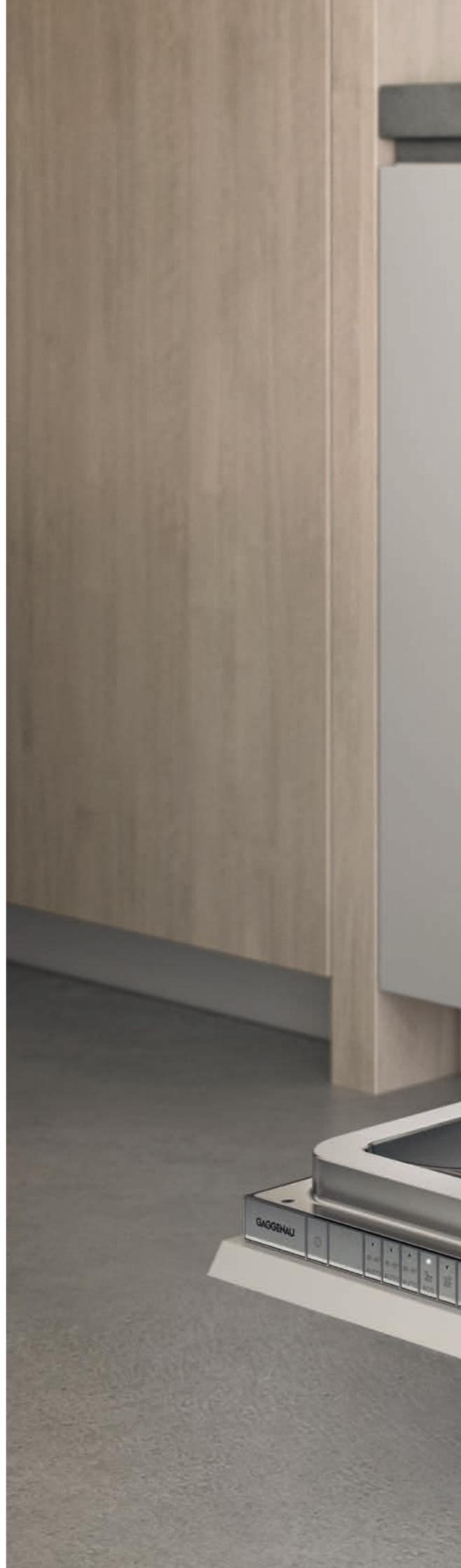
Die Geschirrspüler der Serie 200 sind unauffällig, durchdacht und ungemein effizient.

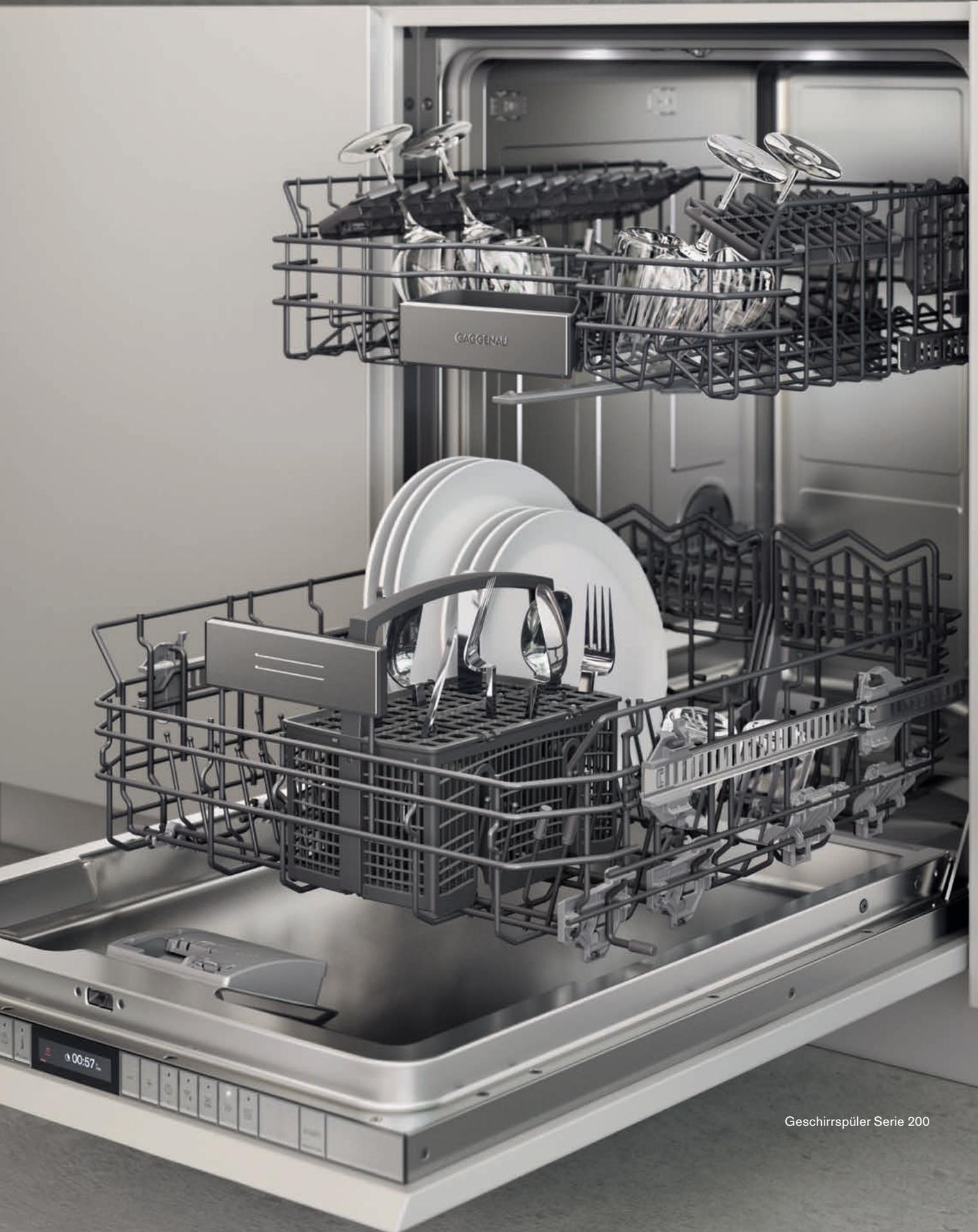
Geschirrspüler Serie 200

Fast alles ist möglich

Die voll integrierbaren Geschirrspüler, die in zwei Höhen und zwei Breiten erhältlich sind, bieten sechs Programme mit bis zu drei anpassbaren Optionen. Zwei der insgesamt vier Modelle sind mit Zeolith ausgestattet, was das Trocknen erleichtert und Energie spart. Soll Ihr Geschirrspüler mit einer stärkeren oder höheren Möbelfront versehen werden, sorgt das flexible Scharnier für eine ästhetische Lösung.

