

GAGGENAU

La collezione



Quello che fa battere
più forte
il cuore degli chef privati.



La perfezione non è un caso,
è il risultato della nostra creazione.



Indice



66



122



2



18



46

Chi siamo 2

Forni 26

Serie 400 30
 Serie 200 44
 EB 333 50

Piani cottura 52

Serie 400 56
 Serie 200 72

Centri di aspirazione 84

Serie 400 88
 Serie 200 96

Frigoriferi e congelatori 104

Serie 400 108
 Serie 200 114

Cantine vino 118

Serie 400 122
 Serie 200 126

Lavastoviglie 128

Serie 400 132
 Serie 200 138

Panoramica del prodotto 142

Home-Connect 166

Veniteci a trovare 168



Ispirato alla Foresta Nera: il nostro Pop-Up-Restaurant „1683“ in NYC, USA



Chi siamo

Nel 1683, Ludwig Wilhelm von Baden, uno dei più potenti aristocratici europei del tempo, costruì una fucina per la produzione di martelli e chiodi nel piccolo villaggio di Gaggenau, nella Foresta Nera. Di tutto ciò che ha intrapreso nel corso della sua vita movimentata, nessun'altra decisione ha avuto così ampie ripercussioni come questa. Molto prima che nascesse la Germania, che la rivoluzione industriale facesse il suo corso e che la mappa dell'Europa venisse ridisegnata, ecco che noi già lavoravamo i metalli, seguendo la nostra passione.

Ogni colpo di martello battuto in questa antichissima fucina ci accompagna ancora oggi, mentre siamo all'opera. Il nostro ricco bagaglio di esperienze ci permette di creare lo straordinario. Con ogni apparecchio che produciamo e ogni esperienza che prepariamo per voi, condividiamo un po' di questa ricchezza.

Innovazioni che hanno cambiato la cucina



**1683**

Il primo chiodo della Foresta Nera

1880

Primi forni sulla scia del successo delle nostre targhe smaltate

1931

Vengono introdotte le nostre stufe elettriche

1956

Primo forno da incasso ad altezza viso, piano cottura indipendente e sistema di aspirazione

1972

Introduzione del sistema modulare Vario

1976

Prima unità di aspirazione telescopica da piano

1982

Prima cappa aspirante telescopica

1986

Nasce il nostro prodotto icona, il forno EB 300 da 90 cm

1999

Primo forno CombiVapore per le cucine domestiche

2011

Primo piano cottura a induzione con superficie di cottura unica con pannello di controllo intuitivo

2012

Creazione della nostra camera aseptica per i display TFT

2015

Primo sistema di pulizia automatico per forni CombiVapore

2016

Gaggenau festeggia il suo 333esimo compleanno

2016

Riedizione del nostro forno icona, l'EB 333

2017

Riedizione dei frigoriferi e congelatori Vario Serie 400

2020

Riedizione dei forni CombiVapore



La differenza si fonda sul lavoro artigiano

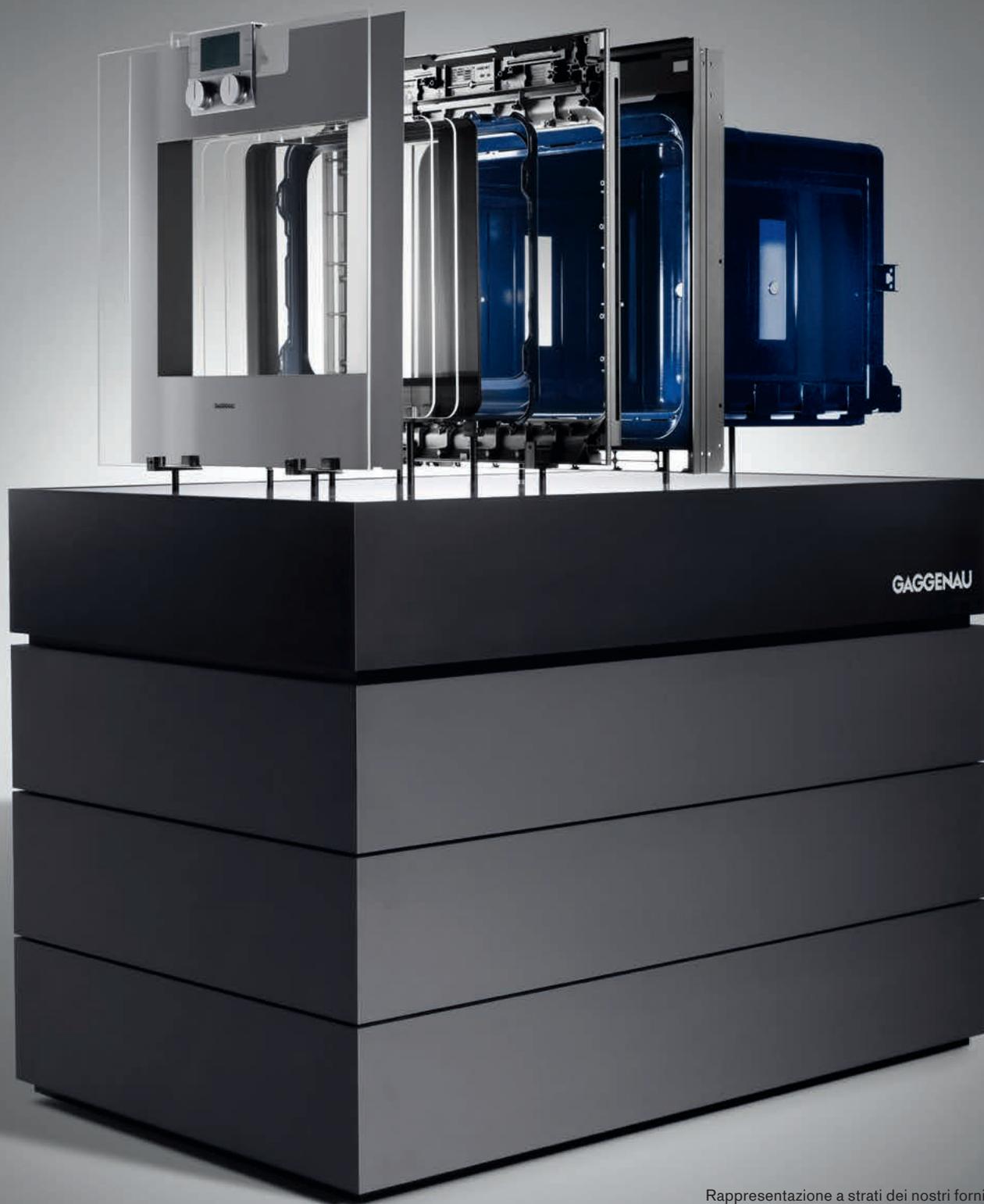
Più di 300 anni fa iniziammo a fabbricare chiodi nella Foresta Nera. Anche se la contrapposizione tra uomo e metallo, che ha segnato il nostro esordio, ha subito un'evoluzione nel corso dei secoli, alcune cose non sono cambiate: gran parte della nostra produzione è fatta a mano.

Ogni fase di produzione, dalla forgiatura del metallo fino al montaggio dei pannelli di controllo digitali nella camera asettica, è eseguita da mani esperte. E di questo, a ragione, siamo orgogliosi.

La qualità dà la misura delle cose

Tutto ciò che facciamo va oltre i normali standard; che si tratti dei materiali utilizzati, dei professionisti che impieghiamo, o dei controlli di qualità che accompagnano l'intero processo produttivo. Essere noti per la nostra qualità ha un valore inestimabile. Ecco perché investiamo così tanto in tempo e risorse: per continuare a costruire la nostra fama. Non conosciamo nessun altro che attribuisca tanta importanza alle proprie lavorazioni, né che abbia più di tre secoli di prestigio da perdere.

Scoprite di più sulla nostra passione per il lavoro artigiano, la tradizione e l'eccellenza sul nostro sito web.



Rappresentazione a strati dei nostri forni



Il principio della cucina professionale

Il nostro leitmotiv è il principio della cucina professionale. Tutto si svolge in sua funzione. Come accade nelle cucine dei professionisti, per noi lo chef è il protagonista assoluto. Ecco perché ci chiediamo sempre: "Permettiamo allo chef di dare il meglio di sé con prestazioni eccezionali?" Le innovazioni che lo aiutano vengono portate avanti, mentre gli inutili artifici vengono rapidamente scartati, perché la funzione è al di sopra di tutto. Questa regola è perciò rigorosamente applicata ai nostri prodotti.





