

**GAGGENAU**

La collection





Objet de désir ultime.



La perfection n'existe pas, elle se crée.



# Sommaire



66



122



2



18

46

Notre histoire 2

Fours 26

Série 400 30  
Série 200 44  
EB 333 50

Tables de cuisson 52

Série 400 56  
Série 200 72

Ventilation 84

Série 400 88  
Série 200 96

Appareils de froid 104

Série 400 108  
Série 200 114

Caves à vin 118

Série 400 122  
Série 200 126

Lave-vaisselle 128

Série 400 132  
Série 200 138

Vue d'ensemble  
des appareils 142

Home-Connect 166

Rendez-nous visite 168



Notre restaurant pop-up 1683, évoquant la Forêt Noire, New York, États-Unis





## Notre histoire

En 1683, Ludwig Wilhelm von Baden, qui était alors l'un des aristocrates les plus puissants d'Europe, bâtit une forge dédiée à la production de clous dans le hameau de Gaggenau, à l'orée de la Forêt Noire. De toutes les réalisations remarquables qui ont jalonné l'existence bien remplie de cet homme, aucune n'a connu un tel destin. Avant même la naissance de l'Allemagne, au fil de la révolution industrielle et des remodelages incessants de la carte de l'Europe, nous façonnions déjà le métal à notre gré.

Aujourd'hui, les coups de marteaux de cette époque résonnent encore dans notre quotidien. Notre héritage insuffle l'exception dans chacun des appareils que nous fabriquons ainsi que dans l'expérience qui les accompagne.

# Les innovations qui réinventent la cuisine



Four, four combi-vapeur et tiroir sous vide série 400

**1683**

Production de clous dans une forge au coeur du village de Gaggenau, à l'orée de la Forêt Noire

**1880**

Après le succès des panneaux publicitaires émaillés, conception des premières cuisinières à charbon et au gaz

**1931**

Premiers fours électriques

**1956**

Premier four encastré à hauteur des yeux, première cuisinière séparée du four et première hotte

**1972**

Invention du système modulaire Vario

**1976**

Premier aérateur de plan de cuisson

**1982**

Première hotte tiroir

**1986**

Lancement de notre modèle emblématique, le four EB 300, de 90 cm de large

**1999**

Premier four vapeur à usage domestique

**2011**

Première plaque à induction Full Zone dotée d'une interface intuitive

**2012**

Inauguration de notre salle blanche, dédiée à la fabrication des écrans TFT

**2015**

Premier système de nettoyage automatique pour les fours combinés vapeur

**2016**

Gaggenau fête ses 333 ans

**2016**

Renaissance d'une icône avec le nouveau four EB 333

**2017**

Rédition des appareils de froid Vario série 400

**2020**

Nouvelle génération de fours combinés vapeur





# Une fabrication artisanale

Il y a plus de 300 ans, nous fabriquons des clous dans la Forêt Noire. Si le combat initial entre l'Homme et le métal a évolué au fil des siècles, les choses n'ont pas beaucoup changé. Notre production demeure en effet majoritairement artisanale.

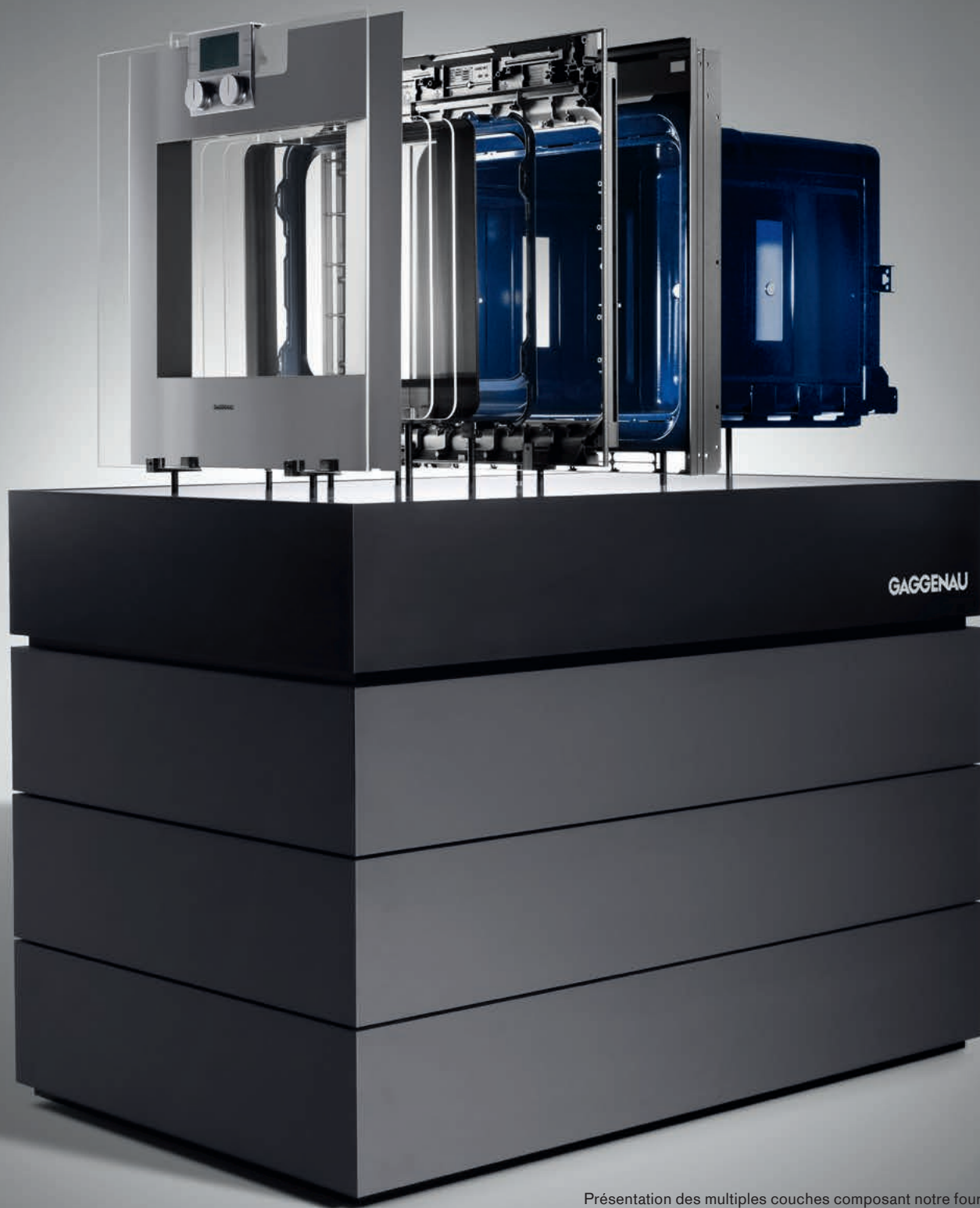
Du façonnage de la feuille d'acier initiale à l'assemblage de l'interface tactile au sein de notre salle blanche, les mains expertes d'un artisan interviennent à chaque étape de la création de nos produits.

# La qualité avant tout

Des matériaux que nous utilisons aux ouvriers qualifiés que nous employons en passant par les contrôles qualité minutieux que nous nous imposons, tout est mis en oeuvre pour atteindre l'excellence.

Fiers de notre réputation de qualité, nous consacrons un temps et des ressources considérables pour y faire honneur. Nous sommes intraitables sur la fabrication de nos produits, soucieux de perpétuer plus de trois siècles d'héritage.

**Découvrez sur notre site internet ce qui nous distingue en matière d'artisanat, d'héritage et de performance.**



Présentation des multiples couches composant notre four





## La cuisine professionnelle comme modèle

Nous adoptons dans tout ce que nous faisons un principe directeur simple : prendre comme modèle la cuisine professionnelle, où tout est pensé pour que le chef puisse exceller dans son art. Les innovations au service du chef sont ainsi privilégiées tandis que les gadgets sont écartés. Le fonctionnel doit régner en maître. Ces règles s'appliquent sans compromis à tous nos appareils.





## Créer, cuisiner, recevoir

Les cuisines des particuliers se doivent désormais d'être aussi fonctionnelles que celles des restaurants, mais elles exigent aussi une esthétique soignée. Coeur de la maison, la cuisine est également un lieu de détente où vos appareils s'exposent au grand jour. Notre design à la fois avant-gardiste et intemporel met votre intérieur en valeur, créant un espace idéal pour recevoir vos invités.

**Trouvez l'inspiration en parcourant nos photos sur Instagram et Pinterest.**



Chef Daniel Humm, restaurant pop-up 1683 Gaggenau à New York, États-Unis

Le professionnel de la gastronomie :  
une source d'inspiration.





Nico Zendel, créateur des couteaux Vauzett



## Respecté par Gaggenau



### Un hommage à l'excellence

L'initiative « Respecté par Gaggenau » traduit notre volonté de défendre, encourager et inspirer l'artisanat. Nous mettons en lumière et aidons ceux qui, comme nous, font passer la qualité avant la quantité.

### Passé, présent et futur

Fervents défenseurs des traditions, nous soutenons les personnes qui les font vivre, qu'ils s'attachent à préserver des races animales, des variétés de céréales, des vignobles, des produits ou des savoir-faire ancestraux. Nous mettons en avant des hommes, des femmes et des produits aussi rares qu'uniques qui, à notre sens, méritent d'être honorés.

Découvrez les héros de notre initiative  
« Respecté par Gaggenau » sur Instagram,  
YouTube et notre site internet.

# L'expérience de la différence

## Considérez ceci comme une invitation

Venez voir, toucher, entendre, sentir et goûter la différence Gaggenau. Nos showrooms sont pour les gourmets exigeants des terrains de jeu à l'élégante sophistication.

Clin d'œil architectural à son environnement, chacun de nos showrooms emblématiques est unique tout en étant à notre image. Si le design parle de lui-même, un conseiller se tient à votre disposition pour vous guider, vous expliquer ce qui distingue notre marque et répondre à vos questions.





# GAGGENAU



Il est impossible de se faire une  
idée de Gaggenau sans en avoir  
fait l'expérience.



Gaggenau Istanbul, Turquie



## Plus qu'un simple showroom

Nous vous invitons à déambuler, manipuler les boutons de commande, scruter l'intérieur des fours, discuter avec le personnel, ouvrir les réfrigérateurs, goûter notre espresso et vous inscrire à nos dégustations.

Nous accueillons régulièrement des ateliers et des cours de cuisine animés par des chefs réputés, qui vous présenteront des recettes et vous dévoileront des astuces afin d'exploiter tout le potentiel de vos appareils Gaggenau. Pour y participer, inscrivez-vous à notre newsletter et sachez que vos données ne seront en aucun cas communiquées à des tiers.

Gaggenau Vienne, Autriche



Localisez notre showroom en accédant à la section Showrooms et Revendeurs de notre site internet.



Gaggenau Munich, Allemagne

# Restons connectés

Notre portail international Gaggenau.com propose 42 sites internet nationaux en 18 langues. Plongez dans notre univers et découvrez au hasard de votre lecture des détails sur nos appareils, des recettes inspirantes, des délices culinaires, des récits culturels, des informations techniques... Que vous soyez cordon-bleu, designer-cuisiniste ou simplement curieux, vous ne serez pas déçu.

N'hésitez pas non plus à nous contacter via les réseaux sociaux et à nous suivre sur Instagram, Pinterest ou YouTube.



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



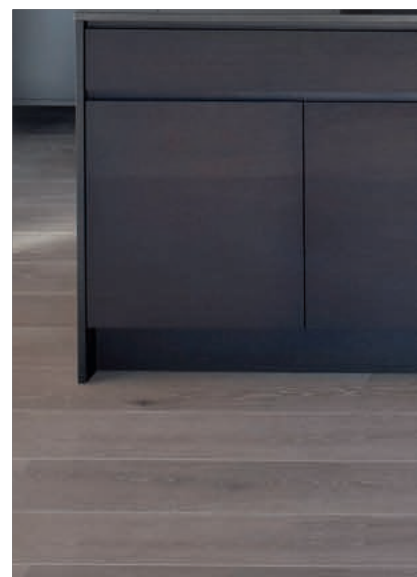
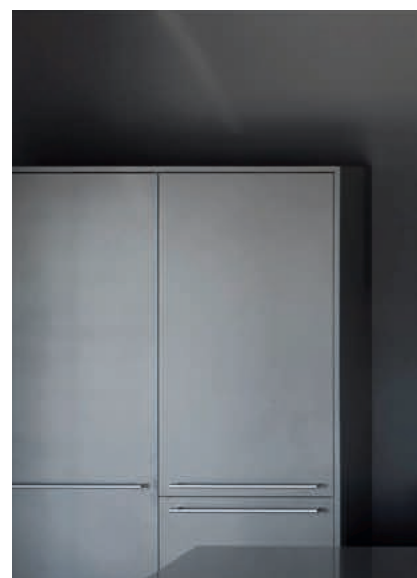
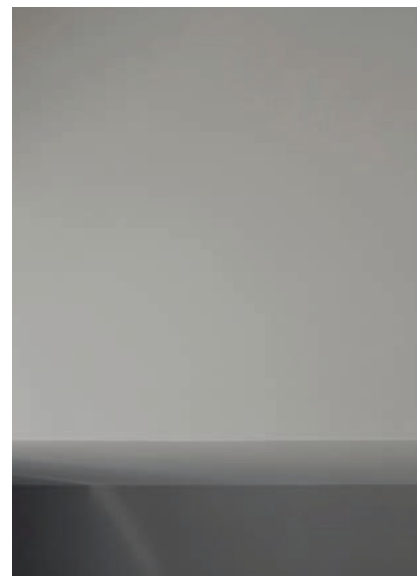
[pinterest.com/gaggenau\\_](https://www.pinterest.com/gaggenau_)

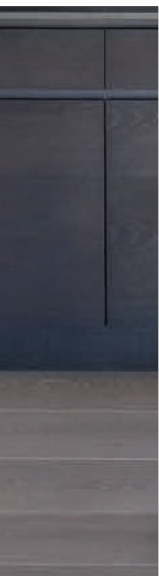
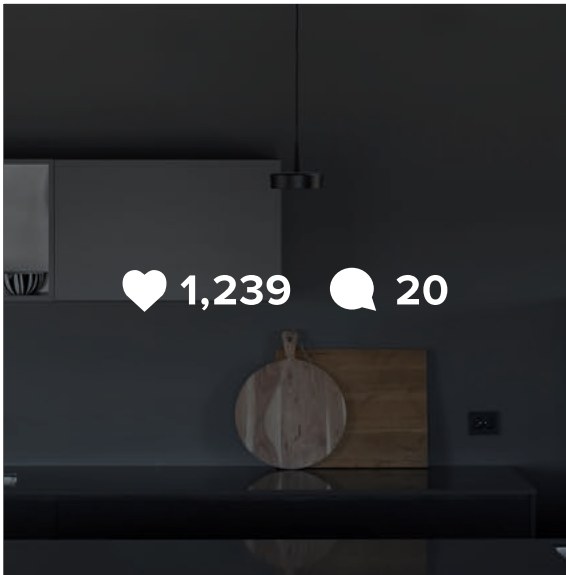
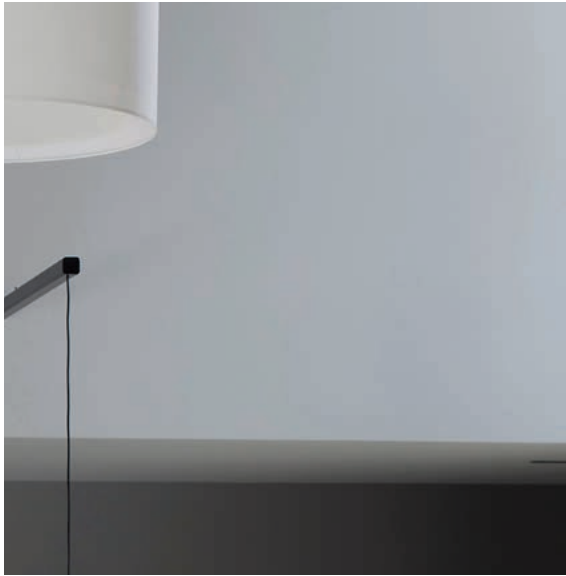


[youtube.com/gaggenauofficial](https://www.youtube.com/gaggenauofficial)



[instagram.com/Gaggenauofficial](https://www.instagram.com/Gaggenauofficial)









# Fours

L'expression de l'excellence culinaire,  
le meilleur allié au quotidien :  
le four Gaggenau

---

Série 400  
Série 200  
EB 333



## Fours série 400 : la promesse de l'excellence culinaire



# Fours série 400

## La cuisine des grands chefs

Four, four combi-vapeur ou four micro-ondes combiné : chaque modèle Gaggenau allie plaisir de la préparation, bonheur de la dégustation et charme de l'esthétique. Fabriqués en partie à la main avec les matériaux les plus nobles, nos appareils ne manquent pas d'atouts : température de cuisson jusqu'à 300 °C, catalyseur de fumée pour éliminer vapeurs grasses et odeurs. Inspirés par les exigences des professionnels, nos modèles sont conçus pour les cuisines individuelles. Ils s'adaptent à chaque intérieur pour que chacun puisse donner libre cours à sa passion culinaire.