Weitere Merkmale, die unsere Geschirrspüler auszeichnen und Ihnen zugutekommen, sind Leichtlaufschienen, ein TFT-Display und die Projektion der Restlaufzeit. Haben Sie Ihr Modell gefunden, können Sie dank Push-to-Open-Funktion auf den Griff verzichten, und Ihr Geschirrspüler wird sich hinter einer Front im Design Ihrer Küchenmöbel bestens in Ihre Küche einfügen.





Voll integrierbar





TFT-Display

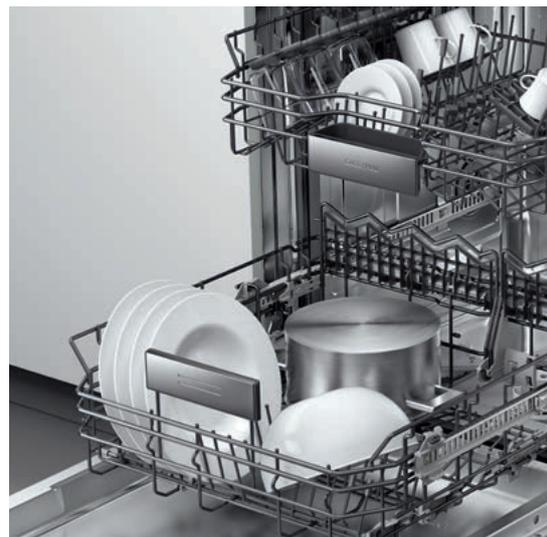
Geschirrpflege, die Erwartungen übertrifft

Durchdachte Ausstattung

Jeder Geschirrspüler der Serie 200 ist mit einer Vielzahl an Funktionen ausgestattet. Ein flexibel anpassbares Korbsystem mit Klappstacheln sorgt dafür, dass Ihr kostbares Geschirr sicher in den Körben verwahrt ist, die bei einigen Modellen dank Leichtlaufsfunktion sanft in den Geschirrspüler hinein- und hinausgleiten. Damit Sie sich bei Bedarf mehr Platz verschaffen können, ist der Oberkorb in der Höhe verstellbar. Sein Überauszug stellt sicher, dass Sie auch den hinteren Korbbereich mühelos be- und entladen. Sollten Sie für Ihren Geschirrspüler die Home-Connect-Funktion wählen, haben Sie ihn auch auf Distanz im Blick und können ihn nach Wunsch bedienen.

So vielseitig die Geschirrspüler in ihrer Ausstattung sind, so sehr überzeugen sie auch mit ihrer Energieeffizienz: die Geräte erreichen die Klasse A ++ oder A +++*.

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



Leichtlaufschienen

Entdecken Sie auf unserer Website die Bandbreite an Ausstattungen unserer Geschirrspüler der Serie 200.



Produktübersicht

Backöfen

Kochfelder

Lüftungsgeräte

Kältegeräte

Weinklimaschränke

Geschirrspüler

Backöfen Serie 400



Backofen

BO 480/481 🏠

Breite 76 cm
 Pyrolyse
 17 Heizmethoden
 Automatik-Programme
 Kerntemperaturfühler,
 Drehspeiss und
 Backsteinfunktion
 Nutzinhalt 110 l
 Energieeffizienzklasse A*



Backofen

BO 470/471 🏠

Breite 60 cm
 Pyrolyse
 17 Heizmethoden
 Automatik-Programme
 Kerntemperaturfühler,
 Drehspeiss und
 Backsteinfunktion
 Nutzinhalt 76 l
 Energieeffizienzklasse A*



Backofen

BO 450/451 🏠

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



Backofen

BO 420/421 🏠

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



Dampfbackofen

BS 484/485 🏠

Breite 76 cm
 Festanschluss an Wasserzu- und
 -ablauf
 Vollautomatisches
 Reinigungssystem
 Sous-vidé-Garen, Grillen, Heissluft
 kombinierbar mit Feuchtestufen
 Automatik-Programme
 Kerntemperaturfühler
 Nutzinhalt 50 l
 Energieeffizienzklasse A*



Dampfbackofen

BS 470/471/474/475 🏠 🏠

Breite 60 cm
 Festanschluss an Wasserzu- und
 -ablauf
 Vollautomatisches
 Reinigungssystem
 Sous-vidé-Garen, Grillen, Heissluft
 kombinierbar mit Feuchtestufen
 Automatik-Programme
 Kerntemperaturfühler
 Nutzinhalt 50 l
 Energieeffizienzklasse A*



Dampfbackofen

BS 450/451/454/455 🏠 🏠

Breite 60 cm
 Entnehmbare 1,7 l Wassertanks
 Vollautomatisches
 Reinigungssystem
 Sous-vidé-Garen, Grillen, Heissluft
 kombinierbar mit Feuchtestufen
 Automatik-Programme
 Kerntemperaturfühler
 Nutzinhalt 50 l
 Energieeffizienzklasse A*



Doppelbackofen

BX 480/481

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



Mikrowellen-Backofen

BM 484/485

Breite 76 cm
 Mikrowelle und Backofenbetrieb
 mit Grill
 Nutzinhalt 36 l



Mikrowellen-Backofen

BM 450/451/454/455 🏠

Breite 60 cm
 Mikrowelle und Backofenbetrieb
 mit Grill
 Nutzinhalt 36 l



Espresso-Vollautomat

CM 470 🏠

Breite 60 cm
 Festanschluss an Wasserzu- und
 -ablauf
 Speichermöglichkeit individueller
 Kaffeegetränke



Espresso-Vollautomat

CM 450 🏠

Breite 60 cm
 Speichermöglichkeit individueller
 Kaffeegetränke



Wärmeschublade

WS 482

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



Wärmeschublade

WS 461

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



Wärmeschublade

WS 462

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



Vakuumschublade

DV 461/061**

Breite 60 cm, Höhe 14 cm
 3 Vakuumierstufen für das
 Vakuumieren innerhalb und
 ausserhalb der Kammer
 Voll integrierbar erhältlich, im
 Design der Küchenmöbelfronten
 Maximale Beladung 10 kg
 Nutzinhalt 8 l