Osare qualcosa di nuovo, creare menu, prendersi cura degli ospiti

Anche negli spazi privati nasce il bisogno di avere attrezzature professionali, ma oltre a questo è importante soddisfare le esigenze estetiche. In fin dei conti, la cucina è il cuore della casa. È un luogo di ritrovo e di scambio, in cui i vostri elettrodomestici si trovano al centro della scena. Grazie al design all'avanguardia di Gaggenau, la vostra casa si distinguerà nettamente dalle altre e voi potrete promettere ai vostri ospiti una serata indimenticabile, non solo per la proposta gastronomica.

Scoprite novità entusiasmanti sulle nostre pagine Instagram e Pinterest.



Lo chef Daniel Humm, Gaggenau Pop-Up-Restaurant „1683“ a NYC, USA

Lo chef professionista: ispirazione e a sua volta
ispirato da Gaggenau.





Nico Zendel, durante la costruzione di Vauzett-Messern



Respected by Gaggenau



Un omaggio all'unicità

Con l'iniziativa "Respected by Gaggenau" diamo una dimostrazione tangibile del nostro impegno per proteggere, custodire e curare tutto ciò che è unico. Ci consideriamo intimamente legati a tutto coloro che mettono la qualità al primo posto, come noi.

Dare un futuro alla nostra eredità

In qualità di produttori con una tradizione artigiana secolare, sosteniamo persone che danno valore all'eredità tramandata dalle generazioni passate, che amano proteggere e prendersi cura degli animali da fattoria più insoliti, di vecchi vini e cereali, di prodotti naturali unici e di metodi di produzione tradizionali. Nel quadro della nostra iniziativa, li presentiamo con i loro prodotti, che meritano attenzione per la loro unicità e rarità.

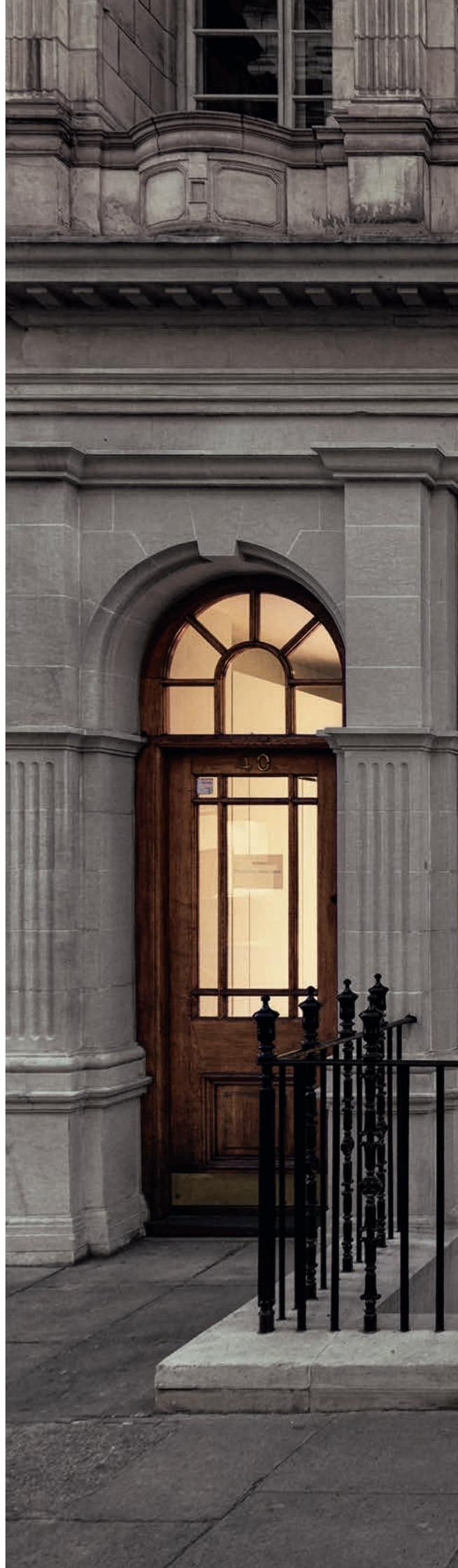
**Date un'occhiata sul nostro sito web,
Instagram e YouTube per saperne di più
sull'iniziativa "Respected by Gaggenau".**

Vivere la differenza

Consideratelo un invito

Veniteci a trovare per vivere la differenza con tutti i vostri sensi. I nostri showroom mettono gli chef privati esigenti nelle migliori condizioni per conoscere marchio e prodotti.

Ognuno dei nostri flagship showroom è unico nel suo genere, con un design che riprende i e caratteristiche del luogo, eppure inconfondibilmente Gaggenau. I nostri esperti collaboratori saranno lieti di spiegarvi perché Gaggenau fa la differenza e di rispondere alle vostre domande, se i prodotti e la sapienza artigiana che li contraddistinguono non bastano da soli.



GAGGENAU



Solo dopo aver provato
Gaggenau potrete dire di
conoscere veramente Gaggenau.



Gaggenau Istanbul, Turchia



Più di una semplice esposizione

Nei nostri showroom vi invitiamo a dare un'occhiata all'interno dei nostri forni, toccare le manopole, aprire con un tocco leggero uno dei grandi sportelli del frigorifero o assaggiare il nostro espresso. Vi invitiamo a farvi consigliare dal nostro personale esperto e a prendere parte a una dimostrazione di cucina.

Il nostro programma prevede regolarmente eventi serali, dalle proiezioni artistiche e cinematografiche alle dimostrazioni di cucina con chef rinomati che presentano nuove ricette e danno consigli su come sfruttare al meglio i vostri elettrodomestici Gaggenau. Iscrivetevi.

Gaggenau Vienna, Austria



Cercate sul nostro sito web o nella sezione "Veniteci a trovare" uno showroom vicino a voi



Gaggenau Monaco, Germania

Venite a trovarci

La pagina iniziale „gaggenau.com” è il punto di partenza per un viaggio alla scoperta di Gaggenau. Da qui potete accedere a 42 siti web in 18 lingue, da dove vi invitiamo ad avventurarvi nel nostro mondo. Scoprite i dettagli degli elettrodomestici e le informazioni tecniche, prelibatezze e spunti per nuove ricette, storie emozionanti che raccontano di cultura e molto altro ancora. Che voi siate degli chef, dei progettisti o semplicemente dei curiosi, non rimarrete delusi.

Potete visitarci anche su una delle piattaforme social e contattarci su Instagram, Pinterest o YouTube.



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



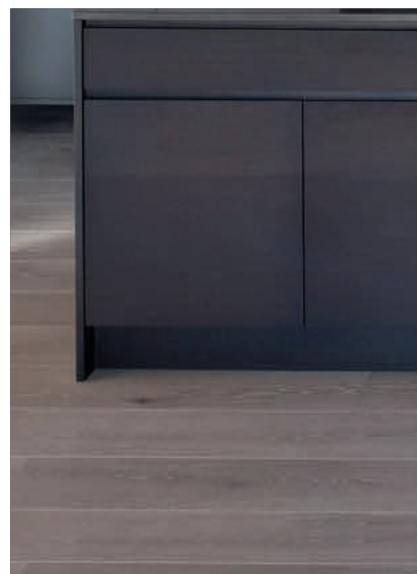
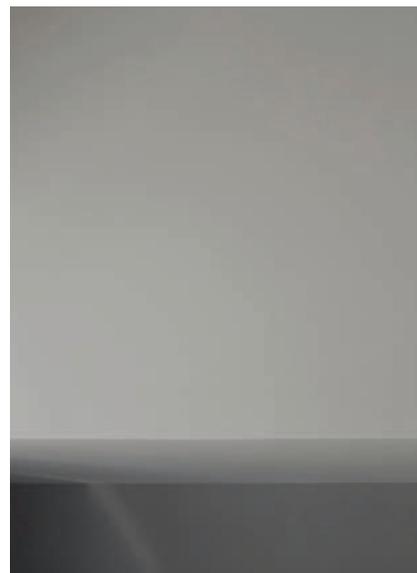
pinterest.com/gaggenau_