La série se décline en deux coloris à l'esthétique emblématique : la version porte plein verre sur inox et la version Gaggenau Anthracite, plus foncée.





Four, machine expresso tout automatique, four combi-vapeur et tiroir chauffant série 400



Fours combi-vapeur, fours, tiroirs chauffants série 400



## La définition du luxe

### Une chaleur intense, une isolation exceptionnelle

La qualité professionnelle de nos fours série 400 permet de réaliser avec sérénité et succès les préparations culinaires les plus exigeantes.

Outre leur extrême résistance et leur rondeur emblématique, les boutons rotatifs en inox se distinguent par leur maniement intuitif. À la moindre pression sur l'écran TFT, la porte sans poignée au profil caractéristique s'ouvre à 180°. Composée de quatre vitres, elle est maintenue en permanence à température ambiante, même lors du programme de nettoyage par pyrolyse à 485 °C, et a été conçue pour ne pas dénaturer la couleur des plats. Tandis que le tournebroche, compatible avec la plupart des 17 modes de cuisson, permet de rôtir à la perfection poulets et autres aliments, la sonde thermométrique à trois points de mesure indique au degré près la température à coeur de chaque plat. Pendant la préparation en cuisine, les programmes automatiques sont d'une aide précieuse. Le reste du temps, il est aisé de contrôler et de surveiller le four à distance grâce à la fonctionnalité Home Connect. Dans tous les sens du terme, nos fours vont de l'avant.



Four combi-vapeur (largeur : 76 cm), four et tiroir chauffant série 400





Système de nettoyage automatique

## L'art de la cuisson vapeur

### Un chef-d'oeuvre en cuisine

Deux décennies après avoir introduit la cuisson vapeur dans les foyers, nous ne cessons de perfectionner chacun de nos modèles. Nos nouveaux fours combi-vapeur, disponibles avec raccordement direct ou réservoir d'eau, possèdent une cavité plus volumineuse, repoussant ainsi les limites de la création culinaire.

Programmes automatiques personnalisables, cinq niveaux d'humidité, gril grande surface sous verre et température pouvant atteindre 230 °C : nos fours subliment la cuisson vapeur. Mais ils permettent aussi de braiser, rôtir, dorer, griller, gratiner, régénérer, cuire sous vide et même extraire du jus. Une fois la préparation terminée, le système de nettoyage automatique, raccordé à l'arrivée d'eau, fait briller nos fours d'une remarquable propreté.



Réservoirs d'eau



Tiroir sous vide série 400

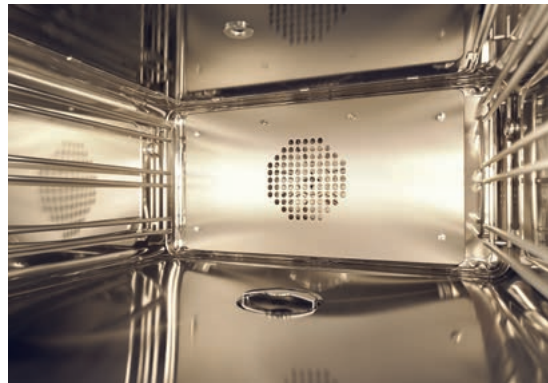
## Le plaisir de la cuisson vapeur

### Un véritable tableau culinaire

Même pendant la préparation, les plats méritent d'être mis en valeur. Des lampes LED invisibles les baignent d'une douce lumière blanche, tandis que le revêtement mat de la paroi arrière écarte tout risque d'éblouissement. Autre détail ingénieux : pour éviter qu'un véritable nuage ne s'échappe du four, tout excédent de vapeur est immédiatement condensé.

### Le mariage entre vapeur et sous vide

Assorti aux autres éléments de cuisine, installé sous le four ou le plan de travail, le tiroir sous vide pourrait presque devenir l'outil de cuisson du quotidien. Avec plusieurs niveaux d'aspiration et plusieurs tailles de sac, il permet de préserver les saveurs et de conserver facilement ingrédients et marinades. Grâce à la fonctionnalité d'aspiration à l'extérieur du compartiment, les bouteilles de vin entamées peuvent être dégustées le soir suivant.



Éclairage anti-éblouissement



Four combi-vapeur série 400 (largeur : 60 cm)

Pierre à pain et à pizzas



Faitout Gastro Norm



## Les accessoires indispensables

### Le four : le souci du détail

Bien loin de servir uniquement de thermomètre pour la viande, le poisson ou le pain, la sonde thermométrique indique la température à cœur des aliments. Le four régule alors la température et ajuste continuellement l'indication du temps de cuisson restant.

Pour atteindre l'excellence, il faut le bon accessoire : seule la chaleur intense de notre pierre à pain et à pizzas associée à la résistance de chauffe additionnelle, permet d'obtenir un croustillant parfait pour les tartes flambées, les pizzas et le pain.

De même, faitout Gastro Norm, rails télescopiques, plaques de cuisson et pelles à pizza ouvrent le champ des possibles, laissant libre cours à la créativité culinaire.

À découvrir : nos vidéos sur les fours série 400, disponibles sur notre site internet et sur notre chaîne YouTube.

Machine expresso tout automatique série 400



## L'expertise du café

### Le café comme vous l'aimez

L'eau, en provenance du réservoir ou, en cas de raccordement direct, du réseau domestique, est maintenue à la température souhaitée tout au long du processus d'extraction, libérant l'arôme du café sans amertume. Le poids du réservoir à lait, qui est isolé, est automatiquement contrôlé. Vous êtes alerté dès que la quantité de lait (ou substitut de lait) est insuffisante ou qu'il s'avère nécessaire d'en vérifier la fraîcheur.

La machine propose de nombreuses boissons, dont 12 types de cafés et jusqu'à 8 préparations personnalisées. Vous pouvez ajuster le volume, la température, l'intensité, la proportion de lait ainsi que le nombre de tasses afin de réaliser un café exactement comme vous l'aimez.

### Des tasses chaudes et bien plus encore...

Le tiroir chauffant, décliné en trois tailles, peut chauffer les tasses à café ainsi que les assiettes, assurant une température de service idéale, quel que soit le nombre de plats composant le repas. Vous pouvez même donner libre cours à votre créativité et l'utiliser pour faire lever les pâtes, décongeler les aliments, dorer vos plats, voire les cuire à basse température.

Tiroir chauffant série 400





Four, machine expresso tout automatique, four combi-vapeur et tiroirs chauffants série 400







Avec leurs lignes épurées et leur choix de coloris, les fours de la série 200 s'adaptent à tous les intérieurs.



Four, machine expresso tout automatique,  
four combi-vapeur et tiroir chauffant série 200



## Fours série 200

### Une affaire de goût

Les fours série 200 se distinguent par une esthétique épurée et un profil discret, subtilement relevés par des poignées assorties aux réfrigérateurs. Leurs mots d'ordre ? Simplicité et excellence. Ils voient naître chaque jour les plus belles prouesses culinaires. L'écran TFT, muni de boutons de commande en inox aussi élégants que résistants, permet de choisir entre 13 modes de cuisson différents, d'augmenter la température jusqu'à 300 °C ou encore de lancer la fonction pierre à pain et à pizzas, qui imite à la perfection le traditionnel feu de bois. Avec Home Connect, contrôle et diagnostic à distance adaptent chaque four à la vie moderne.

Tous les fours, fours combi-vapeur et fours micro-ondes combinés série 200 sont disponibles en trois coloris : Gaggenau Anthracite, Gaggenau Metallic et Gaggenau Silver.



Four, machine expresso tout automatique,  
four combi-vapeur et tiroirs chauffants série 200



Four combi-vapeur série 200

## La vapeur maîtrisée

### Le progrès au service de la cuisson vapeur

Vingt ans après avoir révolutionné les cuisines individuelles, nos fours combi-vapeur se réinventent. À la pointe de la technologie culinaire, ils permettent désormais de cuire à la vapeur, braiser, rôtir, griller, gratiner, et cuire sous vide. Raccordement direct à l'eau et système de nettoyage automatique, ou larges réservoirs d'eau facilement accessibles : les modèles de la série 200 sont disponibles avec ces deux options. Tous dotés d'une cavité plus volumineuse et éclairée avec soin, nos fours proposent des programmes automatiques personnalisables et cinq niveaux d'humidité.

### Le tiroir sous vide : l'exigence de la qualité

Accessoire indispensable à votre four combi-vapeur, le tiroir sous vide peut être installé sous le plan de travail ou le four. Assorti à ce dernier ou aux meubles de cuisine, il s'intègre parfaitement dans la pièce. Avec différents niveaux d'aspiration, plusieurs tailles de sac et une fonctionnalité d'aspiration à l'extérieur du compartiment, il permet de préserver les saveurs, de réduire les temps de marinade et de conserver aliments ou bouteilles de vin ouvertes.

Four, machine expresso tout automatique et tiroir chauffant série 200





Machine espresso tout automatique et tiroir chauffant série 200

## L'expertise du café

### Devenez un véritable barista

Concoctez jusqu'à 12 types de cafés et mémorisez 8 préparations personnalisées en choisissant leur intensité, leur température, la proportion de lait et de café ainsi que le nombre de tasses. Vous pouvez également réaliser facilement d'autres boissons chaudes à base d'eau ou de lait. Et grâce à la balance sur laquelle repose le réservoir à lait, la machine vous avertit dès que le niveau de liquide est insuffisant pour la boisson sélectionnée.

L'eau est maintenue à une température constante tout au long de la préparation du café afin d'en libérer l'arôme sans amertume. À l'issue du processus, le modèle de machine à raccordement direct évacue automatiquement les eaux usées, vous laissant profiter pleinement de votre boisson.

### Ultra-polyvalent

Le tiroir chauffant, décliné en deux tailles, peut chauffer les tasses à café ainsi que les assiettes, assurant une température de service idéale, quel que soit le nombre de plats composant le repas. Vous pouvez même l'utiliser pour faire lever les pâtes, décongeler les aliments, dorer vos plats, voire les cuire à basse température.



Machine espresso tout automatique et tiroir chauffant série 200

Visitez notre site internet pour en savoir plus sur la machine à café série 200.





# Four EB 333

## Une icône dans votre cuisine

Cette icône culinaire séduit depuis plus de 30 ans. L'intégralité de la façade avant, d'une largeur de 90 cm, est occupée par la porte, d'un poids de 20 kg. Celle-ci, composée de cinq vitres, reste froide en permanence, même lorsque la température intérieure du four atteint 300 °C. Elaborée à partir d'une seule feuille d'inox de 3 mm d'épaisseur, la porte se ferme en douceur et s'ouvre facilement. Ses vitres sont conçues pour isoler sans dénaturer la couleur des plats. Quant au tournebroche, il permet de cuire trois poulets en même temps.

Pour un grand chef, le four EB 333 est un véritable objet de désir, dont la fabrication requiert un tel savoir-faire qu'il ne s'en produit que quelques unités par jour, une singularité que vous saurez apprécier en profitant de votre appareil année après année.

Découvrez sur notre site internet et sur notre chaîne YouTube la vidéo et les interviews consacrées au four EB 333.



# Tables de cuisson

Les tables de cuisson  
Gaggenau évoquent les cuisines  
professionnelles dont elles s'inspirent.

---

Série 400  
Vario série 400  
Série 200  
Vario série 200



Les tables de cuisson série 400 témoignent de l'attachement de Gaggenau aux matériaux d'exception, à la conception innovante et à l'assemblage artisanal.



# Tables de cuisson série 400

## Luxe et confort

En gastronomie, la créativité doit être assistée par des modes de cuisson adaptés. Conçues pour les cuisines spacieuses, les tables de cuisson série 400 impressionnent à la fois par leurs performances et leurs dimensions : de 38 cm à un mètre.

Nos tables de cuisson se déclinent en modèles induction Full Zone à commande tactile d'une surface jusqu'à 3 200 cm<sup>2</sup>, en Flex Induction avec aérateur de plan de cuisson et en table gaz d'une largeur d'un mètre.

Et grâce à notre concept modulaire Vario, elles peuvent même se combiner pour former un espace de cuisson sur mesure pouvant accueillir des appareils spécifiques, tels qu'un Teppan Yaki ou un gril, afin de décupler les options de cuisson.





Table induction Full Zone, hotte de plan de travail et Teppan Yaki série 400



Table induction Full Zone série 400





Table de cuisson induction Full Zone série 400

## La table de cuisson induction Full Zone

### Pour ceux dont l'imagination n'a pas de limites

Installées à fleur de plan de travail ou de façon classique avec cadre apparent, les tables de cuisson induction Full Zone offrent 80 à 90 cm d'espace dédié à votre créativité. Aussi remarquables seules qu'en association avec nos tables de cuisson modulaires Vario, elles sont synonyme de liberté et de flexibilité puisqu'elles peuvent accueillir jusqu'à 6 ustensiles de cuisson en même temps.

Poêles et casseroles peuvent être librement déplacées sur toute la surface de la table : la température et la minuterie sont transférées automatiquement. Vous avez également la possibilité d'ajouter l'accessoire Teppan Yaki ou d'utiliser la fonction Cuisson Professionnelle, qui permet de déplacer les ustensiles entre différentes zones de chauffe pré-réglées sans avoir à manipuler les commandes.

Le vaste écran tactile TFT vous donne accès aux 17 niveaux de puissance, aux options de minuterie et même aux appareils de ventilation compatibles, en toute simplicité grâce à ses fonctionnalités Home Connect.



Boutons de commande en inox

## Installation et commandes

### Une maîtrise parfaite en toute discrétion

Les robustes boutons de commande en inox à éclairage intégré indiquent les zones de cuisson en cours d'utilisation ou de refroidissement et peuvent être facilement installés en façade, à portée de main mais sans distraire l'attention, comme dans une cuisine professionnelle.

### Le choix de l'installation

Quelle que soit la configuration retenue, de nombreuses tables de cuisson peuvent être installées à fleur de plan de travail ou de façon classique, avec un cadre inox apparent de 3 mm d'épaisseur. Le choix vous appartient.



## Flex Induction avec aérateur de plan de cuisson

### La table de cuisson qui assainit l'air

Cette table de cuisson à fleur de plan offre une surface de chauffe flexible de 88 cm. Son puissant aérateur situé entre deux zones de cuisson combinables vous permet d'utiliser poêles, Woks et casseroles sans vous soucier des odeurs et de la vapeur. Vous pouvez combiner deux zones de cuisson pour accueillir des récipients de grandes dimensions. Vous pouvez également cuisiner comme les pros en déplaçant votre poêle ou casserole entre les zones de chauffe pré-réglées de la surface de cuisson sans avoir à manipuler les commandes.

Les boutons en inox avec anneau lumineux et l'affichage bicolore orange / blanc vous offrent une parfaite lecture et maîtrise des 12 niveaux de puissance.

Les nouveaux modèles de tables de cuisson induction sans cadre sont dotées d'un marquage des zones de cuisson très discret et proposent une surface de cuisson plus importante.

Et pour les plus pressés, la fonction Booster permet de porter de grands volumes de liquide à ébullition en quelques secondes.