Übersicht Heizmethoden

Backöfen	BX 480/BX 481 BO 480/BO 481 BO 470/BO 471	BO 450/BO 451	BO 420/BO 421	
Heizmethoden	17	13	9	Anwendung
Heissluft	•	•	•	Kuchen, Plätzchen und Aufläufe auf mehreren Ebenen
Eco-Heissluft	•	•	•	Kuchen, Fleisch, Aufläufe und Gratins
Oberhitze + Unterhitze	•	•	•	Kuchen in Formen oder auf dem Blech, Aufläufe, Braten
Oberhitze + 1/3 Unterhitze	•			Blechkuchen, Plätzchen, Kuchen mit Baiser, Überbacken und Gratinieren von Aufläufen
Oberhitze	•	•	•	Überbacken von Obstkuchen mit Baiser
1/3 Oberhitze + Unterhitze	•			Käsekuchen, Brot in Kastenformen, Gerichte im Wasserbad (z.B. Crème brûlée), zum Schmoren ohne Deckel und Aufwärmen von Speisen
Unterhitze	•	•	•	Zum Nachbacken, z.B. für feuchten Obstkuchen, zum Einkochen, für Gerichte im Wasserbad
Heissluft + Unterhitze	•	•	•	Zusätzliche Hitze von unten für feuchte Kuchen, z.B. Obstkuchen
Heissluft + 1/3 Unterhitze	•			Hohe Aufläufe, Lasagne, Zwiebelkuchen, Eierspeisen (z.B. Tortilla, Bauernomelette)
Flächengrill + Umluft	•	•	•	Gleichmässige Rundum-Erwärmung für Fleisch, Geflügel und ganzen Fisch
Flächengrill	•	•	•	Flache Fleischstücke, Würstchen oder Fischfilet grillen, Überbacken und Gratinieren
Kompaktgrill	•	•		Energiesparendes Grillen kleiner Mengen
Backsteinfunktion	•	•	•	Knusprige Pizza, Brot oder Brötchen wie aus dem Steinofen
Bräterfunktion	•	•		Grosse Mengen Fleisch, Auflauf oder Festtagsbraten
Gären	•	•		Hefeteig und Sauerteig
Auftauen	•	•		Gemüse, Fleisch, Fisch und Obst
Warmhalten	•			Warmhalten von Speisen, Vorwärmen von Porzellangeschirr

Farbvarianten

Die Geräte der Serie 400 sind in folgenden Farbtönen erhältlich:



Vollglastür
in Gaggenau-Anthrazit



Vollglastür,
mit Edelstahl hinterlegt

- Auch mit unten liegender Bedienung erhältlich

Home-Connect

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

**Passend zu Serie 400 und 200

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

Backöfen Serie 200



Backofen

BOP 250/251 🏠

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



Backofen

BOP 220/221 🏠

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



Dampfbackofen

BSP 270/271 🏠

Breite 60 cm
 Festanschluss an Wasserzu- und
 -ablauf
 Vollautomatisches
 Reinigungssystem
 Sous-vide-Garen, Grillen, Heissluft
 kombinierbar mit Feuchtestufen
 Automatik-Programme
 Kerntemperaturfühler
 Nutzinhalt 50 l
 Energieeffizienzklasse A*



Dampfbackofen

BSP 260/261 🏠

Breite 60 cm
 Festanschluss an Wasserzu- und
 -ablauf
 Sous-vide-Garen, Grillen, Heissluft
 kombinierbar mit Feuchtestufen
 Automatik-Programme
 Kerntemperaturfühler
 Nutzinhalt 50 l
 Energieeffizienzklasse A*



Dampfbackofen

BSP 250/251 🏠

Breite 60 cm
 Entnehmbarer 1,7 l Wassertank
 Sous-vide-Garen, Grillen, Heissluft
 kombinierbar mit Feuchtestufen
 Automatik-Programme
 Kerntemperaturfühler
 Nutzinhalt 50 l
 Energieeffizienzklasse A*



Dampfgarofen

BSP 220/221 🏠

Breite 60 cm
 Entnehmbarer 1,7 l Wassertank
 Sous-vide-Garen
 Druckloses Dämpfen
 Nutzinhalt 58 l



Mikrowellen-Backofen

BMP 250/251

Breite 60 cm
 Mikrowelle und Backofenbetrieb
 mit Grill
 Nutzinhalt 36 l



Mikrowellen-Backofen

BMP 224/225

Breite 60 cm
 Mikrowelle und Grill
 Nutzinhalt 21 l



Espresso-Vollautomat

CMP 270 🏠

Breite 60 cm
 Festanschluss an Wasserzu-
 und -ablauf
 Bezug individueller
 Kaffeetränke



Espresso-Vollautomat

CMP 250

Breite 60 cm
 Bezug individueller
 Kaffeetränke



Wärmeschublade

WSP 221

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



Wärmeschublade

WSP 222

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



Vakuumschublade

DVP 221

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

EB 333



Backofen

EB 333 

Breite 90 cm
 Pyrolyse
 17 Heizmethoden
 Kerntemperaturfühler, Drehspieß
 und Backsteinfunktion
 Automatik-Programme
 Nutzinhalt 83 l
 Energieeffizienzklasse A*

Übersicht Heizmethoden

Backöfen	BOP 250/BOP 251	BOP 220/BOP 221	Anwendung
Heizmethoden	13	9	
Heissluft	•	•	Kuchen, Plätzchen und Aufläufe auf mehreren Ebenen
Eco-Heissluft	•	•	Kuchen, Fleisch, Aufläufe und Gratins
Oberhitze + Unterhitze	•	•	Kuchen in Formen oder auf dem Blech, Aufläufe, Braten
Oberhitze	•	•	Überbacken von Obstkuchen mit Baiser
Unterhitze	•	•	Zum Nachbacken, z.B. für feuchten Obstkuchen, zum Einkochen, für Gerichte im Wasserbad
Heissluft + Unterhitze	•	•	Zusätzliche Hitze von unten für feuchte Kuchen, z.B. Obstkuchen
Flächengrill + Umluft	•	•	Gleichmässige Rundum-Erwärmung für Fleisch, Geflügel und ganzen Fisch
Flächengrill	•	•	Flache Fleischstücke, Würstchen oder Fischfilet grillen, Überbacken und Gratinieren
Kompaktgrill	•		Energiesparendes Grillen kleiner Mengen
Backsteinfunktion	•	•	Knusprige Pizza, Brot oder Brötchen wie aus dem Steinofen
Bräterfunktion	•		Grosse Mengen Fleisch, Auflauf oder Festtagsbraten
Gären	•		Hefeteig und Sauerteig
Auftauen	•		Gemüse, Fleisch, Fisch und Obst