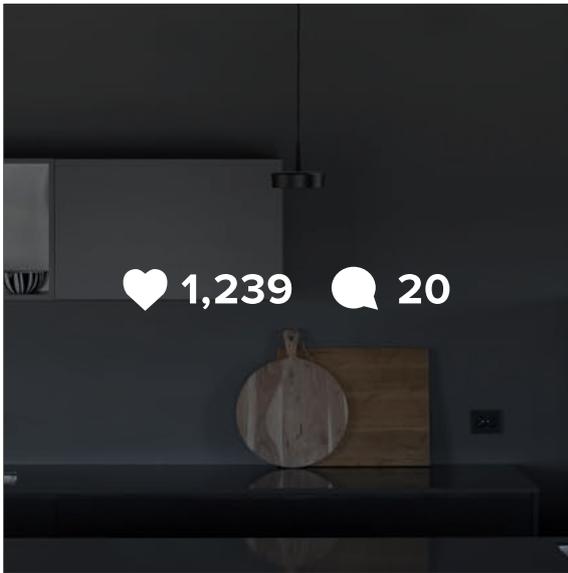
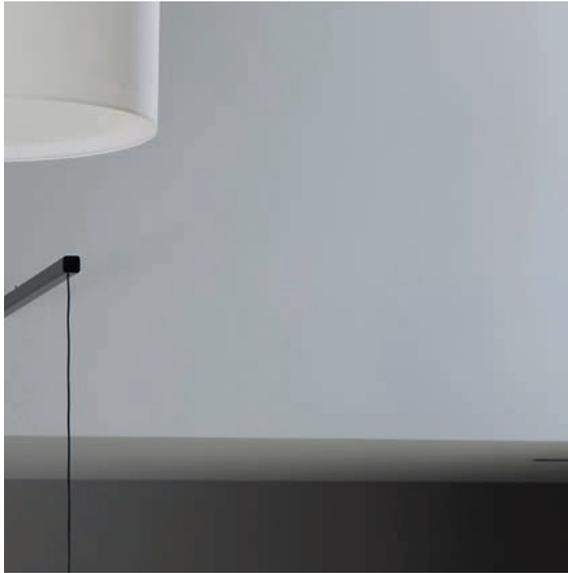


youtube.com/gaggenauofficial



instagram.com/Gaggenauofficial







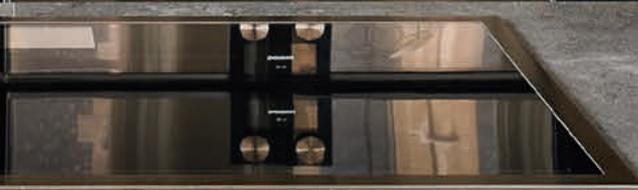
Forni

La quintessenza dell'eccellenza gastronomica, l'oggetto del desiderio per gli chef tra le mura domestiche: un forno Gaggenau.

Serie 400
Serie 200
EB 333



I forni della Serie 400 promettono
la gloria dei grandi chef in cucina.

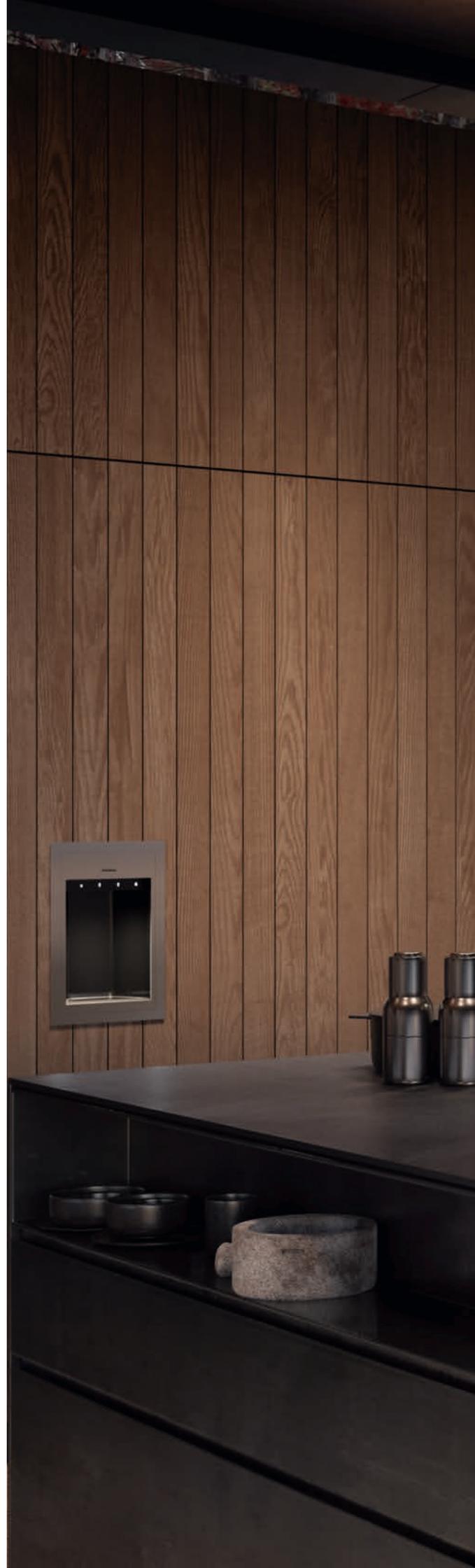


Forni Serie 400

Quello che ha in casa uno chef professionista

Molti vorrebbero avere un forno, un forno CombiVapore o un forno combinato microonde firmato Gaggenau. Per lo chef privato può essere una vocazione, per gli ospiti una promessa, e per tutti coloro che amano il design è una conferma. Ispirati alle cucine dei professionisti, i forni sono realizzati con i materiali migliori, dotati di un'ampia gamma di funzioni e capaci di raggiungere una temperatura di 300°C. Inoltre sono dotati di un catalizzatore riscaldato che neutralizza grassi e odori. Un forno Gaggenau è fatto su misura per rispondere alle ambizioni degli chef privati e convince con un design che si inserisce armoniosamente negli ambienti domestici.

Gli elettrodomestici sono disponibili nelle versioni acciaio inox e vetro o antracite Gaggenau. Qualunque sia la vostra scelta, acquistare un forno Gaggenau equivale ad avere una vera opera d'arte in cucina.





Forno, macchina per espresso automatica, forno
CombiVapore e scaldavivande Serie 400



Forni CombiVapore, forni e scaldavivande Serie 400



Il lusso di possibilità sconosciute

Grigliare e cuocere al forno a temperature elevate - all'esterno non si nota quasi

Anche gli chef privati più esigenti e ambiziosi troveranno soddisfazione in ognuno dei nostri forni della Serie 400 e proveranno ad ogni tocco una sensazione di assoluta padronanza.

Le caratteristiche manopole in acciaio inox massiccio permettono di controllare in modo intuitivo il display TFT. Basta un tocco per far aprire la porta senza maniglia fino a 180°. Si apre con maestosità scostandosi dal pannello frontale della cucina. Il vetro quadruplo garantisce un piacevole isolamento termico, indipendentemente dalla temperatura raggiunta all'interno; questo avviene anche con la pirolisi, durante la quale si può raggiungere una temperatura di 485°C. I pannelli di vetro non falsano i colori, in modo che sia possibile valutare accuratamente il grado di doratura dei vostri piatti. Con il girarrosto, che viene utilizzato per la maggior parte dei 17 metodi di riscaldamento, i vostri piatti arrosto saranno sempre dorati e croccanti. La termosonda misura la temperatura interna dei cibi con assoluta precisione. I programmi automatici rendono più semplice la preparazione dei piatti e tramite Home Connect potete anche tenere sotto controllo il processo di cottura arrosto e al forno.



Forno CombiVapore da 76 cm di larghezza, forno e scaldavivande Serie 400



Signori del vapore

Create i vostri capolavori

Da quando abbiamo portato nelle vostre cucine la cottura a vapore, più di 20 anni fa, non abbiamo mai smesso di sviluppare la nostra tecnologia. I forni CombiVapore di ultima generazione, che dispongono di serbatoi o di un collegamento fisso per caricare e scaricare l'acqua, hanno un vano interno ancora più grande per i vostri deliziosi manicaretti.