Table de cuisson Flex Induction avec aérateur série 400



Table de cuisson gaz série 400



## Tout feu tout flamme

### Une chaleur douce ou intense parfaitement maîtrisée

Fabriquée de manière artisanale à partir de matériaux de haute qualité – inox, fonte et laiton –, cette table de cuisson s'adresse aux chefs imaginatifs qui ont besoin d'espace pour tous leurs ustensiles. D'une largeur d'un mètre à fleur de plan de travail, elle peut être associée à un cadre en inox de 3 mm d'épaisseur. Sous les grilles en fonte se trouve un grand brûleur central pour Wok ou poêle à paella, autour duquel sont disposés deux brûleurs puissants et deux brûleurs standards, tous en laiton.

Le contrôle entièrement électronique de la puissance garantit des flammes constantes et d'une grande précision, qu'il s'agisse de faire mijoter des plats à feu doux, de faire cuire des aliments ou de les cuisiner au Wok à feu vif. Et lorsqu'on a entre les mains 18 000 watts de puissance, la maîtrise est essentielle.

# Tables de cuisson Vario série 400

## Au service de votre créativité

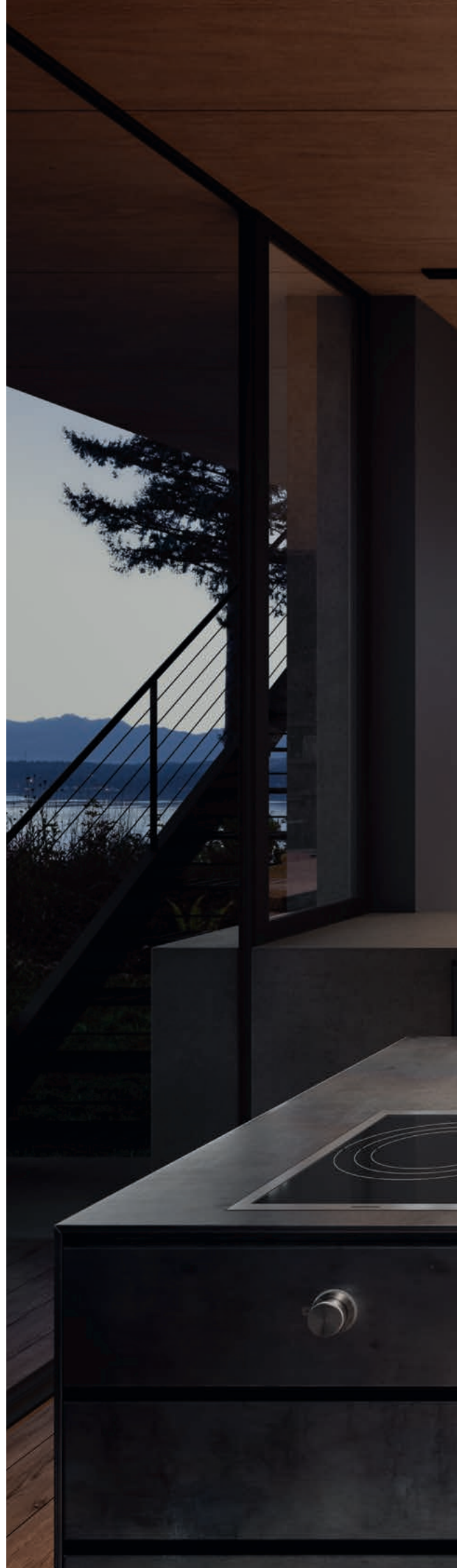
La gamme de tables de cuisson modulaires Vario vous invite à imaginer un plan de travail sur mesure répondant à vos inspirations.

Les boutons en inox de qualité professionnelle et le cadre, également en inox, de 3 mm d'épaisseur renforcent la cohérence esthétique.

La gamme de tables de cuisson Vario Flex Induction s'étend du modèle simple de 38 cm de largeur pour Wok à celui de 90 cm comportant cinq zones de cuisson, dont une à trois anneaux pour Wok ou faitout et des zones combinables.

Les brûleurs gaz mettent à votre disposition jusqu'à 6 000 watts de puissance brute.

La régulation électronique précise de la flamme - du mijotage à la pleine puissance - assure le rallumage automatique du feu en cas d'extinction. Le brûleur de 38 cm pour Wok ou poêle à paella comporte plusieurs couronnes de flammes. Vous pouvez aussi opter pour un plan de cuisson de 90 cm regroupant cinq brûleurs en laiton.







Configuration Vario : Wok induction, grill électrique, Teppan Yaki, gaz, aérateurs de plan de cuisson série 400

Configuration Vario série 400



## Un espace culinaire sur mesure

### Des appareils spécialisés

Le Teppan Yaki et le gril électrique disposent chacun de deux zones de cuisson, pour cuire des aliments tout en permettant de garder simultanément une autre préparation au chaud. Sur le gril, vous pouvez même remplacer l'une des grilles par une plaque en fonte pour encore plus de polyvalence.

### Une aspiration en toute discrétion

La hotte de plan de travail qui émerge élégamment de l'îlot, derrière la table de cuisson, constitue une solution esthétique éliminant la vapeur et les odeurs de cuisson au plus près de leur source tout en éclairant la table. Une fois sa mission terminée, elle s'escamote sans effort dans le plan de travail.

L'aérateur de plan de cuisson défie les lois de la physique. Il attire fumées et vapeur vers le bas, les aspirant à leur source avant qu'elles n'imprègnent l'air ambiant. Piloté via un élégant bouton de commande, il sait se faire oublier grâce au moteur silencieux et à son conduit d'évacuation gain de place.

Hotte de plan de travail série 400




Créez votre propre configuration Vario série 400 sur notre site internet.



Configuration Vario : gaz Wok, gaz, Teppan Yaki, grill électrique, Flex Induction série 400





Tables de cuisson  
série 200 :  
une source d'inspiration  
pour votre cuisine.

# Tables de cuisson série 200

## Des exigences professionnelles pour les cuisines privées

Les éléments de commande intelligemment placés sur nos tables de cuisson série 200 permettent aux cuisiniers gourmets de créer des plats sophistiqués dans un espace réduit.

Disponibles dans des dimensions allant de 28 cm à 90 cm, les modèles se déclinent en versions gaz, Flex Induction et vitrocéramique, installées à fleur de plan de travail ou de façon classique avec cadre apparent. Chacune de nos tables de cuisson a été conçue pour offrir des performances exceptionnelles et une qualité professionnelle.

Combinez-les afin de concrétiser toutes vos envies culinaires grâce au concept modulaire de notre gamme Vario série 200.





Table de cuisson Flex Induction avec système de ventilation intégré série 200



Table de cuisson Flex Induction série 200





Table de cuisson Flex Induction série 200

## Tables de cuisson Flex Induction

### Une créativité débridée

La technologie de l'induction offre une surface entièrement dégagée, à fleur de plan de travail. Certaines tables sont même dotées d'une commande Twist-Pad à bouton magnétique amovible, qu'il suffit de ranger après utilisation.

Les tables de cuisson Flex Induction s'adressent aux cuisiniers qui aspirent à exprimer leur créativité en s'affranchissant des contraintes de zones de cuisson aux dimensions standard. Pour utiliser des ustensiles de grandes dimensions ou des accessoires tels qu'un gril ou un Teppan Yaki, il suffit de toucher un bouton et de combiner deux zones de cuisson. Les ustensiles peuvent en outre être déplacés librement sur l'ensemble de la nouvelle surface : la température de cuisson définie est conservée. L'activation de la fonction Cuisson Professionnelle vous permet par ailleurs de cuisiner comme un pro grâce à des zones de chauffe pré-réglées.

Concernant l'induction, cinq dimensions sont disponibles pour la série 200. Quels que soient vos besoins ou vos préférences en matière de nombre de zones de cuisson, de polyvalence, d'options et de ventilation, il existe une table induction faite pour vous.

Commande Twist-Pad à bouton magnétique



## Tables de cuisson Flex Induction avec système de ventilation intégré

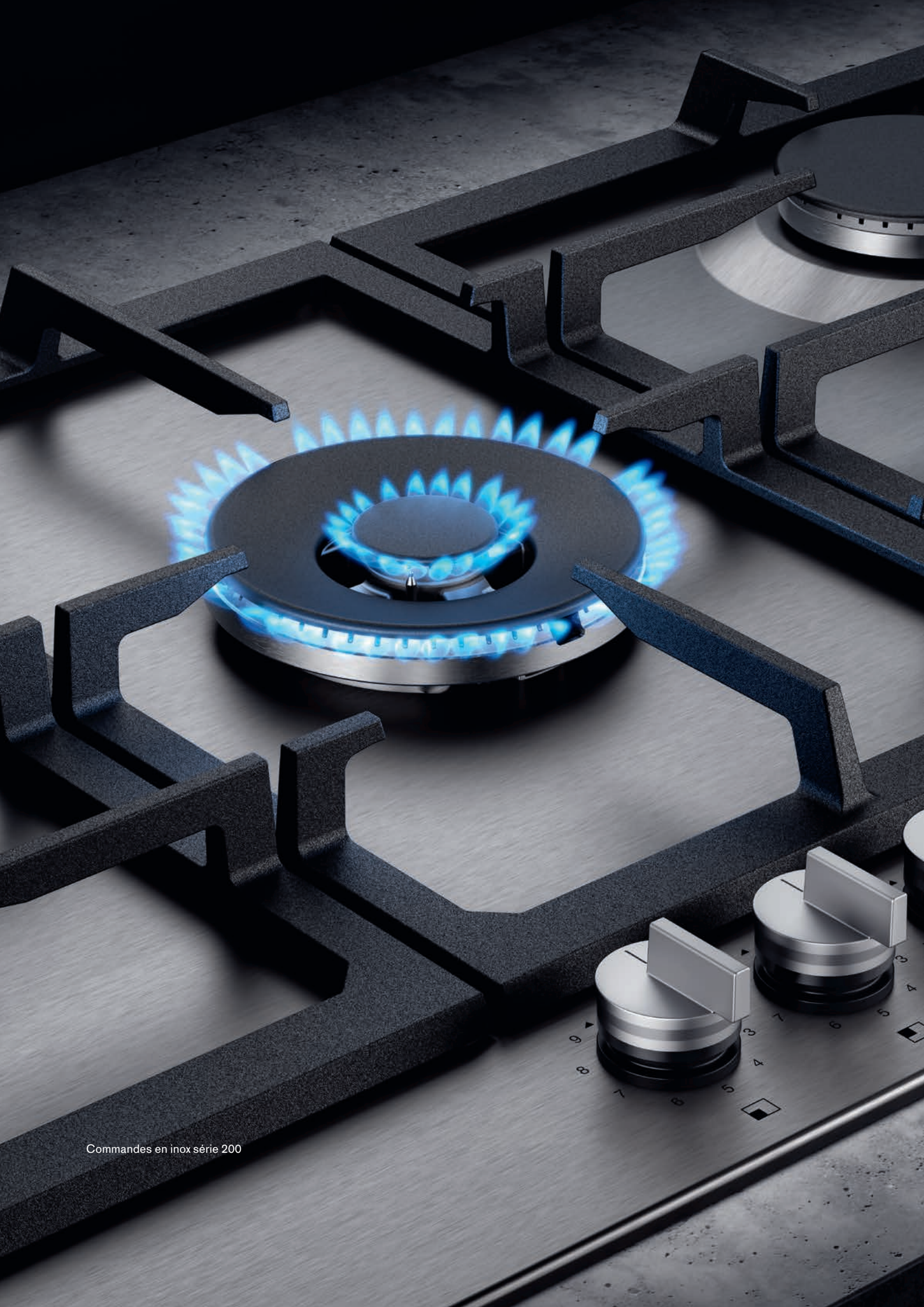
### Tout-en-un

Les tables de cuisson Flex Induction avec système de ventilation intégré séduisent par leur flexibilité automatisée. D'une impressionnante largeur de 80 cm, elles offrent quatre zones de cuisson combinables en deux grandes zones. Le Sensor de cuisson et le Frying Sensor assurent un contrôle précis de la température à l'intérieur des casseroles et des poêles. Tous deux sont contrôlés via le bouton magnétique amovible de la commande Twist-Pad, noir pour la version sans cadre ou en inox pour la version avec cadre.

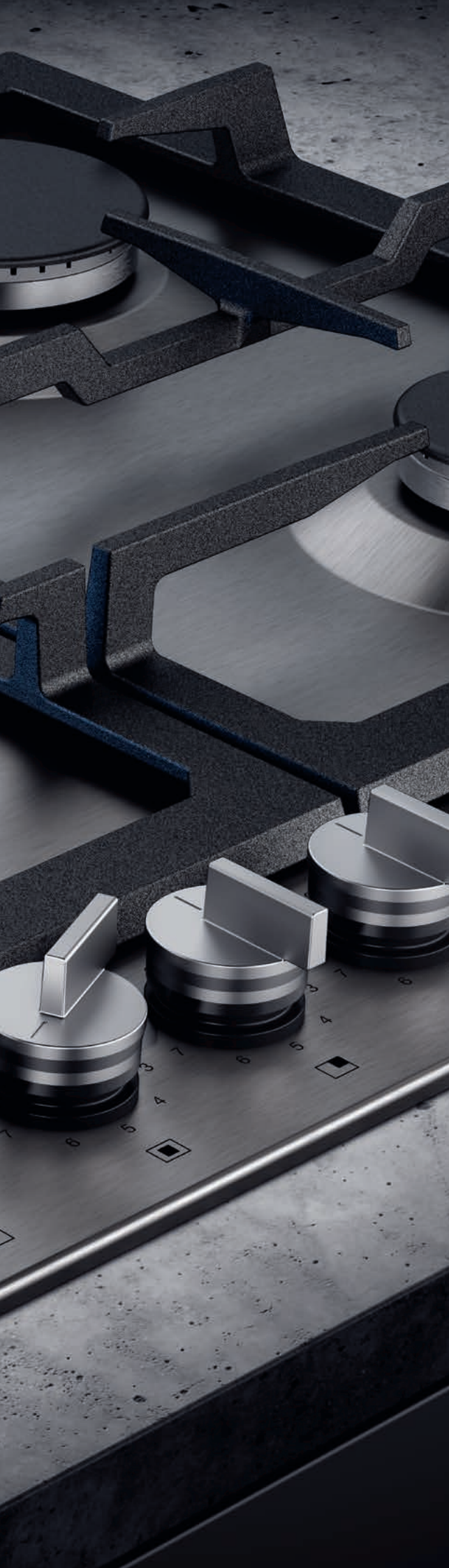
Quant au système de ventilation intégré, il s'adapte, en mode automatique, à la qualité de l'air et évacue odeurs et vapeur avant qu'elles ne deviennent gênantes.



Table de cuisson Flex Induction avec système de ventilation intégré série 200



Commandes en inox série 200



## Tables de cuisson gaz

### Un must

En 90 ou 60 cm de large, nos tables de cuisson gaz sont dotées de boutons de commande en inox vous offrant le choix entre 9 niveaux de chauffe à régulation mécanique. Ces tables de quatre ou cinq brûleurs sont simples à utiliser et ouvrent la voie à une cuisine créative digne des professionnels.



Configuration Vario : gaz Wok, gaz, Flex Induction série 200

Bandeau de commande noir et boutons éclairés



## Tables de cuisson Vario série 200

### Pour les élans culinaires les plus ambitieux

Avec la gamme d'options Vario, créer une cuisine sur mesure n'est plus un rêve.

Esthétiques et extensibles à l'infini, les tables de cuisson Vario série 200 se caractérisent par leur bandeau de commande en aluminium anodisé noir intégré. Le subtil éclairage orange des boutons vous indique si le brûleur ou la zone de cuisson est en cours de chauffe, à température ou en train de refroidir. La finition épurée en aluminium anodisé noir fait écho au design minimaliste des fours série 200.

De 28 à 90 cm de large, les appareils Vario affichent tous une forme rectangulaire, gage de cohérence visuelle.

Grâce à la régulation mécanique de la puissance, les 9 niveaux de chauffe des brûleurs, dont le brûleur Wok, assurent des résultats homogènes.