Farbvarianten

Die Geräte der Serie 200 sind in folgenden Farbtönen erhältlich:



Gaggenau-Anthrazit



Gaggenau-Metallic



Gaggenau-Silver

 Home-Connect

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

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

Zubehör



Kerntemperaturfühler



Drehspiess



Backstein



Pizzaschieber

2er-Set



Schwarze Drehknebel

für EB 333



Auszugssystem



Grillwanne

Emailliert



Backblech

Emailliert



Grillrost

Verchromt



Glasschale



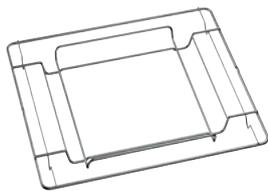
Gareinsatz

Edelstahl
Gelocht/Ungelocht
Für Dampfbacköfen



Gareinsatz

Antihaftbeschichtet
Gelocht/Ungelocht
Für Dampfbacköfen



Gastronorm adapter



Gastronorm-Bräter



Kleiner Gastronorm-Behälter

Edelstahl, GN 1/3
Gelocht/Ungelocht



Grosser Gastronorm-Behälter

Edelstahl, GN 2/3
Gelocht/Ungelocht



Grillrost

Für Dampfbacköfen



Dreifacher Teleskopauszug

Für Dampfbacköfen



Vakuumbutel, klein

180 mm x 280 mm, 100 Stk.



Vakuumbutel, gross

240 mm x 350 mm, 100 Stk.



Entkalkungstabletten

4er-Set.
Für Dampfback- und -garofen.



Reinigungskartuschen

4er-Set
Für Dampfbackofen mit
Festanschluss für Wasserzu-
und ablauf



Wasserentkalkungssystem

Für die Erstinstallation
Empfohlen falls Wasserhärte
7 °dH bzw. Karbonhärte 5 °dH
überschreitet

Vario-Kochfelder Serie 400



Vollflächen-Induktionskochfeld
CX 492 ■

Breite 90 cm
Eine einzige grosse Kochfläche
TFT-Touch-Display
Freies Platzieren des Kochgeschirrs



Vollflächen-Induktionskochfeld
CX 482 ■

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



Vario-Flex-Induktionskochfeld
VI 492 ■

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



Vario-Flex-Induktionskochfeld
VI 482 ■

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



Vario-Flex-Induktionskochfeld
VI 462 ■

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



Vario-Flex-Induktionskochfeld
VI 422 ■

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



Vario-Induktionskochfeld

VI 414 ■
Breite 38 cm
1 Kochzone
Ideal für Wok-Pfanne mit Wok-Ring
Flächenbündiger oder aufgesetzter Einbau
Frontal angebrachter Bedienknebel



Vario-Gaskochfeld

VG 491 ■
Breite 90 cm
5 Brenner, inkl. Wok-Brenner
Vollelektronische Regulierung der Leistungsstufen
Flächenbündiger oder aufgesetzter Einbau
Frontal angebrachte Bedienknebel



Vario-Gaskochfeld

VG 425 ■
Breite 38 cm
2 Brenner
Vollelektronische Regulierung der Leistungsstufen
Flächenbündiger oder aufgesetzter Einbau
Frontal angebrachte Bedienknebel



Vario-Gas-Wok

VG 415 ■
Breite 38 cm
1 Wok-Brenner
Vollelektronische Regulierung der Leistungsstufen
Flächenbündiger oder aufgesetzter Einbau
Frontal angebrachter Bedienknebel



Vario-Teppan Yaki

VP 414 ■
Breite 38 cm
Eine hartverchromte Metallfläche
Exakte Temperaturregelung
Flächenbündiger oder aufgesetzter Einbau
Frontal angebrachte Bedienknebel



Vario-Elektrogrill

VR 414 ■
2 Zonen
Offener Gussrost mit Lavasteinen
Flächenbündiger oder aufgesetzter Einbau
Frontal angebrachte Bedienknebel



Tischlüftung

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



Vario-Muldenlüftung

VL 414 ■
Breite 11 cm
Hocheffizientes Lüftungssystem direkt am Kochfeld
Flächenbündiger oder aufgesetzter Einbau
Frontal angebrachter Bedienknebel
Energieeffizienzklasse A+
in Kombination mit dem Gebläsebaustein AR 403 122*

Kochfelder Serie 400



Vollflächen-Induktionskochfeld

CX 492 ■

Breite 90 cm
Eine einzige grosse Kochfläche
TFT-Touch-Display
Freies Platzieren des Kochgeschirrs



Vollflächen-Induktionskochfeld

CX 492 ▲

Breite 90 cm
Eine einzige grosse Kochfläche
TFT-Touch-Display
Freies Platzieren des Kochgeschirrs



Vollflächen-Induktionskochfeld

CX 482 ■

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



Vollflächen-Induktionskochfeld

CX 482 ▲

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



Flex-Induktionskochfeld

VI 492 ▲

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



Flex-Induktionskochfeld

VI 482 ▲

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



Flex-Induktionskochfeld

VI 462 ▲

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



Flex-Induktionskochfeld

VI 422 ▲

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



Induktionskochfeld

VI 414 ■

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



Flex-Induktionskochfeld mit Muldenlüftung

CVL 420 ▲

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



Flex-Induktionskochfeld mit Muldenlüftung

CVL 410 ▲

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



Gaskochfeld

CG 492

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

Designvarianten

- ▲ Rahmenlos
- Edelstahlrahmen
- Edelstahl-Bedienblende

- 🏠 Home-Connect
- * auf einer Skala der Energieeffizienzklassen von A++ bis E

Vario-Kochfelder Serie 200



Vario-Flex-Induktionskochfeld

VI 262 ●

Breite 60 cm
4 Kochzonen
Schwarze Bedienblende
mit beleuchteten Knebeln



Vario-Flex-Induktionskochfeld

VI 242 ●

Breite 40 cm
2 Kochzonen
Schwarze Bedienblende
mit beleuchteten Knebeln



Vario-Flex-Induktionskochfeld

VI 232 ●

Breite 28 cm
2 Kochzonen
Schwarze Bedienblende
mit beleuchteten Knebeln



Vario-Gaskochfeld

VG 264 ●

Breite 60 cm
4 Brenner
Schwarze Bedienblende
mit beleuchteten Knebeln



Vario-Gaskochfeld

VG 232 ●

Breite 28 cm
2 Brenner
Schwarze Bedienblende
mit beleuchteten Knebeln



Vario-Gas-Wok

VG 231 ●

Breite 28 cm
1 Wok-Brenner
Schwarze Bedienblende
mit beleuchteten Knebeln



Vario-Teppan Yaki

VP 230 ●

Breite 28 cm
1 Metallfläche
Exakte Temperaturregelung
Schwarze Bedienblende
mit beleuchtetem Knebel