Programmi automatici, cinque livelli di umidità, temperature che possono raggiungere i 230°C e il grill nascosto dietro il vetro sono tutti preziosi alleati per gli chef al momento di preparare le loro prelibatezze in cucina. In breve, con il forno CombiVapore non solo potete cuocere a vapore, ma anche stufare, cuocere al forno, grigliare, friggere, dorare, rigenerare, cuocere sottovuoto e essiccare. L'apparecchio poi si pulisce quasi da solo, grazie al suo sofisticato sistema di pulizia automatica.





Cassetto per sottovuoto Serie 400

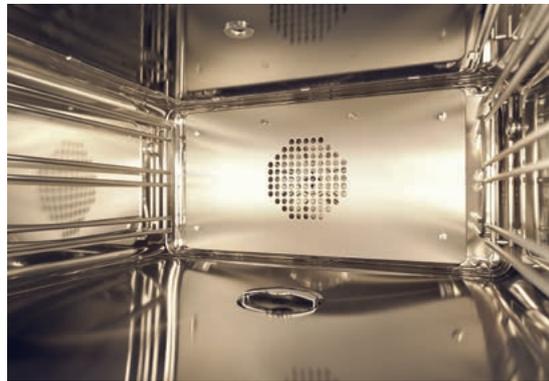
Quando il vapore si trasforma in piacere

La differenza che fa la differenza

Quando preparate le vostre prelibatezze, dovete stare attenti alla giusta illuminazione dei piatti. Grazie a una parete posteriore antiriflesso, i LED del forno CombiVapore avvolgono i piatti in una piacevole calda luce bianca. Un altro dettaglio ben studiato è che il vapore in eccesso si trasforma in condensa. Questo garantisce che lo chef non scompaia in una nuvola di vapore quando apre lo sportello del forno.

Vapore e sottovuoto vanno mano nella mano

Se aggiungete un cassetto sottovuoto sotto il forno CombiVapore o sotto il piano di lavoro, scegliendo lo stesso design dell'apparecchio o dei mobili della cucina, la cottura sottovuoto potrebbe trovare spazio nella vostra vita quotidiana. Con diverse percentuali di sottovuoto e varie dimensioni dei sacchetti, è possibile catturare i sapori, conservare i cibi a lungo e marinare in un terzo del tempo che si impiega di solito. Grazie alla possibilità di mettere sottovuoto anche fuori dal cassetto, il vino che avete aperto sarà squisito anche la sera dopo.





Forno CombiVapore da 60 cm Serie 400

Pietra refrattaria





Caratteristiche per grigliare e cuocere al forno

All'interno del forno

La termosonda è molto più di un termometro per carne, pesce, pane e dolci. I valori rilevati all'interno del cibo consentono al forno di regolare la temperatura, aggiornare continuamente il timer e informarvi su eventuali modifiche dei tempi di cottura.

Con gli accessori giusti si dispiegano di fronte a voi possibilità sconosciute. Ad esempio, il calore generato dalla pietra refrattaria è il segreto per pizze dalla base croccante, pane e flammkuchen. Non c'è paragone con quello che si può cuocere direttamente sulla pietra a 300°C.

Ripiani scorrevoli da forno, pirofile gastronomiche e contenitori Gastronorm, oltre a varie teglie e palette per pizza, non solo completano il vostro forno, ma vi danno anche più possibilità.

Guardate sul nostro sito web e su YouTube i filmati sui nostri forni della Serie 400.

Macchina per espresso automatica Serie 400



Macchina per espresso automatica

Assoluto piacere del caffè

Durante il processo di preparazione, l'acqua, che arriva grazie ad un allaccio idrico fisso o da un serbatoio, viene continuamente riscaldata in modo che l'aroma possa svilupparsi appieno senza lasciare un sentore amaro. Il contenitore di latte, a parte, viene pesato automaticamente e segnala l'eventuale insufficienza di latte.

La vostra macchina per espresso automatica vi prepara una grande varietà di bevande, tra cui 12 diverse bevande a base di caffè con un massimo di 8 opzioni personalizzate: potete variare la quantità di caffè, la temperatura, l'intensità o la proporzione tra latte e caffè per ottenere il vostro caffè, proprio come lo desiderate voi. Una particolarità: la nostra macchina per espresso automatica è dotata anche di un'uscita per l'acqua oltre ad un ingresso, cosa che risparmia al barista il compito più ingrato della preparazione del caffè.

Molto più che riscaldare le tazze

Nei nostri scaldavivande è possibile preriscaldare tazze e piatti a temperatura di servizio. Se amate sperimentare, potete anche far lievitare l'impasto, scongelare il cibo, dorare o cuocere delicatamente.

Scaldavivande Serie 400





Forno, macchina per espresso automatica, forno CombiVapore e scaldavivande Serie 400





La possibilità di installarli a filo e le tre varianti cromatiche assicurano che i forni della serie 200 si inseriscano armoniosamente in qualsiasi cucina.



Forno, macchina per espresso automatica, forno CombiVapore e scaldavivande
Serie 200



Forni Serie 200

Una semplice questione di gusti

La Serie 200 si distingue per un design essenziale: montato a filo, discreto, con maniglie che riprendono il design dei frigoriferi e congelatori della Serie 200. Tuttavia, la serie offre tutto ciò che neppure gli chef privati più esigenti riescono a immaginare. I forni sono dotati delle caratteristiche manopole in acciaio inox massiccio e di un display TFT. Questo permette di impostare fino a 13 metodi di riscaldamento e temperature fino a 300°C, oltre alla funzione pietra refrattaria per cuocere come in un vero forno per pizza. La maggior parte dei dispositivi dispone di Home Connect, in modo da poter tenere d'occhio tutto a distanza e comandare gli apparecchi se necessario.

Tutti i forni, i forni CombiVapore e i forni a microonde combinati sono disponibili nei colori Gaggenau Antracite, Metallic e Silver.



Forno, macchina per espresso automatica, forno CombiVapore e scaldavivande Serie 200



Forno CombiVapore Serie 200

Signori del vapore

Il vapore in tutte le sue sfaccettature

I nostri forni CombiVapore di ultima generazione sono rivoluzionari come i primi elettrodomestici che abbiamo portato nelle cucine domestiche più di 20 anni fa. Nel frattempo, abbiamo perfezionato i forni CombiVapore in modo che possiate cuocere a vapore, stufare, cuocere al forno, grigliare, dorare e cuocere sottovuoto.

La serie 200 offre modelli dotati di allacciamento alla rete idrica e un sistema di pulizia automatica e modelli dotati di grandi serbatoi d'acqua pratici da ricaricare. Tutti gli apparecchi dispongono di programmi automatici personalizzabili con cinque livelli di umidità e una griglia nascosta con tutta la superficie sfruttabile.

Più che sottovuoto

Un complemento ideale per il forno CombiVapore è un cassetto sottovuoto da posizionare sotto l'apparecchio o sotto il piano di lavoro.

Con diverse percentuali di sottovuoto e varie dimensioni dei sacchetti, oltre alla possibilità di mettere sottovuoto fuori dal cassetto, potete conservare i cibi, marinare più velocemente o chiudere ermeticamente una bottiglia di vino già aperta.

Forno, macchina per espresso automatica e scaldavivande Serie 200





Macchina per espresso automatica

Diventate il vostro barista

Con la vostra macchina per espresso automatica potete preparare fino a 12 diverse bevande a base di caffè. Potete anche salvare 8 bevande personalizzate, con la possibilità di impostare l'intensità del caffè, la temperatura o il rapporto tra latte e caffè in base ai vostri gusti. Ed ecco che si possono preparare altre bevande calde con acqua o latte in un attimo.

Durante l'intero processo di preparazione, la temperatura dell'acqua viene mantenuta costante in modo che l'aroma possa svilupparsi appieno senza lasciare un sentore amaro. Infine l'apparecchio scarica l'acqua in eccesso direttamente grazie all'allaccio alla rete idrica, così a voi non resta altro che sorseggiare il vostro delizioso caffè.

Molto più che riscaldare piatti

Negli scaldavivande, disponibili in due diverse misure, è possibile preriscaldare tazze e piatti a temperatura di servizio. Inoltre potete far lievitare l'impasto, scongelare i cibi, dorare o cuocere delicatamente.