## Une zone de cuisson à l'image de votre cuisine

### Une cuisson directe

Si vous disposez d'une cuisine alimentée en tout électrique et que vous avez un penchant pour la cuisson sans poêles ni casseroles, combinez notre Teppan Yaki en inox et notre gril électrique à deux zones de commande séparées. Capable d'atteindre une température maximale de 240 °C, le Teppan Yaki se révèle tout aussi adapté à une cuisson douce. Vous ne pourrez bientôt plus vous en passer ! Et quel que soit le mode de cuisson choisi, l'aérateur puissant et silencieux vous débarrassera efficacement des fumées et de la vapeur.

### Un air propre

L'aérateur de plan de cuisson est désormais doté d'une ouverture élargie de 15 cm, plus facile à nettoyer et permettant d'aspirer davantage d'air, d'une double surface de filtration plus performante et d'un conduit compact, pour une totale discrétion. Le nouveau mode automatique associé à un sensor de qualité de l'air permet une élimination ultrasilencieuse des odeurs et de la vapeur sans votre intervention.

Découvrez sur notre site internet l'ensemble de notre gamme de tables de cuisson Vario série 200.







Configuration Vario : Teppan Yaki, Flex induction, gril électrique, aérateurs de plan de cuisson série 200




# Ventilation

Tout a été pensé dans les moindres détails pour favoriser le silence et l'efficacité.

---

Série 400

Série 200



Appareils d'aspiration série 400 :  
certains se cachent, d'autres s'affichent.



# Appareils d'aspiration série 400

## Cuisiner, aérer, recevoir

La cuisine étant devenue un véritable lieu de vie, la qualité de l'air y est primordiale. Pratiques, performants et intelligents, les appareils d'aspiration série 400 capturent silencieusement odeurs et vapeur grâce à leur moteur BLDC à induction et peuvent même opérer automatiquement en adaptant leur puissance à la qualité de l'air.

Choisissez la solution idéale pour votre cuisine : hotte de plan de travail escamotable, aérateur de plan de cuisson minimaliste, hotte de plafond modulaire Vario discrète ou encore remarquable, hotte îlot ou murale avec éclairage blanc neutre à intensité variable, dont le design fait écho à celui des tables de cuisson série 400 et du four EB 333 grâce au recours à de l'inox de 3 mm d'épaisseur.

Véritable concentré de puissance, chacun de nos appareils d'aspiration brille par son silence.





Table de cuisson induction Full Zone, hotte de plan de travail série 400 et Teppan Yaki



Configuration Vario série 400 : table de cuisson induction, aérateur de plan de cuisson, grill électrique, aérateur de plan de cuisson, Teppan Yaki, aérateur de plan de cuisson, table de cuisson gaz





## Aérateur de plan de cuisson

### L'aspiration tout en discrétion

Inventé en 1976, notre aérateur de plan de cuisson assure le nettoyage de l'air en silence, sans se faire remarquer.

Reprenant les boutons de commande en inox de nos tables de cuisson, il se fond dans le décor tout en éliminant la vapeur et les odeurs à leur source, avant même qu'elles ne vous incommodent.

Les filtres anti-graisse, lavables au lave-vaisselle, absorbent jusqu'à 90 % des particules de graisse et vous alertent lorsqu'ils en sont saturés.

Les filtres à charbon actif CleanAir affichent quant à eux une surface importante leur permettant d'épurer l'air avant qu'il ne soit réintroduit dans la pièce. L'air peut également être évacué silencieusement via la gaine plate pour un gain de place.



Hotte de plafond Vario série 400



Hotte de plan de travail série 400

## En retrait ou en hauteur

### L'efficacité silencieuse

La hotte de plan de travail émerge de son logement pour capturer la vapeur émanant des ustensiles et illuminer la table de cuisson de son éclairage à LED à intensité variable. Son fonctionnement automatique par intermittence quelques minutes toutes les heures permet une purification efficace de l'air de la pièce.

La hotte de plafond Vario, elle, constitue une solution modulaire moderne qui s'intègre parfaitement à l'architecture de la pièce, à fleur de plafond. Son cadre épuré dissimule un éclairage à intensité variable, des filtres et un conduit, associés à des moteurs BLDC à induction déportés, gage d'une aspiration silencieuse.

Les deux modèles se distinguent par leurs performances, tant en mode évacuation que recyclage, et savent se faire oublier lorsqu'ils ne sont pas en action.

**Découvrez sur notre site internet  
l'ensemble de nos appareils  
d'aspiration série 400.**



Hotte de plafond série 200 :  
une hauteur maîtrisée.



# Appareils d'aspiration série 200

## La fin de la vapeur

Notre gamme d'appareils d'aspiration série 200 offre une solution complète pour chaque cuisine, des aérateurs de plan de cuisson aux différentes hottes – murales, îlots, de plafond ou tiroirs, qui s'escamotent dans un meuble – en passant par les groupes filtrants, quasi-invisibles. Et pour une parfaite harmonie avec vos autres équipements Gaggenau, ces appareils sont proposés dans de multiples coloris et matériaux : inox, Gaggenau Black, Light Bronze, Anthracite et inox avec bandeau en verre Gaggenau Anthracite.

Le tout nouvel aérateur de plan de cuisson, doté d'un bandeau de commande noir et d'une fonction automatique, affiche des performances remarquables pour ses 15 cm de large.





Aérateur de plan de cuisson Vario série 200



## Mission aspiration !

### La pièce maîtresse de la cuisine

La hotte îlot impressionne par sa prestance. Son corps en inox et verre Gaggenau Anthracite renferme un filtre placé en retrait lavable au lave-vaisselle éliminant efficacement les vapeurs grasses, un ventilateur silencieux, ainsi qu'un éclairage à intensité variable. Il vous suffit d'activer son mode automatique pour pouvoir vous concentrer pleinement sur la cuisson de vos plats.

### Une véritable oeuvre d'art

Le panneau vertical ou incliné des hottes murales est disponible en verre Gaggenau Anthracite, assorti au design des fours. D'une largeur pouvant atteindre 90 cm, il est néanmoins placé de manière à ne pas vous gêner pendant que vous cuisinez. Les hottes murales peuvent opérer en mode évacuation ou recyclage. Intégrant des filtres lavables au lave-vaisselle, elles sont conçues pour capturer un maximum de vapeur à puissance et niveau sonore réduits. Elles peuvent être à commande manuelle, pilotées à partir de la table de cuisson ou fonctionner de manière autonome, en s'adaptant à la quantité de fumée détectée. Leur éclairage peut également être modulé au gré des besoins.

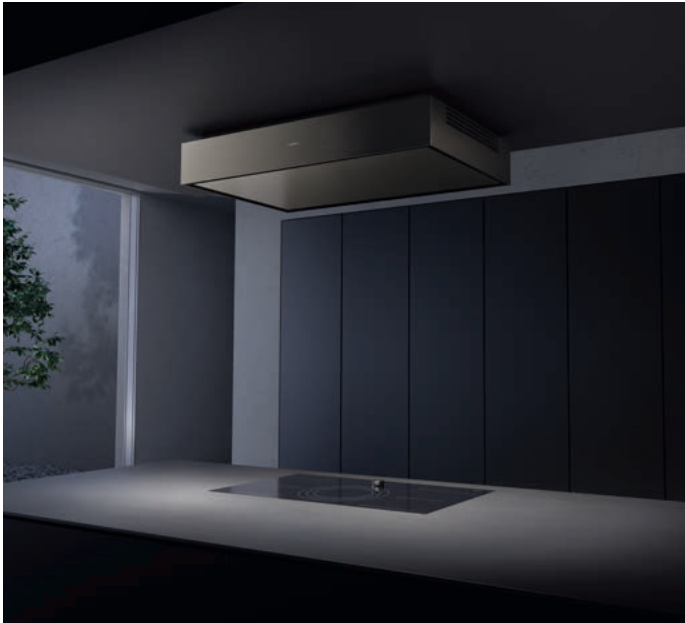




Hotte murale inclinée série 200



Hotte de plafond réglable en hauteur série 200



Hotte fixée directement au plafond série 200

## Hottes de plafond

### L'aspiration par le haut

À fleur de plafond, la hotte à aspiration périphérique Light Bronze fonctionne en mode évacuation ou recyclage. Toutes les hottes de plafond sont très simples à piloter via une télécommande, une table de cuisson compatible ou Home Connect et peuvent également opérer en mode automatique.

La hotte qui s'installe directement et facilement au plafond ne nécessite ni préparation préalable ni raccordement à un conduit d'évacuation de l'air. Ce modèle minimaliste à recyclage à la finition brossée Gaggenau Light Bronze se fond dans tous les décors.

La hotte suspendue Gaggenau Black est capable de s'approcher au plus près de la table de cuisson, permettant de mieux cibler l'aspiration et l'éclairage tout en simplifiant l'accès aux filtres.



Hotte de plafond encastrée série 200

Groupe filtrant série 200



## Des appareils d'aspiration invisibles

### Effacité et discrétion

Avec son bandeau d'une largeur de 60 ou 90 cm, la hotte tiroir constitue une solution gain de place intelligente offrant un éclairage à intensité variable, trois niveaux de puissance, une fonction automatique et un panneau de verre intégré. Invisible et silencieuse, elle se déploie facilement dès que vous avez besoin d'elle.

Hautement performant, le groupe filtrant s'intègre lui aussi en toute discrétion dans les cuisines où l'espace est compté. Son moteur silencieux peut être entièrement dissimulé dans un meuble. Quant à sa surface en verre, facile à nettoyer, et à son éclairage à intensité variable, ils sont associés à un cadre en inox particulièrement esthétique.

**Découvrez sur notre site internet notre vaste gamme d'appareils d'aspiration série 200.**



Hotte tiroir série 200

GAGGENAU

# Appareils de froid

Une fraîcheur longue durée pour  
présenter les aliments sous leur  
meilleur jour.

---

Vario série 400  
Vario série 200  
Série 200



Le froid comme élément  
architectural.





# Appareils de froid Vario série 400

## Une modularité à la discrétion remarquable

Totalement intégrables, les réfrigérateurs, congélateurs, combinés réfrigérateur-congélateur et caves à vin climatisées Vario série 400 peuvent être associés à loisir pour former une élégante façade en inox dédiée au froid, avec ou sans poignée. En version sans poignée, les appareils disparaissent derrière vos meubles de cuisine.

Les nouveaux appareils de froid Vario série 400 associent admirablement design et réfrigération. Une pression sur l'imposante porte suffit à déclencher son ouverture, dévoilant un intérieur habillé d'inox de qualité professionnelle, complété d'éléments modernes en aluminium anthracite et de tablettes en verre à peine perceptibles. À votre approche, le distributeur de glace et d'eau fraîche s'illumine, vous invitant à l'utiliser.

L'esthétique minimaliste de l'intérieur des appareils est accentuée par l'éclairage blanc chaud diffusé par les spots anti-éblouissement.





Réfrigérateur Vario et congélateur Vario série 400

Réfrigérateur Vario et congélateur Vario série 400





Tiroir de congélateur totalement extractible et éclairage à LED blanc chaud anti-éblouissement

## Un accès sans effort à tous les aliments

### Ouverture assistée

Deux nouvelles options assurent l'ouverture sans effort des portes les plus lourdes, par traction sur la poignée ou, pour les versions sans poignée, d'une simple pression sur la façade.

La réfrigération s'effectue naturellement au degré près et les conditions de conservation s'avèrent idéales dans le tiroir fraîcheur, dont la température avoisine 0 °C, préservant viande et poisson plus longtemps.

L'écran tactile TFT est identique à celui de nos fours, simplifiant ainsi la navigation. La température peut également être réglée à distance via Home Connect.

Pour une parfaite harmonie visuelle, le système de rails flexibles extrêmement discret permet d'aligner la hauteur des clayettes et des robustes compartiments de rangement en aluminium de la contre-porte du réfrigérateur et du congélateur.

**À découvrir : notre vidéo sur les appareils de froid Vario série 400, disponible sur notre site internet.**



Compartiments de contre-porte en aluminium anodisé anthracite





Les appareils de froid série 200  
subliment les cuisines par leurs  
lignes épurées.



Réfrigérateur Vario et congélateur Vario série 200





# Appareils de froid Vario série 200

## Des dimensions standard pour des performances hors norme

D'une efficacité exceptionnelle, les réfrigérateurs, congélateurs et combinés réfrigérateur-congélateur Vario série 200 autorisent de multiples combinaisons, compatibles avec les dimensions des niches des cuisines intégrées standard (56 cm de largeur / 178 cm de hauteur).

Les différents modèles proposent de vastes espaces de réfrigération ou plusieurs zones climatiques ainsi qu'un tiroir fraîcheur d'une température proche de 0 °C, dédié aux aliments les plus délicats. Les tablettes multi-niveaux et les récipients Gastro Norm coulissant aisément sous les tablettes optimisent l'espace, tandis que le support crochet destiné à accueillir quatre bouteilles de vin ou de Champagne peut se déployer entièrement.

# Appareils de froid série 200

## Intégrables...

Notre gamme se décline en une multitude de solutions, du combiné side-by-side de 541 litres aux appareils compacts ne réclamant qu'une niche de 60 cm par 82 cm. Vastes ou compacts, nos appareils de froid série 200 subliment toutes les cuisines par leurs lignes épurées. Zones climatiques distinctes, tiroirs fraîcheur, compartiment congélateur 4 étoiles, tablettes réglables... Le choix vous appartient.

## ... ou pose-libre

Fort de ses 91 cm de largeur et ses 176 cm de hauteur, le combiné side-by-side pose-libre affiche un volume impressionnant et multiplie les fonctionnalités. Ses superbes portes plein verre Gaggenau Anthracite intègrent un distributeur de glace et d'eau fraîche et s'ouvrent sur un tiroir fraîcheur.



Side-by-side série 200

Découvrez notre gamme complète  
d'appareils de froid série 200 sur notre  
site internet.



Combiné réfrigérateur-congérateur série 200

GAGGENAU




# Caves à vin climatisées

Protéger, présenter,  
préparer à la dégustation.

---

Vario série 400  
Série 200





Une cave à vin climatisée se doit de préserver vos bouteilles et de les mettre en valeur tout en participant au prestige de votre cuisine.

# Caves à vin climatisées Vario série 400

## Protéger et servir

Votre vin mérite d'être conservé, protégé, présenté et préparé pour la dégustation. Ces différentes fonctions sont toutes assurées par votre cave à vin climatisée au fil des années, comme le ferait une cave à vin traditionnelle.

Derrière ses portes à cadre en inox ou du même matériau que vos meubles de cuisine, avec ou sans poignée, se trouve un véritable sanctuaire. La plage de réglage des différentes zones de climatisation, qui peuvent être au nombre de trois, s'étend de 5 à 20 °C, reproduisant l'environnement de conservation à long terme d'une cave traditionnelle tout en garantissant une température de dégustation idéale.

Les cinq scénarios d'éclairage prédéfinis, les présentoirs en chêne et les clayettes totalement extractibles exposent vos précieuses bouteilles sous leur meilleur jour. De plus, les bruits sont atténués, les vibrations, éliminées, les odeurs, filtrées au moyen de charbon actif, et les rayons UV, arrêtés par les portes vitrées traitées à cet effet.

**Visionnez notre vidéo consacrée à la  
viniculture et découvrez tous nos modèles de  
caves sur notre site internet.**











Un véritable écrin  
pour vos bouteilles d'exception.

# Caves à vin climatisées série 200

## Une cave entièrement intégrée...

Vous avez le choix entre deux modèles tout intégrables de 178 et 123 cm, d'une capacité de 80 et 48 bouteilles, respectivement. Dotés de deux zones de climatisation, d'un éclairage de présentation et de portes vitrées verrouillables, ils reprennent l'habillage de vos meubles de cuisine pour se fondre dans le décor.

## ... ou placée sous le plan de travail

Deux options intégrables sous-plan s'offrent à vous, l'une d'une capacité de 42 bouteilles avec une zone de climatisation, l'autre d'une capacité de 34 bouteilles avec deux zones de climatisation. Dans les deux cas, vous bénéficiez de clayettes coulissantes en hêtre et aluminium pour un accès facilité, d'un éclairage LED, du réglage du taux d'humidité, de la fermeture amortie des portes afin de ne pas perturber la sédimentation, ainsi que de portes verrouillables à encadrement en inox évitant toute tentation.