Vario-Elektrogrill

VR 230 ●

Breite 28 cm
2 separat steuerbare Zonen
Offener Gussrost mit Lavasteinen
Schwarze Bedienblende
mit beleuchteten Knebeln



Vario-Muldenlüftung

VL 200 ●

Breite 15 cm
Hocheffizientes Lüftungssystem
direkt am Kochfeld
Schwarze Bedienblende
mit beleuchtetem Knebel
Energieeffizienzklasse A+*

Kochfelder Serie 200



Flex-Induktionskochfeld

CI 292 ▲ ■
 Breite 90 cm
 5 Kochzonen
 Twist-Pad-Bedienung



Flex-Induktionskochfeld

CI 283 ▲ ■ ■ 🏠
 Breite 80 cm
 5 Kochzonen
 Twist-Pad-Bedienung



Flex-Induktionskochfeld

CI 282 ▲ ■
 Breite 80 cm
 4 Kochzonen
 Twist-Pad-Bedienung



Flex-Induktionskochfeld

CI 272 ▲ ■
 Breite 70 cm
 4 Kochzonen
 Twist-Pad-Bedienung



Flex-Induktionskochfeld

CI 290 ■
 Breite 90 cm
 3 Kochzonen
 Twist-Pad-Bedienung



Flex-Induktionskochfeld

CI 262 ▲ ■ ■ 🏠
 Breite 60 cm
 4 Kochzonen
 Twist-Pad-Bedienung



Induktionskochfeld

CI 261 ■
 Breite 60 cm
 4 Kochzonen
 Sensor-Bedienung



Flex-Induktionskochfeld mit integriertem Lüftungssystem

CV 282 ▲ ■
 Breite 80 cm
 4 Kochzonen
 Twist-Pad-Bedienung
 Energieeffizienzklasse A*



Glaskeramikkochfeld

CE 291 ▲ ■
 Breite 90 cm
 5 Kochzonen
 Sensor-Bedienung



Glaskeramikkochfeld

CE 261 ■
 Breite 60 cm
 4 Kochzonen
 Sensor-Bedienung



Gaskochfeld

CG 291
 Breite 90 cm
 5 Brenner, inkl. Wok-Brenner
 Mechanische Regulierung der Leistungsstufen
 In Bedienblende integrierte Knebel



Gaskochfeld

CG 261
 Breite 60 cm
 4 Brenner, inkl. Wok-Brenner
 Mechanische Regulierung der Leistungsstufen
 In Bedienblende integrierte Knebel

Designvarianten

- ▲ Rahmenlos
- Edelstahlrahmen
- Edelstahl-Bedienblende

- 🏠 Home-Connect
- * auf einer Skala der Energieeffizienzklassen von A++ bis E

Zubehör



Grillplatte

Antihafbeschichtet



Teppan Yaki

Mehrschichtmaterial



Wok-Pfanne

Mehrschichtmaterial



Wok-Ring

Halterung für Wok-Pfanne



Bratsensor-Pfanne

Edelstahl, antihafbeschichtet
Erhältlich in 4 Grössen für
Kochzonen Ø 15 cm, 18 cm,
21 cm, 28 cm



Lavasteine

Zum Nachfüllen



Twist-Pad

Schwarz



Geräteabdeckung

Schwarz



Kochsensor

Zur Temperaturregelung
von Kochgeschirr bei
Flex-Induktionskochfeldern

Lüftungsgeräte Serie 400



Vario-Deckenlüftung

AC 402

Filterelement
Masse 80 x 40 cm
Edelstahl



Vario-Deckenlüftung

AC 462/482

Steuerelement
Masse 80 x 14 cm
Edelstahl



Vario-Deckenlüftung

AC 472

Lichtelement
Masse 80 x 14 cm
Edelstahl

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



Tischlüftung

AL 400

Breite 120/90 cm
Edelstahl
Energieeffizienzklasse A+*
in Kombination mit dem
Gebläsebaustein AR 400 142



Vario-Muldenlüftung

VL 414

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



Vario Bedienknebel Lüftung

AA 490



Inselesse

AI 442

Breite 160/120/100 cm
Edelstahl
Energieeffizienzklasse A*
in Kombination mit dem
Gebläsebaustein AR 400 143



Wandesse

AW 442

Breite 160/120/90 cm
Edelstahl
Energieeffizienzklasse A*
in Kombination mit dem
Gebläsebaustein AR 400 143



Gebläsebaustein

AR 400

Zur Kombination der motorlosen
Geräte
Metallgehäuse
Abluftbetrieb
Innenmontage



Gebläsebaustein

AR 403

Zur Kombination der motorlosen
Geräte
Metallgehäuse
Abluftbetrieb
Sockelmontage



Gebläsebaustein

AR 413

Zur Kombination der motorlosen
Geräte
Metallgehäuse
Umluftbetrieb
Sockelmontage



Gebläsebaustein

AR 401

Zur Kombination der motorlosen
Geräte
Metallgehäuse
Abluftbetrieb
Aussenwandmontage



Gebläsebaustein

AR 410

Zur Kombination mit Vario-
Muldenlüftungen
Metallgehäuse
Umluftbetrieb
Schrankmontage

Lüftungsgeräte Serie 200



Deckenlüftung

AC 270 

Breite 105 cm
Freihängend, mit Liftfunktion
Motorische Höhenverstellung
Gaggenau-Schwarz



Deckenlüftung

AC 250 

Breite 120 cm
Integriert
Gaggenau-Hellbronze
Energieeffizienzklasse A*



Deckenlüftung

AC 230 

Breite 105 cm
Aufgesetzt
Gaggenau-Hellbronze



Inselesse

AI 240 

Breite 90 cm
Edelstahl
Glasfront in Gaggenau-Anthrazit
Energieeffizienzklasse A*



Wandesse

AW 240 

Breite 90 cm
Edelstahl
Glasfront in Gaggenau-Anthrazit
Energieeffizienzklasse A*



Wandesse

AW 270 

Breite 90 cm
Vertikaler Schwadenschirm
Gaggenau-Anthrazit
Energieeffizienzklasse A*