Forno, macchina per espresso automatica e scaldavivande Serie 200

Scoprite di più sulla nostra macchina per espresso automatica della Serie 200 consultando il nostro sito web.



Il forno EB 333

Cucinare al forno con il nostro prodotto icona

Da oltre 30 anni questo forno è il nostro fiore all'occhiello in cucina. Il solo sportello, che con i suoi 90 cm abbraccia l'apparecchio in tutta la sua larghezza, pesa 20 kg. È stato realizzato a mano da un unico pezzo di acciaio inox spesso 3 mm e, nonostante il peso, si apre e chiude con grande facilità. I suoi cinque pannelli di vetro garantiscono che l'esterno del forno rimanga piacevolmente fresco, anche se l'interno può raggiungere una temperatura di 300°C. Il vetro non distorce i colori, così potete osservare la cottura di tre polli sul girarrosto man mano che diventano dorati e croccanti.

Il forno EB 333 fa sognare persino gli chef professionisti. La netta prevalenza delle lavorazioni fatte a mano durante il processo è tale che la produzione giornaliera difficilmente supera i dieci pezzi. Ve ne renderete conto quando il vostro forno vi accompagnerà per decenni regalandovi tanti momenti felici in cucina.

Guardate sul nostro sito web e su YouTube le interviste e il filmato premiato sul forno EB 333.



Piani cottura

Un piano cottura Gaggenau non si limita ad attirare su di sé tutti gli sguardi; convince con le sue funzioni, che si ispirano alle cucine dei professionisti.

Serie 400
Vario Serie 400
Serie 200
Vario Serie 200



I piani cottura della Serie 400, realizzati a mano da artigiani esperti con materiali di qualità eccezionale e progettati con una visione chiara, sono la realizzazione concreta della filosofia Gaggenau.



Piani cottura Serie 400

Una superficie che parla da sola

Per poter realizzare i manicaretti più diversi seguendo degli specifici metodi di preparazione, gli chef possono contare su un'ampia varietà di metodi di riscaldamento. Con gli apparecchi della Serie 400, sorprendenti per dimensioni e prestazioni, offriamo una vastissima scelta. La serie include piani cottura da 38 cm a 1 metro di larghezza, con una superficie tattile a induzione fino a 3,200 cm², piani cottura FlexInduction con ventilazione da incasso e piani cottura a gas larghi fino a un metro.

Con i piani cottura modulari Vario potete avere più libertà per configurare gli spazi e un maggiore margine di manovra, poiché i vari piani cottura si possono unire per creare un'unica grande superficie di lavoro individuale. Se volete qualcosa di particolare, potete optare per i nostri apparecchi speciali: Teppan Yaki e grill.





Piano cottura a induzione con superficie di cottura unica, ventilazione da piano e Teppan Yaki Serie 400



Piano cottura a induzione con superficie di cottura unica Serie 400



Piano cottura a induzione con superficie di cottura unica Serie 400

Il piano cottura a induzione con superficie di cottura unica

Uno spazio creativo sconfinato

Con una larghezza di 80 o 90 cm, il piano a induzione con superficie di cottura unica si trasforma in uno spazio creativo quasi senza confini. Colpisce come elettrodomestico preso singolarmente, ma convince anche in combinazione con i nostri piani cottura modulari Vario, sia che optiate per un'installazione a filo sia che preferiate un'installazione in appoggio sopra il top. I progettisti e gli chef avranno massima libertà e flessibilità in cucina, dato che è possibile posizionare sul piano fino a cinque o sei pentole e padelle, senza contare il Teppan Yaki, disponibile come accessorio speciale.

Se spostate una pentola, la temperatura e le impostazioni dei tempi di cottura vengono trasferite alla nuova zona utilizzata. Se utilizzate la funzione di cottura professionale, potete spostare le pentole da una zona all'altra con range temperatura preimpostati senza bisogno di ulteriori regolazioni.

Il grande display TFT touch control vi invita a scoprire i suoi 17 livelli di potenza, le impostazioni del timer oppure il sistema di aspirazione sempre che quest'ultimo sia collegato al vostro piano cottura tramite Home Connect.



Manopola di comando in acciaio inox

Installazione e funzionamento

Installazione a scelta

Molti piani cottura, e certamente anche la vostra configurazione preferita, possono essere installati nel piano di lavoro semplicemente a filo oppure lasciando visibile un bordo in acciaio inox di 3 mm. Proprio come più vi piace.

Regolazione estremamente precisa, funzionamento intuitivo

Le manopole di comando in acciaio inox massiccio indicano quali zone di cottura sono in uso o sono ancora calde. Si trovano nella parte anteriore del piano di lavoro. In questo modo non ci sono distrazioni quando si cucina e garantiscono un funzionamento intuitivo, come nelle cucine dei professionisti.



FlexInduction con ventilazione da incasso

Il piano cottura che pensa all'aria pulita

Questo piano cottura a filo offre un'ampia e generosa superficie di 88 cm configurabile con estrema flessibilità. La ventilazione del piano cottura da incasso, centrale e efficace, elimina subito gli odori dall'ambiente, che si tratti di piatti stufati, saltati nello wok o cotti delicatamente. Con le manopole di comando retroilluminate in acciaio inox sulla parte anteriore del pannello, in combinazione con l'intuitivo display bianco e arancione, è possibile gestire i 12 livelli di potenza con grande rapidità.

Le zone di cottura combinabili tra loro si adattano a pentole di maggiori dimensioni e padelle rettangolari, Teppan Yaki, piastra griglia o wok con anello wok. Naturalmente potete anche spostare le pentole all'interno di queste zone, come i professionisti, da un'area all'altra con range temperatura preimpostati senza bisogno di ulteriori regolazioni.

La nuova generazione di piani cottura FlexInduction senza cornice è definita in nero e offre, rispetto alla precedente, una superficie ancora maggiore per cucinare.



Piano cottura FlexInduction con sistema di ventilazione integrato Serie 400



Piano cottura a gas Serie 400



La vera potenza del gas

Fiamma bassa, calore intenso, regolazione estremamente precisa

Realizzato a mano in acciaio inox, ottone e ghisa, questo piano cottura attira tutti gli sguardi ed è ideale per lo chef che gestisce contemporaneamente diverse pentole e padelle. Il piano cottura è largo quasi un metro, a filo della superficie e può essere inserito in un piano di lavoro in acciaio inox spesso 3 mm. Sotto il supporto per pentola troviamo un grande bruciatore wok centrale in ottone, circondato da due bruciatori per fiamma alta e normale, anch'essi in ottone.

Grazie alla sua regolazione elettronica dei livelli di potenza, questi ultimi sono riproducibili con estrema precisione. Così non solo è possibile cuocere a fuoco lento, ma permette anche di scottare su fiamma alta in modo rapido e preciso. Infine, con una potenza totale di 18.000 watt, è importante essere in grado di modulare la regolazione esattamente come si vuole.

Piani cottura Vario Serie 400

Progettate il vostro piano cottura

La nostra gamma di piani cottura modulari Vario permette allo chef privato di creare un proprio spazio di lavoro che rifletta le sue personali abitudini in cucina e soddisfi le sue ambizioni. Le manopole di comando in acciaio inox massiccio e una cornice in acciaio inox da 3 mm assicurano che gli apparecchi siano esteticamente gradevoli e che la composizione appaia come un unicum visivo.

I piani cottura FlexInduction Vario spaziano da un wok largo 38 cm a un modello da 90 cm con cinque zone di cottura, con un grande anello triplo e superfici riscaldabili che si possono unire tra loro.

I bruciatori a gas mettono al vostro servizio 6.000 Watt di potenza. La loro precisa regolazione elettronica fa sì che la fiamma si riaccenda automaticamente in caso di spegnimento accidentale, oltre a permettere di cuocere delicatamente o scottare velocemente a fiamma alta. Il wok a gas con un unico bruciatore wok lavora simultaneamente con più anelli fiamma.





Combinazione piano cottura Vario con wok a induzione, grill elettrico, Teppan Yaki, piano cottura a gas e ventilazione del piano cottura da incasso Serie 400

Cappa aspirante telescopica da piano Serie 400



Scoprite sul nostro sito web la vostra configurazione piano cottura Vario della Serie 400.