**Découvrez notre gamme complète de caves à vin climatisées série 200 sur notre site internet.**



Caves à vin climatisées sous-plan série 200 Caves à vin



Cave à vin climatisée série 200



00:57<sup>h min</sup>



i


3 sec.

# Lave-vaisselle

Un nettoyage intelligent,  
tout en beauté.

---

Série 400  
Série 200



Quand efficacité rime  
avec délicatesse.







Lave-vaisselle série 400

# Lave-vaisselle série 400

## Protection maximale des articles fragiles

Dépassant toutes vos attentes, nos lave-vaisselle série 400 se fondent en toute discrétion dans les cuisines Gaggenau.

Des accessoires intelligents dédiés aux articles d'exception, tels que le support pour verres à pied et le panier pour couverts en argent, à la technologie de séchage Zéolite, les appareils de la série 400 font forte impression. La fonction Push-to-Open rend toute poignée superflue en façade et les charnières flexibles, en option, améliorent l'esthétique de l'intégration à une colonne tout en rendant la plupart des meubles de cuisine compatibles avec nos modèles.

Extraordinairement silencieux, et doté d'un éclairage intérieur puissant grâce à la paroi arrière composée de six panneaux LED.

## Une lumière qui vient de l'intérieur

### Délicatesse et efficacité

Il vous suffit d'ouvrir la porte sans poignée d'une pression du doigt pour que l'intérieur de votre lave-vaisselle s'illumine. Les rails à coulissement facile et la fermeture amortie des paniers protègent vos articles délicats de toute maladresse.

Le panneau de commande à écran TFT détaille les huit cycles de lavage et les cinq options disponibles. Il est ainsi possible de combiner le lavage intensif des articles placés dans le panier inférieur et le lavage en douceur des verres chargés dans le panier supérieur. Une fois la porte refermée, le temps de lavage restant est discrètement projeté au sol. Les versions à charnières flexibles signalent quant à elles qu'un cycle est en cours au moyen d'un indicateur lumineux.

Grâce à la technologie Zéolite innovante, votre lave-vaisselle relève de la classe énergétique A+++\* et est capable d'effectuer un cycle complet en moins d'une heure à pleine charge, avec séchage à température réduite protégeant la vaisselle fragile.

\* Pour une classification de A+++ à D.

**À découvrir : nos vidéos sur les lave-vaisselle série 400, disponibles sur notre site internet.**



Lave-vaisselle série 400 à l'intérieur habilement éclairé



Lave-vaisselle série 200 :  
un raffinement discret, des  
performances tout en délicatesse.

# Lave-vaisselle série 200

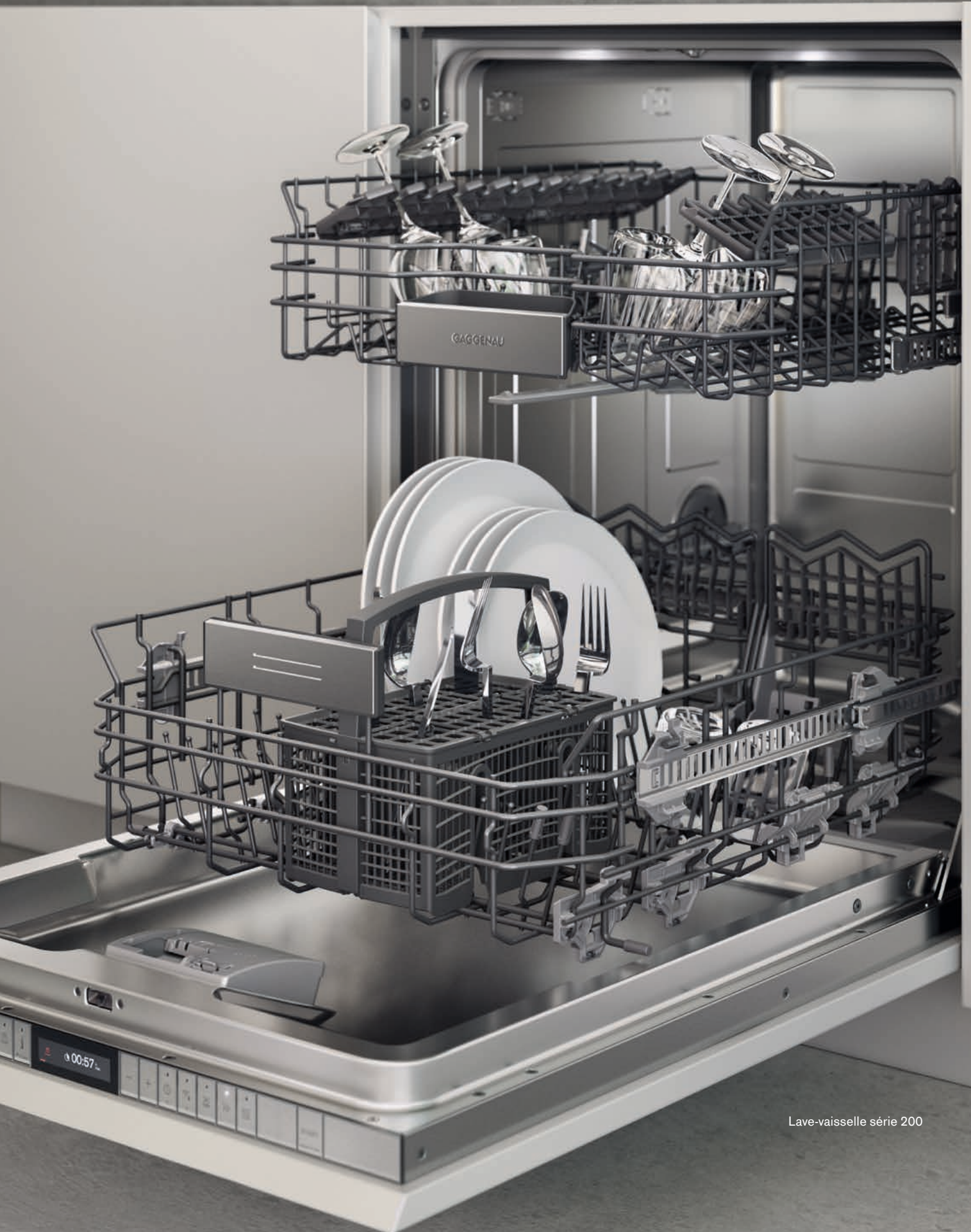
## Des lave-vaisselle suréquipés

Tout intégrables, deux hauteurs, deux largeurs, six programmes et jusqu'à trois options ajustables. Des charnières flexibles permettent même d'adapter des façades plus épaisses ou plus longues et de positionner élégamment les appareils en hauteur. Certains modèles intègrent la technologie Zéolite facilitant le séchage et économisant de l'énergie. Parmi les autres caractéristiques distinctives de nos lave-vaisselle figurent les rails à coulissement facile, l'écran TFT et la projection au sol du temps de lavage restant.

Quant à la fonction Push-to-Open, elle élimine la poignée en façade pour que votre appareil puisse se fondre dans le décor.







Tout intégrable





Écran TFT

## Au-delà de vos attentes

### L'excellence intégrée

Bénéficiant d'une conception intelligente, les lave-vaisselle série 200 offrent une multitude de fonctions. Certains comportent des rails à coulissement facile préservant vos articles fragiles.

Le système flexible de paniers, les picots et étagères rabattables et le panier supérieur à hauteur réglable optimisent l'espace et l'accès à la vaisselle. Et vous pouvez même commander votre appareil à distance grâce à l'option Home Connect.

Cerise sur le gâteau, nos lave-vaisselle sont aussi économes puisqu'ils affichent une classe énergétique A++ ou A+++\*.

\* Pour une classification de A+++ à D.



Rails à coulissement facile

Découvrez sur notre site internet notre vaste gamme de lave-vaisselle série 200.



S O \*

GAGGENAU

GAGGENAU

S O \*

# Aperçu des appareils

---

Fours

Tables de cuisson

Ventilation

Appareils de froid

Caves à vin climatisées

Lave-vaisselle

# Fours série 400



**Four**

**BO 480/481** 🏠

Largeur : 76 cm  
 Autonettoyage par pyrolyse  
 17 modes de cuisson  
 Programmes automatiques  
 Sonde thermométrique à trois points de mesure, tournebroche et fonction pierre à pain et à pizzas  
 Volume net : 110 l  
 Classe d'efficacité énergétique : A\*



**Four**

**BO 470/471** 🏠

Largeur : 60 cm  
 Autonettoyage par pyrolyse  
 17 modes de cuisson  
 Programmes automatiques  
 Sonde thermométrique à trois points de mesure, tournebroche et fonction pierre à pain et à pizzas  
 Volume net : 76 l  
 Classe d'efficacité énergétique : A\*



**Four**

**BO 450/451** 🏠

Largeur : 60 cm  
 Autonettoyage par pyrolyse  
 13 modes de cuisson  
 Programmes automatiques  
 Sonde thermométrique à trois points de mesure et fonction pierre à pain et à pizzas  
 Volume net : 76 l  
 Classe d'efficacité énergétique : A\*



**Four**

**BO 420/421** 🏠

Largeur : 60 cm  
 Autonettoyage par pyrolyse  
 9 modes de cuisson  
 Fonction pierre à pain et à pizzas  
 Volume net : 76 l  
 Classe d'efficacité énergétique : A\*



**Four combi-vapeur**

**BS 484/485** 🏠

Largeur : 76 cm  
 Raccordement direct à l'arrivée et à l'évacuation d'eau  
 Système de nettoyage tout automatique  
 Cuisson sous vide, gril, chaleur tournante combinable avec différents niveaux d'humidité  
 Programmes automatiques  
 Sonde thermométrique à trois points de mesure  
 Volume net : 50 l  
 Classe d'efficacité énergétique : A\*



**Four combi-vapeur**

**BS 470/471/474/475** 🏠 🏠

Largeur : 60 cm  
 Raccordement direct à l'arrivée et à l'évacuation d'eau  
 Système de nettoyage tout automatique  
 Cuisson sous vide, gril, chaleur tournante combinable avec différents niveaux d'humidité  
 Programmes automatiques  
 Sonde thermométrique à trois points de mesure  
 Volume net : 50 l  
 Classe d'efficacité énergétique : A\*



**Four combi-vapeur**

**BS 450/451/454/455** 🏠 🏠

Largeur : 60 cm  
 Réservoirs d'eau amovibles (capacité : 1,7 l)  
 Système de nettoyage tout automatique  
 Cuisson sous vide, gril, chaleur tournante combinable avec différents niveaux d'humidité  
 Programmes automatiques  
 Sonde thermométrique à trois points de mesure  
 Volume net : 50 l  
 Classe d'efficacité énergétique : A\*



**Double four**

**BX 480/481**

Largeur : 76 cm  
 Autonettoyage par pyrolyse  
 17 modes de cuisson  
 Sonde thermométrique à trois points de mesure, tournebroche et fonction pierre à pain et à pizzas  
 Volume net : 2 x 110 l  
 Classe d'efficacité énergétique : A\*



**Four micro-ondes combiné**

**BM 484/485**

Largeur : 76 cm  
 Fonctions micro-ondes seul ou en combinaison avec le gril et le four  
 Volume net : 36 l



**Four micro-ondes combiné**

**BM 450/451/454/455** ■

Largeur : 60 cm  
 Fonctions micro-ondes seul ou en combinaison avec le gril et le four  
 Volume net : 36 l



**Machine expresso tout automatique**

**CM 470** 🏠

Largeur : 60 cm  
 Raccordement direct à l'arrivée et à l'évacuation d'eau  
 Possibilité de personnaliser et de mémoriser les boissons



**Machine expresso tout automatique**

**CM 450** 🏠

Largeur : 60 cm  
 Possibilité de personnaliser et de mémoriser les boissons



**Tiroir chauffant**

**WS 482**

Largeur : 76 cm ; hauteur : 21 cm  
 Capacité : vaisselle pour 10 personnes  
 Volume net : 38 l



**Tiroir chauffant**

**WS 461**

Largeur : 60 cm ; hauteur : 14 cm  
 Capacité : vaisselle pour 6 personnes  
 Volume net : 19 l



**Tiroir chauffant**

**WS 462**

Largeur : 60 cm ; hauteur : 29 cm  
 Capacité : vaisselle pour 12 personnes  
 Volume net : 51 l



**Tiroir sous vide**

**DV 461/061\*\***

Largeur : 60 cm ; hauteur : 14 cm  
 3 niveaux d'aspiration dans le compartiment et hors du compartiment  
 Encastrable  
 Charge maximale : 10 kg  
 Volume net : 8 l

## Aperçu des modes de cuisson

Fours	BX 480/BX 481 BO 480/BO 481 BO 470/BO 471	BO 450/BO 451	BO 420/BO 421	
Modes de cuisson	17	13	9	Application
Chaleur tournante	•	•	•	Gâteaux, petits gâteaux secs et soufflés cuits sur plusieurs niveaux
Chaleur tournante Eco	•	•	•	Gâteaux, viande, soufflés et gratins
Chaleur de voûte + chaleur de sole	•	•	•	Gâteaux cuits dans des moules ou sur la plaque, soufflés ou rôtis
Chaleur de voûte + 1/3 chal. de sole	•			Gâteaux sur plaque, petits gâteaux secs, gâteaux à la meringue, gratiner des soufflés
Chaleur de voûte	•	•	•	Gratiner des gâteaux aux fruits avec de la meringue
1/3 chaleur de voûte + chal. de sole	•			Gâteau au fromage, pain dans un moule à cake, plats au bain-marie (par exemple crème brûlée), pour braiser sans couvercle et réchauffer des plats
Chaleur de sole	•	•	•	Pour poursuivre la cuisson, par ex. pour des gâteaux aux fruits humides, pour mettre en conserve, pour des mets au bain-marie.
Chaleur tournante + chaleur de sole	•	•	•	Chaleur supplémentaire par le bas pour des gâteaux humides, par ex. des gâteaux aux fruits
Chaleur tournante + 1/3 chal. de sole	•			Soufflés épais, lasagnes, tartes à l'oignon, plats aux œufs (par ex. tortilla, omelette paysanne)
Gril grande surface + chaleur ventilée	•	•	•	Réchauffage uniforme pour la viande, la volaille et le poisson entier
Gril grande surface	•	•	•	Griller des morceaux de viande peu épais, des saucisses ou des filets de poisson, gratiner
Gril compact	•	•		Griller des petites quantités en économisant de l'énergie
Fonction pierre à pain	•	•	•	Pizza croustillante, pain ou petits pains comme au four à pierre
Fonction faitout	•	•		Grandes quantités de viande, cocotte ou rôti familial
Laisser lever	•	•		Pâte à la levure de boulanger et levain
Décongeler	•	•		Légumes, viande, poisson et fruits
Maintenir au chaud	•			Maintenir des mets au chaud, préchauffer de la vaisselle en porcelaine

## Coloris disponibles

Les modèles de la série 400 sont disponibles dans les coloris suivants :



Porte plein verre  
Gaggenau Anthracite



Porte plein verre sur  
inox

■ Disponible avec module de commande haut ou bas

🏠 Home-Connect

\* Classe d'efficacité énergétique : pour une classification de A+++ à D

\*\* Compatible avec les séries 400 et 200

Tous les modèles de la série 400 sont disponibles avec charnière gauche ou droite, mis à part la machine expresso, le tiroir chauffant et le tiroir sous vide.