Wandesse

AW 250 

Breite 70/90 cm
Schräger Schwadenschirm
Gaggenau-Anthrazit
Energieeffizienzklasse A+*



Flachschirmhaube

AF 210

Breite 90/60 cm
Griffleiste Edelstahl
Energieeffizienzklasse A+*



Flachschirmhaube

AF 200

Breite 60 cm
Griffleiste Edelstahl
Energieeffizienzklasse A*



Lüfterbaustein

AC 200

Breite 86/70/52 cm
Edelstahl und Glas
Unsichtbarer Einbau im
Oberschrank
Energieeffizienzklasse A+*



Vario-Muldenlüftung

VL 200

Breite 15 cm
Gaggenau-Schwarz
Energieeffizienzklasse A*



Gebläsebaustein

AR 410

Zur Kombination mit Vario-
Muldenlüftungen
Metallgehäuse
Umluftbetrieb
Schrankmontage



Gebläsebaustein

AR 403

Zur Kombination der motorlosen
Muldenlüftung
Metallgehäuse
Abluftbetrieb
Sockelmontage



Gebläsebaustein

AR 413

Zur Kombination der motorlosen
Muldenlüftung
Metallgehäuse
Umluftbetrieb
Sockelmontage

 Home-Connect

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

Vario-Kältegeräte Serie 400



Vario-Kühl- und Gefrierkombination

RY 492

Nischenbreite 91,4 cm
Nischenhöhe 213,4 cm
Wahlweise grifflos
Gedämpftes Türeinzugssystem
Frischkühlen nahe 0 °C
Integrierter Eisbereiter im Gefrierbereich
Warmweisse, blendfreie LEDs
Nutzvolumen 518 l
Energieeffizienzklasse A++



Vario-Kühl- und Gefrierkombination

RB 492

Nischenbreite 91,4 cm
Nischenhöhe 213,4 cm
Wahlweise grifflos
Gedämpftes Türeinzugssystem
Frischkühlen nahe 0 °C
Integrierter Eisbereiter im Gefrierbereich
Warmweisse, blendfreie LEDs
Nutzvolumen 521 l
Energieeffizienzklasse A++



Vario-Kühl- und Gefrierkombination

RB 472

Nischenbreite 76,2 cm
Nischenhöhe 213,4 cm
Wahlweise grifflos
Gedämpftes Türeinzugssystem
Frischkühlen nahe 0 °C
Integrierter Eisbereiter im Gefrierbereich
Warmweisse, blendfreie LEDs
Nutzvolumen 418 l
Energieeffizienzklasse A++



Vario-Kühlgerät

RC 492

Nischenbreite 91,4 cm
Nischenhöhe 213,4 cm
Wahlweise grifflos
Gedämpftes Türeinzugssystem
Frischkühlen 0 °C
Warmweisse, blendfreie LEDs
Nutzvolumen 567 l
Energieeffizienzklasse A++



Vario-Kühlgerät

RC 472

Nischenbreite 76,2 cm
Nischenhöhe 213,4 cm
Wahlweise grifflos
Gedämpftes Türeinzugssystem
Frischkühlen 0 °C
Warmweisse, blendfreie LEDs
Nutzvolumen 463 l
Energieeffizienzklasse A++



Vario-Kühlgerät

RC 462

Nischenbreite 61 cm
Nischenhöhe 213,4 cm
Wahlweise grifflos
Gedämpftes Türeinzugssystem
Frischkühlen 0 °C
Warmweisse, blendfreie LEDs
Nutzvolumen 356 l
Energieeffizienzklasse A++



Vario-Gefriergerät

RF 471

Nischenbreite 76,2 cm
Nischenhöhe 213,4 cm
Wahlweise grifflos
Gedämpftes Türeinzugssystem
Integrierter Eisbereiter
Warmweisse, blendfreie LEDs
Nutzvolumen 429 l
Energieeffizienzklasse A++



Vario-Gefriergerät

RF 461

Nischenbreite 61 cm
Nischenhöhe 213,4 cm
Wahlweise grifflos
Gedämpftes Türeinzugssystem
Integrierter Eisbereiter
Warmweisse, blendfreie LEDs
Nutzvolumen 328 l
Energieeffizienzklasse A++



Vario-Gefriergerät

RF 411

Nischenbreite 45,7 cm
Nischenhöhe 213,4 cm
Wahlweise grifflos
Gedämpftes Türeinzugssystem
Integrierter Eisbereiter
Warmweisse, blendfreie LEDs
Nutzvolumen 226 l
Energieeffizienzklasse A++



Vario-Gefriergerät

RF 410

Nischenbreite 45,7 cm
Nischenhöhe 213,4 cm
Wahlweise grifflos
Gedämpftes Türeinzugssystem
Warmweisse, blendfreie LEDs
Nutzvolumen 237 l
Energieeffizienzklasse A++

Vario-Kältegeräte Serie 200



Vario-Kühl- und Gefrierkombination

RB 289

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



Vario-Kühl- und Gefrierkombination

RB 287

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



Vario-Kühl- und Gefrierkombination

RT 289

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



Vario-Kühlgerät

RC 289

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



Vario-Gefriergerät

RF 287

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

Kältegeräte Serie 200



Side-by-Side

RS 295

Nischenbreite 91,4 cm
Nischenhöhe 178 cm
Freistehend
Vollglastür in
Gaggenau Anthrazit
Frischkühlen nahe 0 °C
Eis- und Wasserausgabe
Nutzinhalt 541 l
Energieeffizienzklasse A++*



Kühl- und Gefrierkombination

RB 282 

Nischenbreite 56 cm
Nischenhöhe 177,5 cm
Voll integrierbar
Vier Klimazonen
Zwei Frischkühlschubladen
nahe 0 °C
Gedämpftes Türeinzugssystem
Nutzinhalt 223 l
Energieeffizienzklasse A++*



Kühlgerät

RC 282 

Nischenbreite 56 cm
Nischenhöhe 177,5 cm
Voll integrierbar
Drei Klimazonen
Drei Frischkühlschubladen nahe
0 °C
Gedämpftes Türeinzugssystem
Nutzinhalt 284 l
Energieeffizienzklasse A++*



Kühl- und Gefrierkombination

RT 282 

Nischenbreite 56 cm
Nischenhöhe 177,5 cm
Voll integrierbar
Vier Klimazonen
Drei Frischkühlschubladen
nahe 0 °C
Gedämpftes Türeinzugssystem
Nutzinhalt 269 l
Energieeffizienzklasse A++*