Combinazione piano cottura Vario Serie 400



Costruite il vostro palcoscenico gastronomico

Scegliete qualcosa di particolare

Sia il grill elettrico sia il Teppan Yaki sono accessori speciali dagli standard professionali. Entrambi gli apparecchi sono dotati di due zone di cottura che permettono di riscaldare e tenere in caldo simultaneamente sulla stessa superficie. Se volete potete anche arrostiti e grigliare allo stesso tempo, sostituendo la griglia posteriore con un tegame in ghisa.

Godetevi il piacere di una ventilazione discreta

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

L'unità di aspirazione telescopica da piano sembra ribellarsi alle leggi della fisica, poiché aspira calore, vapori e odori direttamente là dove vengono originati, prima che si diffondano nell'aria. Si controlla tramite una sola manopola. La ventola silenziosa e le canalizzazioni poco ingombranti garantiscono una ventilazione discreta.



Configurazione piano cottura Vario con wok a gas, piano cottura a gas, Teppan Yaki grill elettrico, e piano FlexInduction Serie 400





I piani cottura della Serie 200 offrono nuove possibilità, ispirano e si inseriscono armoniosamente in qualsiasi cucina.

Piani cottura Serie 200

Esigenze da professionista nella propria cucina di casa

Con gli elementi di comando montati in alto collegati all'apparecchio, i piani cottura della Serie 200 offrono allo chef privato una soluzione poco ingombrante con un grande potenziale per prestazioni eccezionali.

I piani cottura a gas, FlexInduction e in vetroceramica sono disponibili con larghezze dai 28 ai 90 cm e possono essere installati sia a filo sia in appoggio sopra il top. Ognuno è stato sviluppato secondo dei precisi standard professionali, creando tutti i presupposti per permettervi di creare i vostri capolavori in cucina. Progettate la vostra area per cucinare in base a come volete impostare la vostra cucina, scegliendo tra i vari elettrodomestici modulari della nostra Serie 200 di piani cottura Vario.





Piano cottura FlexInduction con sistema di ventilazione integrato Serie 200



Piano cottura FlexInduction Serie 200



Piano cottura FlexInduction Serie 200

Piano cottura FlexInduction

Un piano cottura per chef esigenti

Il piano cottura FlexInduction è adatto a tutto coloro che vogliono lavorare andando oltre i limiti di una zona di cottura tradizionale. Perché in caso vogliate utilizzare pentole di grandi dimensioni o accessori speciali come piastre e Teppan Yaki, con un semplice tocco è possibile trasformare due zone in un'unica zona più grande. All'interno di queste zone, quando si spostano le pentole anche il livello di potenza impostato si sposta con loro. Oppure è possibile utilizzare la funzione di cottura professionale, con cui potete, proprio come farebbe un professionista, spostare le pentole avanti e indietro in base alle specifiche preimpostate per un livello di potenza alto, medio e basso.

La Serie 200 comprende piani cottura a induzione di cinque dimensioni diverse. Qualunque sia la vostra opinione su dimensioni, numero di zone di cottura, la possibilità di utilizzare un wok, l'utilizzo di FlexInduction o un sistema di aspirazione integrato, troverete un piano cottura adatto a voi.



Piano cottura FlexInduction con sistema di aspirazione integrato

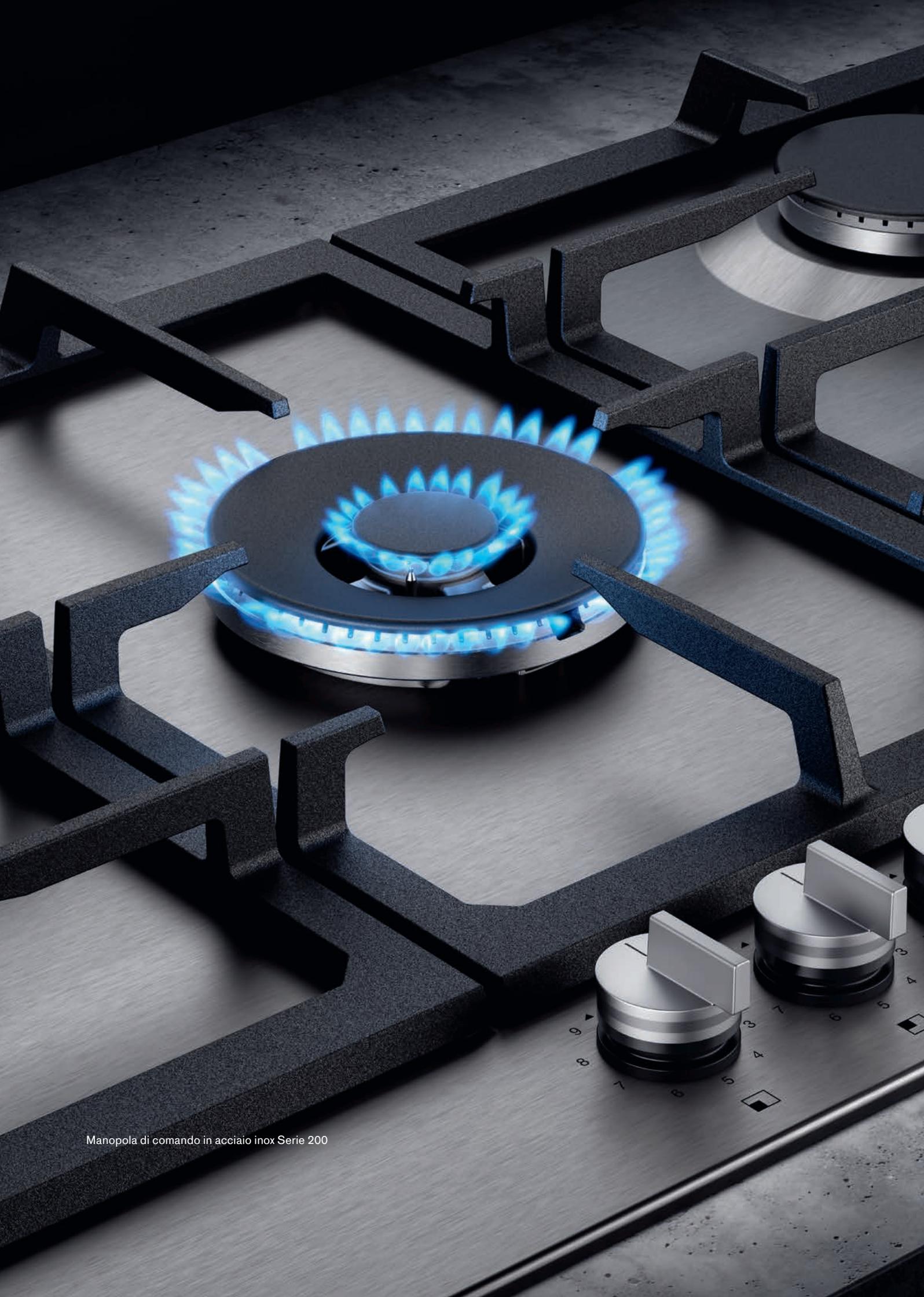
La soluzione a 360 gradi

Il piano cottura FlexInduction con sistema di ventilazione integrato unisce flessibilità e automaticità. Largo 80 cm, offre quattro zone di cottura, che a vostra discrezione possono essere trasformate in due zone di maggiori dimensioni. Il sensore di cottura arrosto consente un controllo preciso della temperatura nelle pentole e un riscaldamento delicato durante la cottura. Entrambi i sensori sono controllati dal Twist Pad magnetico rimovibile, nella versione in acciaio inox per i piani cottura con cornice e in nero per i piani cottura montati a filo.