## Fours série 200



Four

### BOP 250/251

Largeur : 60 cm  
Autonettoyage par pyrolyse  
13 modes de cuisson  
Programmes automatiques  
Sonde thermométrique à trois points de mesure et fonction pierre à pain et à pizzas  
Volume net : 76 l  
Classe d'efficacité énergétique : A\*



Four

### BOP 220/221

Largeur : 60 cm  
Autonettoyage par pyrolyse  
9 modes de cuisson  
Fonction pierre à pain et à pizzas  
Volume net : 76 l  
Classe d'efficacité énergétique : A\*



Four combi-vapeur

### BSP 270/271

Largeur : 60 cm  
Raccordement direct à l'arrivée et à l'évacuation d'eau  
Système de nettoyage tout automatique  
Cuisson sous vide, gril, chaleur tournante combinable avec différents niveaux d'humidité  
Programmes automatiques  
Sonde thermométrique à trois points de mesure  
Volume net : 50 l  
Classe d'efficacité énergétique : A\*



Four combi-vapeur

### BSP 260/261

Largeur : 60 cm  
Raccordement direct à l'arrivée et à l'évacuation d'eau  
Cuisson sous vide, gril, chaleur tournante combinable avec différents niveaux d'humidité  
Programmes automatiques  
Sonde thermométrique à trois points de mesure  
Volume net : 50 l  
Classe d'efficacité énergétique : A\*



Four combi-vapeur

### BSP 250/251

Largeur : 60 cm  
Réservoirs d'eau amovible (capacité : 1,7 l)  
Cuisson sous vide, gril, chaleur tournante combinable avec différents niveaux d'humidité  
Programmes automatiques  
Sonde thermométrique à trois points de mesure  
Volume net : 50 l  
Classe d'efficacité énergétique : A\*



Four vapeur

### BSP 220/221

Largeur : 60 cm  
Réservoir d'eau amovible (capacité : 1,7 l)  
Cuisson sous vide  
Cuisson vapeur sans pression  
Volume net : 58 l



Four micro-ondes combiné

### BMP 250/251

Largeur : 60 cm  
Fonctions micro-ondes seul ou en combinaison avec le gril et le four  
Volume net : 36 l



Four micro-ondes

### BMP 224/225

Largeur : 60 cm  
Micro-ondes et gril  
Volume net : 21 l



Machine expresso tout automatique

### CMP 270

Largeur : 60 cm  
Raccordement direct à l'arrivée et à l'évacuation d'eau  
Possibilité de personnaliser les boissons



Machine expresso tout automatique

### CMP 250

Largeur : 60 cm  
Possibilité de personnaliser les boissons



Tiroir chauffant

### WSP 221

Largeur : 60 cm ; hauteur : 14 cm  
Capacité : 6 couverts  
Volume net : 20 l



Tiroir chauffant

### WSP 222

Largeur : 60 cm ; hauteur : 29 cm  
Capacité : 12 couverts  
Volume net : 52 l



Tiroir sous vide

### DVP 221

Largeur : 60 cm ; hauteur : 14 cm  
3 niveaux d'aspiration dans le compartiment et hors du compartiment  
Charge maximale : 10 kg  
Volume net : 8 l



## EB 333



## Four

EB 333 

Largeur : 90 cm  
 Autonettoyage par pyrolyse  
 17 modes de cuisson  
 Sonde thermométrique à trois points de mesure, tournebroche et fonction pierre à pain et à pizzas  
 Programmes automatiques  
 Volume net : 83 l  
 Classe d'efficacité énergétique : A\*

## Aperçu des modes de cuisson

Fours	BOP 250/BOP 251	BOP 220/BOP 221	Application
Modes de cuisson	13	9	
Chaleur tournante	•	•	Gâteaux, petits gâteaux secs et soufflés cuits sur plusieurs niveaux
Chaleur tournante Eco	•	•	Gâteaux, viande, soufflés et gratins
Chaleur de voûte + chaleur de sole	•	•	Gâteaux cuits dans des moules ou sur la plaque, soufflés ou rôtis
Chaleur de voûte	•	•	Gratiner des gâteaux aux fruits avec de la meringue
Chaleur de sole	•	•	Pour poursuivre la cuisson, par ex. pour des gâteaux aux fruits humides, pour mettre en conserve, pour des mets au bain-marie.
Chaleur tournante + chaleur de sole	•	•	Chaleur supplémentaire par le bas pour des gâteaux humides, par ex. des gâteaux aux fruits
Gril grande surface + chaleur ventilée	•	•	Réchauffage uniforme pour la viande, la volaille et le poisson entier
Gril grande surface	•	•	Griller des morceaux de viande peu épais, des saucisses ou des filets de poisson, gratiner
Gril compact	•	•	Griller des petites quantités en économisant de l'énergie
Fonction pierre à pain	•	•	Pizza croustillante, pain ou petits pains comme au four à pierre
Fonction faitout	•	•	Grandes quantités de viande, cocotte ou rôti familial
Laisser lever	•	•	Pâte à la levure de boulanger et levain
Décongeler	•	•	Légumes, viande, poisson et fruits

## Coloris disponibles

Tous les modèles de la série 200 sont disponibles dans les coloris suivants :



Gaggenau Anthracite



Gaggenau Metallic



Gaggenau Silver

 Home-Connect

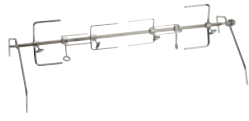
\* Classe d'efficacité énergétique : pour une classification de A+++ à D

Tous les modèles de la série 200 sont disponibles avec charnière gauche ou droite, mis à part la machine expresso, le tiroir chauffant et le tiroir sous vide.

# Accessoires



Sonde thermométrique



Tournebroche



Pierre à pain et à pizzas



Pelle à pizza

Par 2



Boutons rotatifs noirs

Pour four EB 333



Rail télescopique



Lèche-frite

Émaillée



Plaque à pâtisserie

Émaillée



Grille

Chromée

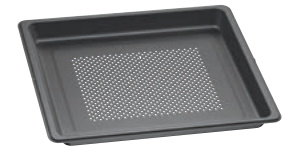


Lèche-frite en verre



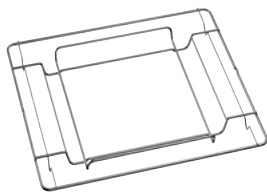
Plat de cuisson vapeur

Inox  
Perforé / non perforé  
Pour four combi-vapeur



Plat de cuisson vapeur

Anti-adhérent  
Perforé / non perforé  
Pour four combi-vapeur



Grille support pour faitout  
Gastro Norm



Faitout Gastro Norm



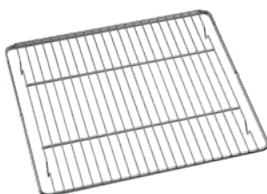
Petit récipient Gastro  
Norm

Inox, GN 1/3  
Perforé / non perforé



Grand récipient Gastro  
Norm

Inox, GN 2/3  
Perforé / non perforé



Grille

Pour four combi-vapeur



Rails télescopiques 3 niveaux

Pour four combi-vapeur



Sachets sous vide, petit  
format

180 mm x 280 mm, 100 pièces



Sachets sous vide, grand  
format

240 mm x 350 mm, 100 pièces

**Pastilles de détartrage**

Set de 4  
Pour la cuisson combi-vapeur.

**Cartouches de nettoyage**

Set de 4  
Pour four combi-vapeur avec  
branchement fixe pour l'arrivée et  
l'évacuation de l'eau

**Système de détartrage de l'eau**

Pour la première installation  
Recommandé si la dureté de l'eau  
dépasse 7 dH ou la dureté du  
carbone 5 dH

# Tables de cuisson Vario série 400



**Table de cuisson induction Full Zone**

**CX 492 ■**

Largeur : 90 cm  
Une seule grande surface de cuisson  
Écran tactile TFT  
Positionnement libre des casseroles  
Installation à fleur de plan de travail ou cadre apparent sur le plan de travail



**Table de cuisson induction Full Zone**

**CX 482 ■**

Largeur : 80 cm  
Une seule grande surface de cuisson  
Écran tactile TFT  
Positionnement libre des casseroles  
Installation à fleur de plan de travail ou cadre apparent sur le plan de travail



**Table de cuisson Vario Flex Induction**

**VI 492 ■**

Largeur : 90 cm  
5 zones de cuisson  
Installation à fleur de plan de travail ou cadre apparent sur le plan de travail  
Boutons de commande inox en façade



**Table de cuisson Vario Flex Induction**

**VI 482 ■**

Largeur : 80 cm  
4 zones de cuisson  
Installation à fleur de plan de travail ou cadre apparent sur le plan de travail  
Boutons de commande inox en façade



**Table de cuisson Vario Flex Induction**

**VI 462 ■**

Largeur : 60 cm  
4 zones de cuisson  
Installation à fleur de plan de travail ou cadre apparent sur le plan de travail  
Bouton de commande inox en façade



**Table de cuisson Vario Flex Induction**

**VI 422 ■**

Largeur : 38 cm  
2 zones de cuisson  
Installation à fleur de plan de travail ou cadre apparent sur le plan de travail  
Bouton de commande inox en façade



**Table de cuisson Vario induction Wok**

**VI 414 ■**

Largeur : 38 cm  
1 zone de cuisson  
Idéale pour la poêle wok, avec accessoire adaptateur  
Installation à fleur de plan de travail ou cadre apparent sur le plan de travail  
Bouton de commande inox en façade



**Table de cuisson Vario gaz**

**VG 491 ■**

Largeur : 90 cm  
5 brûleurs  
1 brûleur wok  
Régulation tout électronique de la puissance  
Installation à fleur de plan de travail ou cadre apparent sur le plan de travail  
Bouton de commande inox en façade



**Table de cuisson Vario gaz**

**VG 425 ■**

Largeur : 38 cm  
2 brûleurs  
Régulation tout électronique de la puissance  
Installation à fleur de plan de travail ou cadre apparent sur le plan de travail  
Bouton de commande inox en façade



**Vario gaz wok**

**VG 415 ■**

Largeur : 38 cm  
1 brûleur wok  
Régulation tout électronique de la puissance  
Installation à fleur de plan de travail ou cadre apparent sur le plan de travail  
Bouton de commande inox en façade



**Vario Teppan Yaki**

**VP 414 ■**

Largeur : 38 cm  
Cuisson directe sur la surface en acier chromé  
Contrôle exact de la température jusqu'à 240°C  
Installation à fleur de plan de travail ou cadre apparent sur le plan de travail  
Bouton de commande inox en façade



**Vario gril électrique**

**VR 414 ■**

Largeur : 38 cm  
2 zones  
Grille en fonte, pierres de lave  
Installation à fleur de plan de travail ou cadre apparent sur le plan de travail  
Bouton de commande inox en façade



**Hotte de plan de travail**

**AL 400 ■**

Largeur : 120 / 90 cm  
Hotte télescopique qui, à l'arrêt, se dissimule entièrement dans le plan de travail  
Installation à fleur de plan de travail ou cadre apparent sur le plan de travail  
Classe d'efficacité énergétique : A+ en configuration avec le moteur déporté AR400142\*



**Aérateur de plan de cuisson Vario**

**VL 414 ■**

Largeur : 11 cm  
Aspiration optimale directement sur le plan de travail  
Installation à fleur de plan de travail ou cadre apparent sur le plan de travail  
Bouton de commande inox en façade, obligatoire, à commander AA490111  
Classe d'efficacité énergétique : A+ en configuration avec le moteur déporté AR403122\*

## Tables de cuisson Vario série 400



**Table de cuisson  
induction Full Zone**

**CX 492 ■**

Largeur : 90 cm  
Une seule grande surface de cuisson  
Écran tactile TFT  
Positionnement libre des casseroles  
Installation à fleur de plan de travail ou cadre apparent sur le plan de travail



**Table de cuisson  
induction Full Zone**

**CX 492 ▲**

Largeur : 90 cm  
Une seule grande surface de cuisson  
Écran tactile TFT  
Positionnement libre des casseroles  
Installation à fleur de plan de travail



**Table de cuisson  
induction Full Zone**

**CX 482 ■**

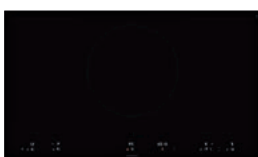
Largeur : 80 cm  
Une seule grande surface de cuisson  
Écran tactile TFT  
Positionnement libre des casseroles  
Installation à fleur de plan de travail ou cadre apparent sur le plan de travail



**Table de cuisson  
induction Full Zone**

**CX 482 ▲**

Largeur : 80 cm  
Une seule grande surface de cuisson  
Écran tactile TFT  
Positionnement libre des casseroles  
Installation à fleur de plan de travail



**Table de cuisson  
Flex Induction**

**VI 492 ▲**

Largeur : 90 cm  
5 zones de cuisson  
Installation à fleur de plan de travail  
Bouton de commande inox en façade



**Table de cuisson  
Flex Induction**

**VI 482 ▲**

Largeur : 80 cm  
4 zones de cuisson  
Installation à fleur de plan de travail  
Bouton de commande inox en façade



**Table de cuisson  
Flex Induction**

**VI 462 ▲**

Largeur : 60 cm  
4 zones de cuisson  
Installation à fleur de plan de travail  
Bouton de commande inox en façade



**Table de cuisson  
Flex Induction**

**VI 422 ▲**

Largeur : 38 cm  
2 zones de cuisson  
Installation à fleur de plan de travail  
Bouton de commande inox en façade



**Table de cuisson  
induction Wok**

**VI 414 ■**

Largeur : 38 cm  
1 zone de cuisson  
Idéale pour la poêle wok, avec support adaptateur  
Installation à fleur de plan de travail  
Bouton de commande inox en façade



**Table de cuisson Flex  
Induction avec aérateur**

**CVL 420 ▲**

Largeur : 88 cm  
2 x 2 zones de cuisson Flex induction  
Installation à fleur de plan de travail VL 410 111 | Classe d'efficacité énergétique : A+ en configuration avec le moteur déporté AR403122\*  
Bouton de commande inox en façade



**Table de cuisson Flex  
Induction avec aérateur**

**CVL 410 ▲**

Largeur : 88 cm  
2 zones de cuisson Flex induction  
1 zone de cuisson induction  
Idéale pour la poêle wok, avec support adaptateur  
Installation à fleur de plan de travail VL 410 111  
Classe d'efficacité énergétique : A+ en configuration avec le moteur déporté AR403122\*  
Bouton de commande inox en façade



**Table de cuisson gaz**

**CG 492**

Largeur : 100 cm  
5 brûleurs  
1 brûleur wok  
Régulation tout électronique de la puissance  
Installation à fleur de plan de travail ou sur le plan de travail  
Bouton de commande inox en façade

## Options de conception

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

🏠 Home-Connect

\* Classe d'efficacité énergétique pour une classification de A++ à E

# Tables de cuisson Vario série 200



**Table de cuisson  
Vario Flex Induction**

**VI 262 ●**

Largeur : 60 cm  
4 zones de cuisson  
Bandeau de commande noir,  
boutons noirs avec anneau  
lumineux



**Table de cuisson  
Vario Flex Induction**

**VI 242 ●**

Largeur : 40 cm  
2 zones de cuisson  
Bandeau de commande noir,  
boutons noirs avec anneau  
lumineux



**Table de cuisson  
Vario Flex Induction**

**VI 232 ●**

Largeur : 28 cm  
2 zones de cuisson  
Bandeau de commande noir,  
boutons noirs avec anneau  
lumineux



**Table de cuisson Vario gaz**

**VG 264 ●**

Largeur : 60 cm  
4 brûleurs  
Bandeau de commande noir,  
boutons noirs avec anneau  
lumineux



**Table de cuisson Vario gaz**

**VG 232 ●**

Largeur : 28 cm  
2 brûleurs  
Bandeau de commande noir,  
boutons noirs avec anneau  
lumineux



**Vario gaz wok**

**VG 231 ●**

Largeur : 28 cm  
1 brûleur wok  
Bandeau de commande noir,  
boutons noirs avec anneau  
lumineux



**Vario Teppan Yaki**

**VP 230 ●**

Largeur : 28 cm  
Cuisson directement sur la surface  
inox  
Contrôle précis de la température  
jusqu'à 240°C  
Bandeau de commande noir,  
boutons noirs avec anneau  
lumineux



**Vario gril électrique**

**VR 230 ●**

Largeur : 28 cm  
2 zones à réglage séparé  
Grille en fonte, pierres de lave  
Bandeau de commande noir,  
boutons noirs avec anneau  
lumineux