Kühl- und Gefrierkombination

RT 282

Nischenbreite 56 cm
Nischenhöhe 177,5 cm
Drei Klimazonen inkl. Frischkühlen
Gedämpftes Türeinzugssystem
Nutzinhalt 286 l
Energieeffizienzklasse A++*



Gefriergerät

RF 282

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



Kühlgerät

RC 242

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



Kühl- und Gefrierkombination

RT 242

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

Zubehör

Zubehör Vario-Serie 400, Vario-Serie 200



Kleiner Gastronorm-Behälter

Antihftbeschichtet, GN 1/3
Ungelocht



Grosser Gastronorm-Behälter

Antihftbeschichtet, GN 2/3
Ungelocht



Kleiner Gastronorm-Behälter

Edelstahl, GN 1/3
Ungelocht



Grosser Gastronorm-Behälter

Edelstahl, GN 2/3
Ungelocht



Aufbewahrungsbehälter

Mit transparentem Deckel

Zubehör Vario-Serie 400



Griff

Edelstahl



Lüftungsgitter

Genaueres Zubehör ist
geräteabhängig



Edelstahl-Türfront

Wahlweise mit Griff oder grifflos
Genaueres Zubehör ist
geräteabhängig

Vario-Weinklimaschränke Serie 400



Vario-Weinklimaschrank

RW 466

Nischenbreite 61 cm
Nischenhöhe 213,4 cm
Drei Klimazonen
Massive Tür, wahlweise grifflos
Gedämpftes Türeinzugssystem
5 voreingestellte Lichtszenarien
Warmweisse, blendfreie LEDs
Fassungsvermögen 99 Flaschen
Energieeffizienzklasse A**



Vario-Weinklimaschrank

RW 466

Nischenbreite 61 cm
Nischenhöhe 213,4 cm
Drei Klimazonen
Glastür, wahlweise grifflos
Gedämpftes Türeinzugssystem
5 voreingestellte Lichtszenarien
Warmweisse, blendfreie LEDs
Fassungsvermögen 99 Flaschen
Energieeffizienzklasse A**



Vario-Weinklimaschrank

RW 414

Nischenbreite 45,7 cm
Nischenhöhe 213,4 cm
Zwei Klimazonen
Glastür, wahlweise grifflos
Gedämpftes Türeinzugssystem
5 voreingestellte Lichtszenarien
Warmweisse, blendfreie LEDs
Fassungsvermögen 70 Flaschen
Energieeffizienzklasse A**



Vario-Weinklimaschrank

RW 414

Nischenbreite 45,7 cm
Nischenhöhe 213,4 cm
Zwei Klimazonen
Massive Tür, wahlweise grifflos
Gedämpftes Türeinzugssystem
5 voreingestellte Lichtszenarien
Warmweisse, blendfreie LEDs
Fassungsvermögen 70 Flaschen
Energieeffizienzklasse A**

Weinklimaschränke Serie 200



Weinklimaschrank

RW 282

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



Weinklimaschrank

RW 222

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



Weinklimaschrank

RW 404

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



Weinklimaschrank

RW 402

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

Zubehör



Abstellfläche

Geeignet für Dekanter, offene Flaschen und Humidore



Flaschenablage

Voll ausziehbar
Eichenholz und Aluminium



Präsentationsaufsatz

Eichenholz und Aluminium



Griff

Edelstahl



Lüftungsgitter

Genaueres Zubehör ist geräteabhängig



Flaschenablage

Für komfortables Lagern von Flaschen auf der Trennplatte
Eichenholz



Abdeckungen für Schraublöcher

8 Stück



Aufbewahrungsbehälter

Anthrazit
Mit transparentem Deckel



Ersatz-Aktivkohlefilter



Eisbehälter, klein

Zubehör Vario-Serie 400



Türrahmenfront Edelstahl

Wahlweise mit Griff oder grifflos
Genaueres Zubehör ist geräteabhängig



Edelstahl-Türfront

Wahlweise mit Griff oder grifflos
Genaueres Zubehör ist geräteabhängig

Zubehör Serie 200



Türrahmenfront Edelstahl



Türrahmenfront Edelstahl

Geschirrspüler Serie 400



Geschirrspüler

DF 480/481

Breite 60 cm
8 Programme, 5 Optionen
Perfekt ausgeleuchteter
Innenraum
Restzeitprojektion oder Info-Light
Push-to-open-Funktion
Zeolith
Sehr leise 43 dB
Energieeffizienzklasse A+++*

Geschirrspüler Serie 200



Geschirrspüler

DF 270/271

Breite 60 cm
6 Programme, 3 Optionen
Restzeitprojektion oder
Info-Light
Push-to-open-Funktion
Zeolith
Sehr leise 42 dB
Energieeffizienzklasse A+++*



Geschirrspüler

DF 260/261

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



Geschirrspüler

DF 250/251

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



Geschirrspüler

DF 250

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

Zubehör



Besteckschublade
Mit Leichtlauffunktion



Silberglanzkassette
Für alle Geschirrspüler



Halterung für langstielige Gläser



Gläserkorb



Griff
Edelstahl, für alle Geschirrspüler



Verblendungsleisten
Edelstahl
2er Set für links und rechts



Klappscharnier
Einbaulösung für alle voll integrierbaren Geschirrspüler



Edelstahl-hinterlegte Vollglastür
Als Vorbautür für Geschirrspüler



Verlängerung des Zu- und Ablaufschlauchs
Länge 2m



Home-Connect für mehr Komfort

Die Küche – nur einen Fingertipp entfernt

Unser Leben und unser Zuhause sind immer enger miteinander verbunden. Digitalen Diensten kommt deshalb eine wichtige Rolle zu, denn sie integrieren die Küche in unseren modernen Lebensstil.

Über Home-Connect können Sie jederzeit mit Ihrem Haushaltsgerät auf Distanz kommunizieren. Sind Sie beispielsweise mit dem Kochen beschäftigt, können Sie Alexa bitten, eine Tasse Kaffee zuzubereiten und die Lüftung einzuschalten. Auch können Sie den Backofen vorheizen, den Geschirrspüler einschalten, digitale Bedienungsanleitungen herunterladen oder von einem Techniker eine Diagnose erstellen lassen – alles ganz intuitiv von Ihrem Mobilgerät aus.

Optimieren Sie mit Home-Connect Ihre Zeit in und ausserhalb der Küche. Erfahren Sie mehr dazu auf unserer Website.