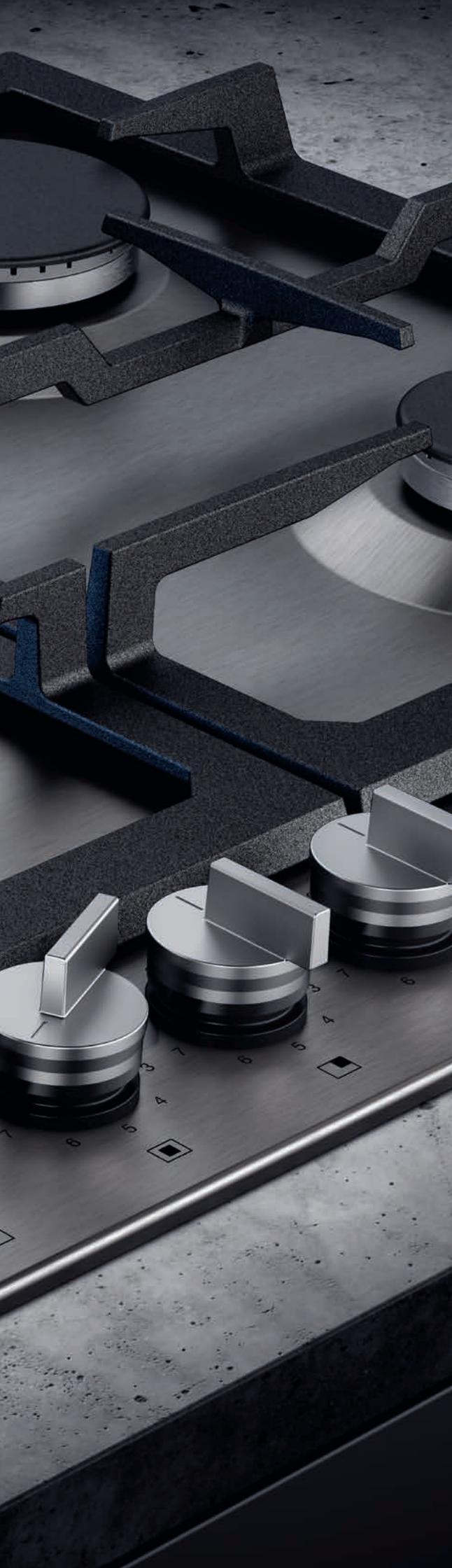
Nel piano cottura è integrato un sistema di aspirazione che, se si trova in modalità automatica, seleziona da solo il livello di potenza appropriato per aspirare vapori e odori prima che infastiscano lo chef e si diffondano nell'ambiente.



Piano cottura FlexInduction con sistema di ventilazione integrato Serie 200



Manopola di comando in acciaio inox Serie 200



Piani cottura a gas

Un desiderio che si avvera

I piani cottura gas da 60 o 90 cm sono dotati di manopole di comando in acciaio inox, con le quali è possibile controllare meccanicamente i nove livelli di potenza. A seconda del modello, hanno quattro o cinque bruciatori, sono facili da usare e consentono di cucinare in modo creativo e professionale.



Configurazione piano cottura Vario con wok a gas, piano cottura a gas, Teppan Yaki grill elettrico, e piano FlexInduction Serie 200

Pannello comandi nero
con manopole di comando retroilluminate



Piani cottura Vario Serie 200

Dove si avvera il sogno di grandi capolavori in cucina

La nostra gamma di piani di cottura Vario, con larghezze da 28 a 90 cm, ha tutte le carte in regola per dare vita a una cucina personalizzata su misura, in cui non solo l'estetica ma anche le dimensioni giocano un ruolo decisivo.

Una peculiarità della serie è l'uso di pannelli di controllo neri in alluminio anodizzato, integrati nel dispositivo. Le caratteristiche manopole di comando con luce arancione indicano se il bruciatore o la zona di cottura si sta riscaldando, sta raggiungendo la temperatura o si sta raffreddando. Grazie alla loro forma rettangolare uniforme e all'uso di alluminio nero anodizzato, i piani cottura non solo si completano perfettamente, ma formano anche un unico visivo con il design essenziale dei forni e dei forni CombiVapore della serie.

Con la regolazione meccanica, tutti i nove livelli di potenza dei bruciatori, compreso il grande bruciatore wok, possono essere regolati con precisione; in questo modo gli chef che amano cucinare a gas sono messi nelle migliori condizioni per replicare alla perfezione le loro prelibatezze.

Create la vostra zona cottura

Lievitare e arrostitire direttamente

Se la cucina è solo elettrica e si preferisce cucinare senza pentole, il Teppan Yaki e il grill elettrico sono la scelta giusta. La piastra Teppan Yaki permette di rosolare velocemente fino a 240°C, oppure può servire per riscaldare delicatamente. Le due zone del grill possono essere regolate indipendentemente l'una dall'altra.

Aria pulita direttamente dove c'è movimento in cucina

L'unità di aspirazione telescopica da piano ora offre un'apertura più ampia e larga di 15 cm, che permette di purificare una quantità maggiore di aria. È inoltre dotata di una superficie filtrante doppia più efficace e di una canalizzazione poco ingombrante che si mettono all'opera inosservati nell'unità della cucina. Con l'aiuto di un sensore che misura lo sviluppo del vapore di cottura, la ventilazione in modalità automatica elimina vapori e odori silenziosamente, senza che voi facciate niente. Potete concentrarvi sulla vostra cucina.

Scoprite sul nostro sito web l'intero assortimento e scegliete la vostra configurazione piano cottura Vario della Serie 200.





Combinazione piano cottura Vario con Teppan Yaki, FlexInduction, grill elettrico, ventilazione del piano cottura da incasso Serie 200



Centri di aspirazione

Tutti i nostri sistemi di aspirazione sono progettati con un design minimalista e con una particolare attenzione ai flussi d'aria. Così offrono un sistema estremamente efficiente, che silenziosamente lavora dietro le quinte.

Serie 400

Serie 200



I sistemi di aspirazione della Serie 400 spaziano da modelli che passano quasi del tutto inosservati a impressionanti sistemi di ventilazione che rubano la scena.



Centri di aspirazione Serie 400

Cucinare, ventilare, intrattenere

Dal momento che la cucina è un luogo di incontro e di condivisione, dove si cucina e si chiacchiera, aerare e ventilare l'ambiente è molto importante. I sistemi di aspirazione della Serie 400 offrono soluzioni ingegnose, perché modulano il loro funzionamento automaticamente a seconda dell'ambiente. Senza contare la silenziosità con cui catturano vapori e odori grazie ai motori brushless (senza spazzole).

Scegliete il vostro sistema di aspirazione, che sia una cappa aspirante telescopica da piano, un centro di aspirazione da incasso minimalista, un centro di aspirazione a soffitto, una cappa a isola oppure a parete, dotate di una luce bianca neutra dimmerabile e realizzate in acciaio inox spesso 3 mm, come i vostri piani cottura della Serie 400 o il vostro EB 333.

Tutti i centri di aspirazione sono affidabili, garantiscono ottime prestazioni e funzionano silenziosamente.





Ventilazione da piano, piano cottura a induzione con superficie di cottura unica e Teppan Yaki Serie 400



Combinazione piano cottura Vario con piano cottura a induzione, grill elettrico, Teppan Yaki, piano cottura a gas e ventilazione del piano cottura da incasso Serie 400



Unità di aspirazione telescopica da piano

Aspirazione discreta

La ventilazione del piano cottura da incasso è la nostra grande innovazione del 1976; già da più di quaranta anni ci libera dai vapori di cottura. Si aziona tramite le stesse manopole di comando in acciaio inox dei piani cottura della serie ed aspira vapori e odori dal piano di lavoro non appena si formano, infastidendo lo chef.

I filtri per grassi catturano fino al 90% delle particelle di grasso. Indicano anche quando sono saturi e sono facilmente lavabili in lavastoviglie.

Con la loro ampia superficie, i filtri a carbone attivo catturano i vapori di cottura residui, prima di rilasciare nell'ambiente circostante l'aria pulita. Alternativamente, l'aria può essere anche convogliata all'esterno grazie ad un sistema di tubi piatti poco ingombranti.



Cappa aspirante a soffitto Vario Serie 400



Cappa aspirante a soffitto e da piano

Ventilazione e aerazione come se non ci fossero

La cappa aspirante telescopica da piano si estrae dall'isola e cattura vapori ed odori appena usciti da pentole e padelle.

La sua luce di superficie a LED dimmerabile illumina il piano cottura in maniera ottimale. Se lo desiderate, ogni ora il sistema di aspirazione può accendersi per permettere il ricambio d'aria per alcuni minuti.

La cappa aspirante a soffitto Vario è una soluzione moderna che con i suoi moduli si integra perfettamente nell'architettura della cucina. Dato che i motori brushless sono posizionati esternamente, sotto il suo profilo piatto si celano solo le luci dimmerabili, il filtro ed i tubi.