**Aérateur de plan de  
cuisson Vario**

**VL 200 ●**

Largeur : 15 cm  
Système d'aspiration très efficace  
Bandeau de commande noir,  
boutons noirs avec anneau  
lumineux  
Classe d'efficacité énergétique : A+\*

## Tables de cuisson série 200



Table de cuisson  
Flex Induction

CI 292 ▲ ■

Largeur : 90 cm  
5 zones de cuisson  
Commande Twist-Pad avec bouton  
magnétique amovible



Table de cuisson  
Flex Induction

CI 283 ▲ ■ 🏠

Largeur : 80 cm  
5 zones de cuisson  
Commande Twist-Pad avec bouton  
magnétique amovible



Table de cuisson  
Flex Induction

CI 282 ▲ ■

Largeur : 80 cm  
4 zones de cuisson  
Commande Twist-Pad avec bouton  
magnétique amovible



Table de cuisson  
Flex Induction

CI 272 ▲ ■

Largeur : 70 cm  
4 zones de cuisson  
Commande Twist-Pad avec bouton  
magnétique amovible



Table de cuisson  
Flex Induction

CI 290 ■

Largeur : 90 cm  
3 zones de cuisson  
Commande Twist-Pad avec bouton  
magnétique amovible



Table de cuisson  
Flex Induction

CI 262 ▲ ■ 🏠

Largeur : 60 cm  
4 zones de cuisson  
Commande Twist-Pad avec bouton  
magnétique amovible



Table de cuisson  
Flex Induction

CI 261 ■

Largeur : 60 cm  
4 zones de cuisson  
Commande par touches sensibles



Table de cuisson  
Flex Induction avec aérateur

CV 282 ▲ ■

Largeur : 80 cm  
4 zones de cuisson  
Commande Twist-Pad avec bouton  
magnétique amovible  
Classe d'efficacité énergétique : A\*



Table de cuisson  
vitrocéramique

CE 291 ▲ ■

Largeur : 90 cm  
5 zones de cuisson  
Commande par touches sensibles



Table de cuisson  
vitrocéramique

CE 261 ■

Largeur : 60 cm  
4 zones de cuisson  
Commande par touches sensibles



Table de cuisson gaz

CG 291

Largeur : 90 cm  
5 brûleurs  
Régulation mécanique de la  
puissance  
1 brûleur wok  
Boutons de commande inox  
intégrés dans bandeau de  
commande en inox



Table de cuisson gaz

CG 261

Largeur : 60 cm  
4 brûleurs  
Régulation mécanique de la  
puissance  
1 brûleur wok  
Boutons de commande inox  
intégrés dans bandeau de  
commande en inox

## Options de conception

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

🏠 Home-Connect

\* Classe d'efficacité énergétique  
pour une classification de A++ à E

# Accessoires



**Gril**

Revêtement anti-adhérent



**Teppan Yaki**

Multi-couches



**Poêle wok**

Multi-couches



**Support pour poêle Wok**

Adaptateur support pour poser la poêle Wok sur le Vario VI414



**Poêle spéciale FryingSensor**

Inox  
Revêtement anti-adhérent  
Disponible en 4 tailles :  
ø 15 cm, ø 18, ø 21, ø 28 cm en  
fonction de la zone de cuisson



**Pierres de lave**

Pour remplacement



**Bouton de commande Twist-Pad magnétique**

noir



**Couvercle**

noir



**Sensor de cuisson**

Pour réguler la température  
dans les casseroles  
Pour tables de cuisson  
Flex Induction





# Appareils d'aspiration série 400



**Hotte de plafond Vario**

**AC 402**

Module filtre  
Dimensions : 80 x 40 cm  
Inox

Hotte de plafond modulaire qui permet une configuration personnalisée grâce aux éléments séparés tels que le module filtre, les modules de commande et le module d'éclairage. Classe d'efficacité énergétique (AC 402 uniquement) : B en configuration avec le moteur déporté AR400142\*



**Hotte de plafond Vario**

**AC 462/482**

Module de commande  
Dimensions : 80 x 14 cm  
Inox



**Hotte de plafond Vario**

**AC 472**

Module d'éclairage  
Dimensions : 80 x 14 cm  
Inox



**Hotte de plan de travail**

**AL 400**

Largeur : 120 / 90 cm | Inox  
Hotte télescopique qui, à l'arrêt, se dissimule entièrement dans le plan de travail  
Intégration à fleur de plan de travail ou cadre apparent sur le plan de travail  
Classe d'efficacité énergétique : A en configuration AL400191 avec le moteur déporté AR400142\*  
Pas de classe d'efficacité énergétique pour le modèle AL400121



**Aérateur de plan de cuisson Vario**

**VL 414**

Largeur : 11 cm | Inox  
Aspiration optimale directement sur le plan de travail  
Installation à fleur du plan de travail ou cadre apparent sur le plan de travail  
Se combine parfaitement avec les appareils Vario série 400  
Bouton de commande inox, en façade, à commander obligatoirement AA490111 | Classe d'efficacité énergétique : A en configuration avec le moteur déporté AR403122



**Bouton de commande de la ventilation Vario**

**AA 490**



**Hotte îlot**

**AI 442**

Largeur : 160 / 120 / 100 cm  
Inox  
Très grande efficacité d'aspiration des vapeurs grâce à la grande surface d'aspiration  
Classe d'efficacité énergétique : A en configuration avec le moteur déporté AR400143\*



**Hotte murale**

**AW 442**

Largeur : 160 / 120 / 90 cm  
Inox  
Classe d'efficacité énergétique A\* en configuration avec le module ventilateur AR 400 143



**Module ventilateur**

**AR 400**

Pour combinaison avec les appareils sans moteur  
Boîtier métallique  
Mode évacuation extérieure  
Montage intérieur



**Module ventilateur**

**AR 403**

Pour combinaison avec les appareils sans moteur  
Boîtier métallique  
Mode évacuation extérieure  
Montage sur socle



**Module ventilateur**

**AR 413**

Pour combinaison avec les appareils sans moteur  
Boîtier métallique  
Mode recirculation de l'air  
Montage sur socle



**Module ventilateur**

**AR 401**

Pour combinaison avec les appareils sans moteur  
Boîtier métallique  
Mode évacuation extérieure  
Montage sur mur extérieur



**Module ventilateur**

**AR 410**

Pour combinaison avec aérateur de plan de cuisson Vario  
Boîtier métallique  
Mode recirculation de l'air  
Montage dans un placard

## Appareils d'aspiration série 200



**Hotte de plafond réglable en hauteur**

**AC 270**

Largeur : 105 cm  
Installation directe au plafond  
Réglage motorisé de la hauteur  
Uniquement en mode recyclage  
Gaggenau Black



**Hotte de plafond**

**AC 250**

Largeur : 120 cm  
Intégrée dans le placard  
Évacuation extérieure ou recyclage  
Gaggenau Light Bronze  
Classe d'efficacité énergétique : A\*



**Hotte de plafond**

**AC 230**

Largeur : 105 cm  
Installation directe au plafond  
Uniquement en mode recyclage  
Gaggenau Light Bronze



**Hotte ilot**

**AI 240**

Largeur : 90 cm  
Inox  
Très grande efficacité d'aspiration des vapeurs dans un design élégant et intemporel  
Bandeau en verre Gaggenau Anthracite  
Classe d'efficacité énergétique : A\*



**Hotte murale**

**AW 240**

Largeur : 90 cm  
Inox  
Très grande efficacité d'aspiration des vapeurs dans un design élégant et intemporel  
Bandeau en verre Gaggenau Anthracite  
Classe d'efficacité énergétique : A\*



**Hotte murale**

**AW 270**

Largeur : 90 cm  
Panneau en verre écran vapeur vertical offrant un dégagement d'espace au-dessus de la table de cuisson  
Gaggenau Anthracite  
Classe d'efficacité énergétique : B\*



**Hotte murale**

**AW 250**

Largeur : 70 / 90 cm  
Panneau en verre écran vapeur incliné offrant un dégagement d'espace au-dessus de la table de cuisson  
Gaggenau Anthracite  
Classe d'efficacité énergétique : A\*



**Hotte tiroir**

**AF 210**

Largeur : 90 / 60 cm  
Bandeau en inox  
Classe d'efficacité énergétique : A\*



**Hotte tiroir**

**AF 200**

Largeur : 60 cm  
Bandeau en inox  
Classe d'efficacité énergétique : B\*



**Groupe filtrant**

**AC 200**

Largeur : 86 / 70 / 52 cm  
Inox et verre  
Intégration invisible dans meuble haut  
Classe d'efficacité énergétique : A++\*



**Aérateur de plan de cuisson Vario**

**VL 200**

Largeur : 15 cm  
Système d'aspiration très efficace  
Bandeau de commande noir, boutons noirs avec anneau lumineux  
Gaggenau Black  
Classe d'efficacité énergétique : A\*



**Module ventilateur**

**AR 410**

Pour combinaison avec aérateur de plan de cuisson Vario  
Boîtier métallique  
Mode recirculation de l'air  
Montage dans un placard



**Module ventilateur**

**AR 403**

Pour combinaison avec aérateur de plan de cuisson sans moteur  
Boîtier métallique  
Mode évacuation extérieure  
Montage sur socle



**Module ventilateur**

**AR 413**

Pour combinaison avec aérateur de plan de cuisson sans moteur  
Boîtier métallique  
Mode recirculation de l'air  
Montage sur socle

Home-Connect

\* Classe d'efficacité énergétique pour une classification de A+++ à D

# Appareils de froid Vario série 400



**Combiné réfrigérateur-congélateur Vario**

**RY 492**

Largeur de la niche : 91,4 cm  
Hauteur de la niche : 213,4 cm  
Possibilité d'ouverture de porte sans poignée  
Système de fermeture amortie Zone fraîcheur proche de 0 °C  
Fabrique de glace intégrée au compartiment congélateur  
Éclairage à LED blanc chaud anti-éblouissement  
Volume net : 518 l  
Classe d'efficacité énergétique : A+++



**Combiné réfrigérateur-congélateur Vario**

**RB 492**

Largeur de la niche : 91,4 cm  
Hauteur de la niche : 213,4 cm  
Possibilité d'ouverture de porte sans poignée  
Système de fermeture amortie Zone fraîcheur proche de 0 °C  
Fabrique de glace intégrée au compartiment congélateur  
Éclairage à LED blanc chaud anti-éblouissement  
Volume net : 521 l  
Classe d'efficacité énergétique : A+++



**Combiné réfrigérateur-congélateur Vario**

**RB 472**

Largeur de la niche : 76,2 cm  
Hauteur de la niche : 213,4 cm  
Possibilité d'ouverture de porte sans poignée  
Système de fermeture amortie Zone fraîcheur proche de 0 °C  
Fabrique de glace intégrée au compartiment congélateur  
Éclairage à LED blanc chaud anti-éblouissement  
Volume net : 418 l  
Classe d'efficacité énergétique : A+++



**Réfrigérateur Vario**

**RC 492**

Largeur de la niche : 91,4 cm  
Hauteur de la niche : 213,4 cm  
Possibilité d'ouverture de porte sans poignée  
Système de fermeture amortie Zone fraîcheur proche de 0 °C  
Éclairage à LED blanc chaud anti-éblouissement  
Volume net : 567 l  
Classe d'efficacité énergétique : A+++



**Réfrigérateur Vario**

**RC 472**

Largeur de la niche : 76,2 cm  
Hauteur de la niche : 213,4 cm  
Possibilité d'ouverture de porte sans poignée  
Système de fermeture amortie Zone fraîcheur proche de 0 °C  
Éclairage à LED blanc chaud anti-éblouissement  
Volume net : 463 l  
Classe d'efficacité énergétique : A+++



**Réfrigérateur Vario**

**RC 462**

Largeur de la niche : 61 cm  
Hauteur de la niche : 213,4 cm  
Possibilité d'ouverture de porte sans poignée  
Système de fermeture amortie Zone fraîcheur proche de 0 °C  
Éclairage à LED blanc chaud anti-éblouissement  
Volume net : 356 l  
Classe d'efficacité énergétique : A+++



**Congélateur Vario**

**RF 471**

Largeur de la niche : 61 cm  
Hauteur de la niche : 213,4 cm  
Possibilité d'ouverture de porte sans poignée  
Système de fermeture amortie Fabrique de glace intégrée  
Éclairage à LED blanc chaud anti-éblouissement  
Volume net : 300 l  
Classe d'efficacité énergétique : A++



**Congélateur Vario**

**RF 461**

Largeur de la niche : 61 cm  
Hauteur de la niche : 213,4 cm  
Possibilité d'ouverture de porte sans poignée  
Système de fermeture amortie Fabrique de glace intégrée  
Éclairage à LED blanc chaud anti-éblouissement  
Volume net : 328 l  
Classe d'efficacité énergétique : A+++



**Congélateur Vario**

**RF 411**

Largeur de la niche : 45,7 cm  
Hauteur de la niche : 213,4 cm  
Possibilité d'ouverture de porte sans poignée  
Système de fermeture amortie Fabrique de glace intégrée  
Éclairage à LED blanc chaud anti-éblouissement  
Volume net : 226 l  
Classe d'efficacité énergétique : A+++



**Congélateur Vario**

**RF 410**

Largeur de la niche : 45,7 cm  
Hauteur de la niche : 213,4 cm  
Possibilité d'ouverture de porte sans poignée  
Système de fermeture amortie Éclairage à LED blanc chaud anti-éblouissement  
Volume net : 237 l  
Classe d'efficacité énergétique : A+++

## Appareils de froid Vario série 200

**Combiné réfrigérateur-congélateur Vario****RB 289**

Largeur de la niche : 56 cm  
 Hauteur de la niche : 177,5 cm  
 4 zones climatiques dont une zone fraîcheur proche de 0 °C  
 Volume net : 245 l  
 Classe d'efficacité énergétique : A++\*

**Combiné réfrigérateur-congélateur Vario****RB 287**

Largeur de la niche : 56 cm  
 Hauteur de la niche : 177,5 cm  
 Volume net : 258 l  
 Classe d'efficacité énergétique : A++\*

**Combiné réfrigérateur-congélateur Vario****RT 289**

Largeur de la niche : 56 cm  
 Hauteur de la niche : 177,5 cm  
 3 zones climatiques dont une zone fraîcheur proche de 0 °C  
 Volume net : 302 l  
 Classe d'efficacité énergétique : A++\*

**Réfrigérateur Vario****RC 289**

Largeur de la niche : 56 cm  
 Hauteur de la niche : 177,5 cm  
 3 zones climatiques dont une zone fraîcheur proche de 0 °C  
 Volume net : 302 l  
 Classe d'efficacité énergétique : A++\*

**Congélateur Vario****RF 287**

Largeur de la niche : 56 cm  
 Hauteur de la niche : 177,5 cm  
 Volume net : 210 l  
 Classe d'efficacité énergétique : A++\*

# Appareils de froid série 200



**Side-by-Side**

**RS 295**

Largeur de la niche : 91,4 cm  
 Hauteur de la niche : 178 cm  
 Pose-libre, portes plein verre  
 Gaggenau Anthracite avec zone fraîcheur proche de 0 °C et distributeur de glace et d'eau fraîche  
 Volume net : 541 l  
 Classe d'efficacité énergétique : A+++\*



**Combiné réfrigérateur-congélateur**

**RB 282** 

Largeur de la niche : 56 cm  
 Hauteur de la niche : 177,5 cm  
 Tout intégrable  
 4 zones climatiques  
 2 tiroirs fraîcheur proches de 0 °C  
 Système de fermeture Softclose  
 Volume net : 223 l  
 Classe d'efficacité énergétique : A+++\*



**Réfrigérateur**

**RC 282** 

Largeur de la niche : 56 cm  
 Hauteur de la niche : 177,5 cm  
 Tout intégrable  
 3 zones climatiques  
 3 tiroirs fraîcheur proches de 0 °C  
 Système de fermeture Softclose  
 Volume net : 284 l  
 Classe d'efficacité énergétique : A+++\*



**Combiné réfrigérateur-congélateur**

**RT 282** 

Largeur de la niche : 56 cm  
 Hauteur de la niche : 177,5 cm  
 Tout intégrable  
 4 zones climatiques  
 3 tiroirs fraîcheur proches de 0 °C  
 Système de fermeture Softclose  
 Volume net : 269 l  
 Classe d'efficacité énergétique : A+++\*