Home-Connect

Die Nutzung der Home-Connect-Funktion ist abhängig von den Home-Connect-Diensten, die länderspezifisch variieren. Mehr Information finden Sie auf: home-connect.com

Unsere Heimberatung

Einzigartige Gaggenau Leistung für genussvolle Momente bei Ihnen zu Hause

Mit Gaggenau haben Sie sich für Produkte mit einem unverwechselbaren Charakter entschieden – Produkte, die Innovation mit Intuition verbinden. Damit Sie sich vom ersten Moment an mit den Gaggenau Geräten in Ihrer neuen Küche vertraut fühlen und die vielfältigen Möglichkeiten nutzen können, bieten wir Ihnen eine auf Sie massgeschneiderte Heimberatung.

Unsere Expertinnen und -Experten kommen zu Ihnen nach Hause und machen Sie mit den Funktionen Ihrer neuen Gaggenau Geräte vertraut. Schliesslich liegt es uns am Herzen, Ihnen neue Möglichkeiten zu eröffnen und Sie mit unseren Geräten zu inspirieren.

Ab einem Kauf von drei Hausgeräten der Marke Gaggenau, welche in der Schweiz erworben wurden, erhalten Sie eine kostenlose dreistündige Heimberatung inklusive Kochen im Wert von CHF 350.-.

Ab einem Kauf von vier Hausgeräten der Marke Gaggenau, welche in der Schweiz erworben wurden, erhalten Sie zusätzlich einen kostenlosen Kochkurs in einer unserer Partnerkochschulen.





Anmeldung unter :

<https://www.gaggenau.com/ch/de/die-welt-von-gaggenau/showrooms/heimberatung>



Unsere Veranstaltungen

Aussergewöhnliche Gaggenau Kochvorführungen- und Kurse für spannende Live-Momente in unseren Showrooms

Begleiten Sie uns zu interessanten, lohnenswerten und unterhaltsamen Veranstaltungen, die von der Küche über die Kunst bis hin zum Wein reichen.

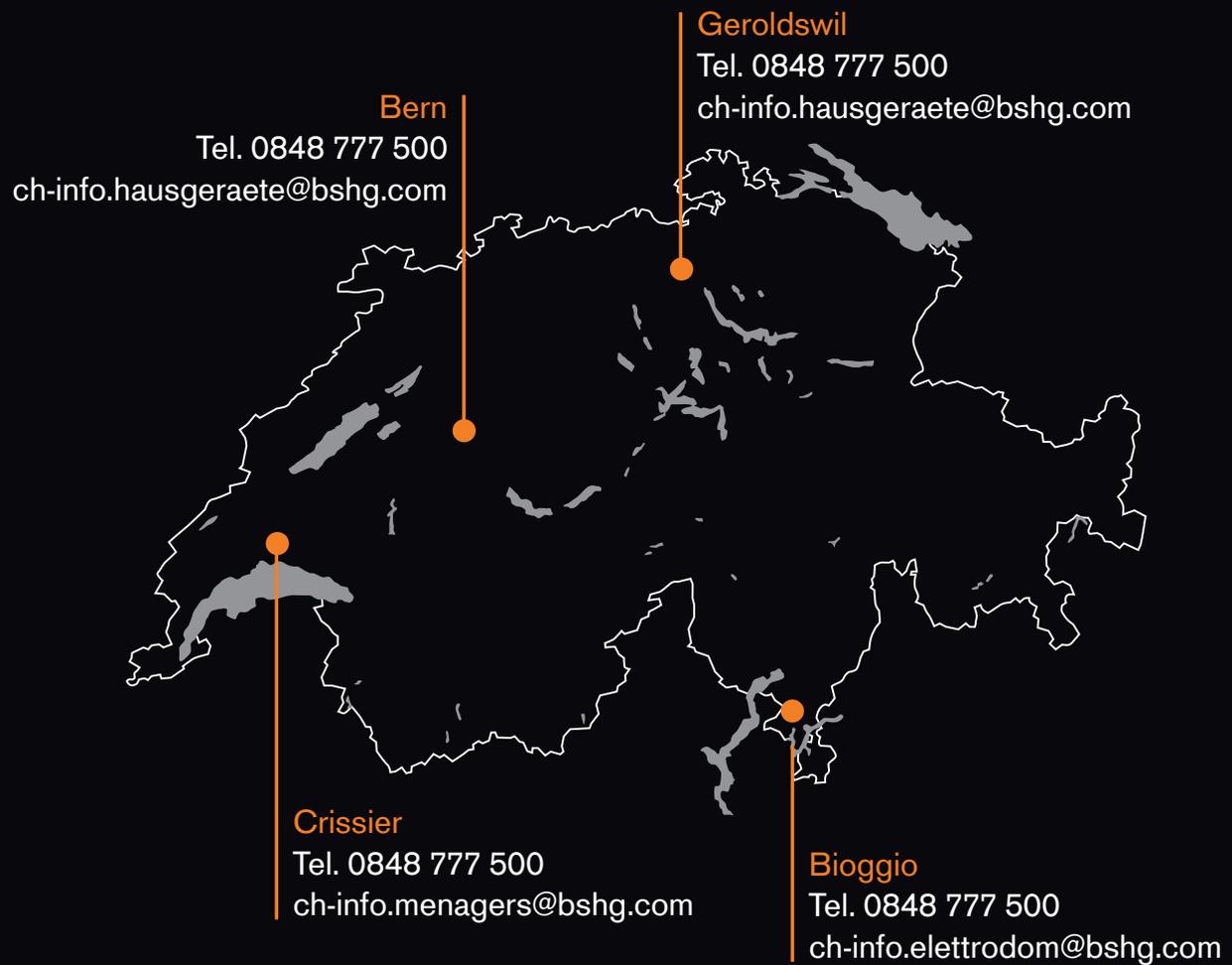
Diese Erfahrungen haben sich als sehr beliebt erwiesen und werden von einer ausgewählten Gruppe von Gleichgesinnten genutzt.

Anmeldung unter :

<https://www.gaggenau.com/ch/de/die-welt-von-gaggenau/news-und-events/kochevent-besuchen>

Der Unterschied heisst Gaggenau.

Unsere Gaggenau Showrooms in der Schweiz



<https://www.gaggenau.com/ch/de/die-welt-von-gaggenau/showrooms>

Der Unterschied heisst Gaggenau.

<https://www.gaggenau.com/ch/de/>

BSH Hausgeräte AG, Vertrieb Gaggenau, Fahrweidstrasse 80, CH-8954 Geroldswil