**Combiné réfrigérateur-congélateur**

**RT 282**

Largeur de niche 56 cm  
 Hauteur d'encastrement 177,5 cm  
 Trois zones climatiques y compris zone fraîcheur  
 Système de fermeture douce et silencieuse de la porte  
 Volume net 286 l  
 Classe d'efficacité énergétique A+++\*



**Congélateur**

**RF 282**

Largeur de la niche : 56 cm  
 Hauteur de la niche : 177,5 cm  
 Volume net : 211 l  
 Classe d'efficacité énergétique : A+++\*



**Réfrigérateur**

**RC 242**

Largeur de niche 56 cm  
 Hauteur d'encastrement 140 cm  
 Deux zones climatiques dont zone fraîcheur proche de 0 °C  
 Volume net 222 l  
 Classe d'efficacité énergétique A+++\*



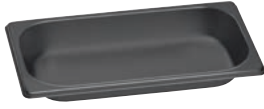
**Combiné réfrigérateur-congélateur**

**RT 242**

Largeur de niche 56 cm  
 Hauteur d'encastrement 140 cm  
 Trois zones climatiques dont zone fraîcheur proche de 0 °C  
 Volume net 204 l  
 Classe d'efficacité énergétique A+++\*

## Accessoires

### Accessoires Vario série 400, Vario série 200



**Petit récipient Gastro Norm**

Anti-adhérent, GN 1/3  
Non perforé



**Grand récipient Gastro Norm**

Anti-adhérent, GN 2/3  
Non perforé



**Récipient Gastro Norm**

Inox, GN 1/3  
Non perforé



**Récipient Gastro Norm**

Inox, GN 2/3  
Non perforé



**Boîte de conservation**

Avec couvercle transparent

### Accessoires Vario série 400



**Poignée**

inox



**Grille de ventilation**

Modèle selon appareil



**Porte inox**

Disponible avec ou sans poignée  
Modèle selon appareil

## Caves à vin climatisées Vario série 400



Cave à vin climatisée Vario

### RW 466 🏠

Largeur de la niche : 61 cm  
Hauteur de la niche : 213,4 cm  
3 zones de climatisation  
Porte vitrée  
Possibilité d'ouverture de porte sans poignée  
Système de fermeture amortie  
5 scénarios d'éclairage prédéfinis  
Éclairage à LED blanc chaud anti-éblouissement  
Capacité : 99 bouteilles  
Classe d'efficacité énergétique : A\*\*



Cave à vin climatisée Vario

### RW 466 🏠

Largeur de la niche : 61 cm  
Hauteur de la niche : 213,4 cm  
3 zones de climatisation  
Porte pleine  
Possibilité d'ouverture de porte sans poignée  
Système de fermeture amortie  
5 scénarios d'éclairage prédéfinis  
Éclairage à LED blanc chaud anti-éblouissement  
Capacité : 99 bouteilles  
Classe d'efficacité énergétique : A\*\*



Cave à vin climatisée Vario

### RW 414 🏠

Largeur de la niche : 45,7 cm  
Hauteur de la niche : 213,4 cm  
2 zones de climatisation  
Porte vitrée  
Possibilité d'ouverture de porte sans poignée  
Système de fermeture amortie  
5 scénarios d'éclairage prédéfinis  
Éclairage à LED blanc chaud anti-éblouissement  
Capacité : 70 bouteilles  
Classe d'efficacité énergétique : A\*\*



Cave à vin climatisée Vario

### RW 414 🏠

Largeur de la niche : 45,7 cm  
Hauteur de la niche : 213,4 cm  
2 zones de climatisation  
Porte pleine  
Possibilité d'ouverture de porte sans poignée  
Système de fermeture amortie  
5 scénarios d'éclairage prédéfinis  
Éclairage à LED blanc chaud anti-éblouissement  
Capacité : 70 bouteilles  
Classe d'efficacité énergétique : A\*\*

## Caves à vin climatisées série 200



Cave à vin climatisée

### RW 282

Largeur de la niche : 60 cm  
Hauteur de la niche : 178 cm  
2 zones de climatisation  
Porte vitrée, habillage cadre de porte obligatoire, assorti aux meubles de cuisine ou cadre inox en option  
Éclairage de présentation en option  
Capacité : 80 bouteilles  
Classe d'efficacité énergétique : A\*\*



Cave à vin climatisée

### RW 222

Largeur de la niche : 60 cm  
Hauteur de la niche : 123 cm  
2 zones de climatisation  
Porte vitrée, habillage cadre de porte obligatoire, assorti aux meubles de cuisine ou cadre inox en option  
Éclairage de présentation en option  
Capacité : 48 bouteilles  
Classe d'efficacité énergétique : A\*\*



Cave à vin climatisée

### RW 404

Largeur de la niche : 60 cm  
Hauteur de la niche : 82 cm  
2 zones de climatisation  
Intégrable sous-plan, porte vitrée avec cadre inox  
Éclairage de présentation en option  
Capacité : 34 bouteilles  
Classe d'efficacité énergétique : A\*\*



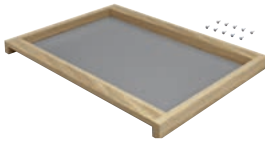
Cave à vin climatisée

### RW 402

Largeur de la niche : 60 cm  
Hauteur de la niche : 82 cm  
1 zone de climatisation  
Intégrable sous-plan, porte vitrée avec cadre inox  
Éclairage de présentation en option  
Capacité : 42 bouteilles  
Classe d'efficacité énergétique : A\*\*

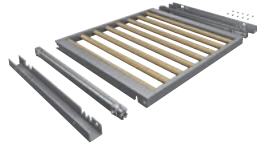


## Accessoires



**Plateau étagère**

Pour carafes, bouteilles ouvertes et humidificateurs



**Clayette**

Sortie totale  
Bois de chêne et aluminium



**Présentoir pour bouteille individuelle**

Bois de chêne et aluminium



**Poignée inox**

Inox



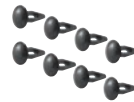
**Grille de ventilation**

Modèle selon appareil



**Clayette**

Bois de chêne ; peut être placée sur une étagère



**Capuchons pour trous de vis**

8 pièces



**Boîte de stockage**

Noir anthracite  
Avec couvercle transparent



**Filtre au charbon actif de rechange**



**Bac à glace, petit**

## Accessoires Vario série 400



**Cadre inox**

Disponible avec ou sans poignée  
Modèle selon appareil



**Porte inox**

Disponible avec ou sans poignée  
Modèle selon appareil

## Accessoires série 200



**Cadre inox**



**Cadre inox**

## Lave-vaisselle série 400



Lave-vaisselle

### DF 480/481

Largeur : 60 cm  
Tout intégrable  
8 programmes, 5 options  
Eclairage optimal de la cuve grâce à 6 panneaux LED  
Time Light ou Info Light  
Push-to-Open  
Zéolite  
Ultra-silencieux : 41 dB, Programme Nuit  
Classe d'efficacité énergétique : A+++\*

## Lave-vaisselle série 200



Lave-vaisselle

### DF 270/271

Largeur : 60 cm  
Tout intégrable  
6 programmes, 3 options  
Time Light ou Info Light  
Push-to-Open  
Zéolite  
Très silencieux : 42 dB  
Classe d'efficacité énergétique : A+++\*



Lave-vaisselle

### DF 260/261

Largeur : 60 cm  
Tout intégrable  
6 programmes, 3 options  
Time Light  
Zéolite  
Très silencieux : 42 dB  
Classe d'efficacité énergétique : A+++\*



Lave-vaisselle

### DF 250/251

Largeur : 60 cm  
Tout intégrable  
6 programmes, 3 options  
Info Light  
Très silencieux : 44 dB  
Classe d'efficacité énergétique : A++\*



Lave-vaisselle

### DF 250

Largeur : 45 cm  
Tout intégrable  
6 programmes, 2 options  
Time Light  
Très silencieux : 44 dB  
Classe d'efficacité énergétique : A+++\*

 Home-Connect

\* Classe d'efficacité énergétique pour une classification de A+++ à D

Les lave-vaisselle de 60 cm de largeur sont disponibles en hauteurs de 86,5 cm et 81,5 cm. Le lave-vaisselle de 45 cm de largeur présente une hauteur de 81,5 cm.

# Accessoires



**Tiroir à couverts**

Avec rails à coulissement facile



**Panier pour couverts en argent**

Pour tous les lave-vaisselle



**Support pour verres à pied**

Pour verres à pied



**Porte-verres**



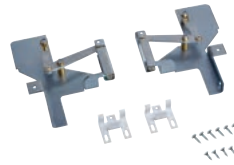
**Poignée inox**

Pour tous les lave-vaisselle



**Barrettes de finition**

Acier inox  
Lot de 2 pour gauche et droite



**Charnière repliable**

Solution de montage adaptée à tous les lave-vaisselle entièrement encastrables.



**Porte plein verre sur inox**

Sous forme de porte saillante pour lave-vaisselle



**Rallonge du tuyau d'alimentation/d'écoulement**

Longueur: 2 m



# Home Connect, le confort ultime

## La cuisine connectée

Nos vies et nos foyers sont de plus en plus connectés. Si nos appareils électroménagers ont toujours eu pour vocation de se mettre au service du talent culinaire de nos clients, les technologies numériques étendent désormais leurs possibilités en intégrant la cuisine à notre mode de vie moderne.

Home Connect vous permet de communiquer intuitivement avec vos appareils où que vous vous trouviez. Pendant que vous cuisinez, vous pouvez par exemple demander à Alexa de vous préparer un café et d'activer la ventilation. Vous pouvez également préchauffer le four, lancer le lave-vaisselle, télécharger des notices d'utilisation et faire réaliser un diagnostic par un technicien, le tout à partir de votre tablette ou smartphone.

Home Connect : votre cuisine, partout, à tout moment. Découvrez toutes les possibilités qui s'offrent à vous en consultant notre site internet.

## Home-Connect

Les fonctionnalités Home Connect dépendent des services associés, qui ne sont pas disponibles dans tous les pays. Pour plus d'informations, rendez-vous sur le site [home-connect.com](http://home-connect.com).

# Notre démonstration à domicile

## Des prestations Gaggenau uniques pour des moments savoureux à domicile

Avec Gaggenau, vous avez choisi des produits au caractère unique, qui allient innovation et intuition. Afin que vous puissiez vous familiariser avec les appareils Gaggenau dans votre nouvelle cuisine dès la première utilisation et que vous puissiez exploiter tout leur potentiel, nous vous proposons une démonstration sur mesure à domicile.

Nos expertes et experts se déplacent à votre domicile et vous font découvrir les fonctionnalités de votre nouvel appareil Gaggenau. Enfin, il nous tient à cœur d'élargir le champ des possibles et de voir nos appareils vous inspirer de nouvelles idées.

Pour l'achat de trois appareils électroménagers de la marque Gaggenau achetés en Suisse, vous bénéficiez gratuitement d'une démonstration à domicile de trois heures avec plats cuisinés d'une valeur de CHF 350.-.

Pour l'achat de quatre appareils électroménagers de la marque Gaggenau achetés en Suisse, vous bénéficiez en outre d'un cours de cuisine gratuit dans l'une de nos écoles de cuisine partenaires.





**Connexion sous:**

<https://www.gaggenau.com/ch/fr/experience/showrooms/consultation-a-domicile>





# Nos événements

**Des démonstrations et des cours de cuisine  
Gaggenau exceptionnels pour des moments  
en direct passionnants dans nos showrooms**

Participez avec nous à des événements intéressants, enrichissants et divertissants, couvrant de nombreux domaines, de la cuisine à l'art en passant par le vin.

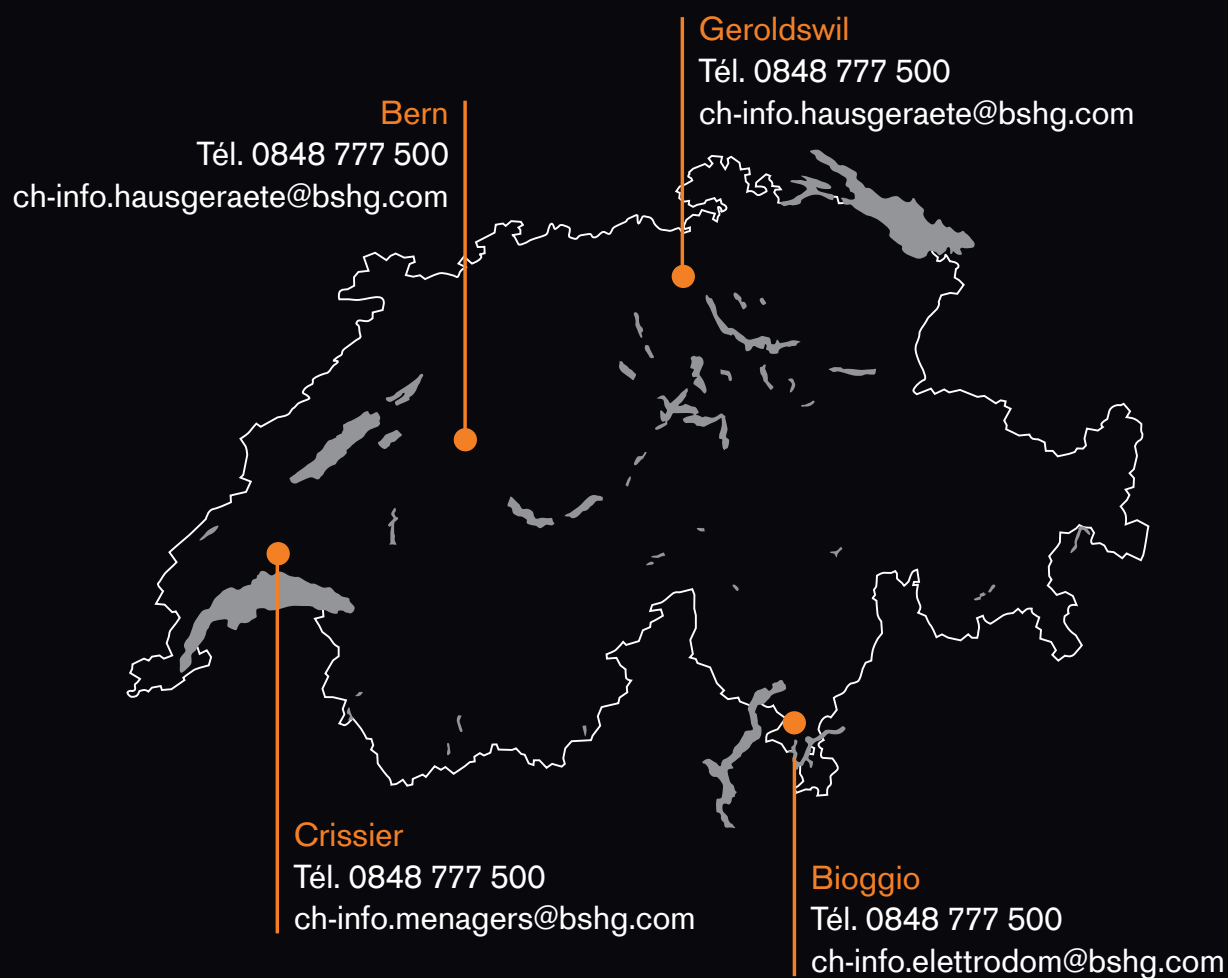
Ces expériences se sont avérées très appréciées et sont menées par un petit groupe de personnes partageant les mêmes idées.

**Connexion sous:**

[https://www.gaggenau.com/ch/fr/experience/  
evenements-et-nouveautes/visiter-evenement-culinaire](https://www.gaggenau.com/ch/fr/experience/evenements-et-nouveautes/visiter-evenement-culinaire)

Gaggenau, la différence.

## Nos expositions Gaggenau en Suisse



<https://www.gaggenau.com/ch/fr/experience/showrooms>



Gaggenau, la différence.

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

BSH Electroménagers SA, Vente Gaggenau, Chemin de Mongevon, CH-1023 Crissier