Entrambi i sistemi di aspirazione offrono una valida soluzione a ricircolo oppure a estrazione, senza dare nell'occhio.

**Date un'occhiata al nostro intero
assortimento di centri di aspirazione della
Serie 400 consultando il nostro sito web.**



La cappa aspirante a soffitto della Serie 200 non solo attira i vapori di cottura nel sistema di ventilazione; si sente talmente attratta dai vapori di cottura che addirittura gli va incontro.



Centri di aspirazione Serie 200

Mai più vapore e odori

La gamma di centri di aspirazione della Serie 200 comprende moltissimi prodotti tra cui trovare proprio il modello giusto per ogni cucina: unità di aspirazione telescopica da piano, cappe a isola o a parete, cappe aspiranti a soffitto, centri di aspirazione a filo che si integrano perfettamente nei mobili della cucina e cappa aspirante integrabile a scomparsa. Grazie all'ampia varietà di colori e materiali come acciaio inox, Gaggenau nero, bronzo chiaro o antracite, insieme alla combinazione di acciaio inox e pannello di controllo in vetro color Gaggenau antracite, potete essere sicuri di trovare sempre un modello adatto alla vostra cucina.

La nuova e migliorata unità di aspirazione telescopica da piano, con il suo caratteristico pannello di controllo nero e la funzione per il funzionamento automatico, supera di gran lunga le aspettative: grandi prestazioni, dimensioni ridotte, con una larghezza di soli 15 cm.





Unità di aspirazione telescopica da piano Vario Serie 200



Un sistema di aspirazione che attira gli sguardi

Il cuore della cucina

La cappa ad isola colpisce per funzioni e design, con una cornice in acciaio inox e vetro color Gaggenau antracite. I suoi filtri, orientati internamente, possono essere lavati in lava-stoviglie. Concedetevi il lusso del funzionamento automatico e dedicatevi solo alla cucina.

Un'opera d'arte alla parete

I modelli con schermo di vetro verticale e inclinato non solo permettono allo chef di muoversi liberamente attorno al piano di cottura; riprendendo le linee dei forni color Gaggenau antracite e forti di una larghezza di 90 cm, attirano su di sé tutti gli sguardi. Il centro di aspirazione a parete si presta sia per il funzionamento a estrazione sia per quello a ricircolo. I suoi filtri sono lavabili in lavastoviglie. La speciale conformazione dello schermo di vetro permette di aspirare una maggior quantità di vapori anche a livelli di potenza inferiori. Il centro di aspirazione può essere azionato manualmente oppure tramite il piano cottura, qualora non vogliate optare per il funzionamento automatico con cui il sistema di aspirazione si regola da solo. La scelta del tipo di illuminazione varia a seconda delle esigenze e della situazione: a giorno oppure soffusa.



Centro di aspirazione a parete con schermo di vetro inclinato Serie 200



Cappa aspirante a soffitto sospesa Serie 200,
con funzione sollevamento



Cappa aspirante a soffitto in appoggio Serie 200

Cappa aspirante a soffitto

Estrazione dall'alto

Il sistema di aspirazione a soffitto completamente integrato con aspirazione perimetrale color Gaggenau bronzo chiaro è disponibile in modalità estrazione o ricircolo d'aria. Tutti i sistemi di aspirazione a soffitto possono essere comodamente comandati a distanza, sia da un piano cottura predisposto allo scopo sia tramite Home Connect. Naturalmente è possibile optare anche per il funzionamento automatico.

Il sistema di aspirazione in appoggio è semplicemente montato a soffitto. Non richiede né una preparazione particolare del soffitto né una canalizzazione, visto che è predisposto per il funzionamento a ricircolo d'aria. Il suo design essenziale, unito alla superficie spazzolata color Gaggenau bronzo chiaro, si sposa bene con ogni cucina.

La cappa aspirante a soffitto sospesa color nero Gaggenau può essere abbassata verso il piano cottura grazie alla funzione sollevamento. Ciò permette non solo di illuminare meglio e di aspirare in modo più mirato in modalità ricircolo d'aria, ma consente anche un più comodo accesso ai filtri.



Cappa aspirante a soffitto integrata Serie 200

Cappa aspirante integrabile a scomparsa Serie 200



Sistemi di aspirazione a scomparsa

Efficienti e discreti

La cappa aspirante telescopica offre una soluzione intelligente e dai minimi ingombri perché si inserisce perfettamente nei mobili pensili da 60 o 90 cm di larghezza. Discreta, silenziosa, visibile solo quando necessario. Dispone di una luce dimmerabile, tre livelli di potenza con funzione automatica e una protezione in vetro integrata.

La cappa aspirante integrabile a scomparsa si presenta come un'altra soluzione efficace e al tempo stesso poco ingombrante. Il suo motore silenzioso può essere inserito agevolmente all'interno dei mobili della cucina. Il coperchio di vetro, facile da pulire, e l'illuminazione dimmerabile sono integrati nella cornice in acciaio inox e dunque nascosti, sebbene a portata di mano in ogni momento.

**Date un'occhiata al nostro intero
assortimento di centri di aspirazione della
Serie 200 consultando il nostro sito web.**



Cappa aspirante telescopica Serie 200

GAGGENAU

Frigoriferi e congelatori

Più freschezza per le vostre
prelibatezze, presentate sotto la
luce migliore.

Vario Serie 400
Vario Serie 200
Serie 200



Frigoriferi e congelatori che sono
anche meraviglie dell'architettura.



Frigoriferi e congelatori Vario Serie 400

Modulari, perfettamente integrati, impressionanti

I frigoriferi e congelatori Vario della Serie 400 sono caratterizzati da un sistema modulare di elettrodomestici da incasso completamente integrabili. Frigoriferi e congelatori, frigoriferi combinati e cantine vino possono dare vita alle composizioni più varie: con eleganti pannelli frontali in acciaio inox per creare una parete esteticamente gradevole dedicata alla conservazione di cibi e vini, con o senza maniglie. Se optate per la versione senza maniglia, avete la possibilità di nascondere gli apparecchi discretamente dietro i pannelli dei mobili della vostra cucina.

La nuova serie si distingue per la moderna tecnica di raffreddamento e la funzionalità vincente. Quando si aprono gli ampi sportelli, lo sguardo si posa sul vano interno in acciaio inox dal design professionale, con elementi in alluminio massiccio color antracite e dei ripiani in vetro quasi impercettibili.

La luce calda dei faretti a LED antiriflesso dà un tocco in più al vano interno minimalista e presenta i vostri prodotti sotto la luce migliore. Il dispenser acqua e ghiaccio si illumina automaticamente non appena vi avvicinate all'apparecchio.





Frigorifero Vario e congelatore Vario Serie 400





Cassetto freezer completamente estraibile e illuminazione dai toni caldi con luci a LED antiriflesso

Comodo accesso alle vostre prelibatezze

Basta una leggera pressione

I due nuovi ausili per l'apertura degli sportelli consentono di aprire senza sforzo anche sportelli grandi e pesanti, tirando o, nel caso della variante senza maniglia, esercitando una leggera pressione.

La temperatura viene mantenuta con estrema precisione: esattamente come previsto. Con temperature vicine allo 0, il cassetto di raffreddamento garantisce condizioni di conservazione ideali per mantenere la carne e il pesce freschi più a lungo.

La presenza degli affidabili display TFT, utilizzati anche per i forni, permette di controllare gli apparecchi con grande comodità. In alternativa, è possibile controllare la temperatura a distanza tramite Home Connect.

Per realizzare un insieme silenzioso e armonioso, è possibile utilizzare il sistema di estrazione quasi invisibile per regolare individualmente l'altezza dei piani d'appoggio e dei balconcini controporta.

Guardate sul nostro sito web il filmato sui nostri frigoriferi e congelatori Vario della Serie 400.



Balconcini controporta in alluminio massiccio anodizzato color antracite





Linee essenziali e design minimalista:
i nostri frigoriferi e congelatori della
Serie 200 fanno la differenza in
qualsiasi cucina.



Frigorifero Vario e congelatore Vario Serie 200



Frigoriferi e congelatori Vario Serie 200

Refrigerazione studiata con misure standard

Discreti ed efficienti: i frigoriferi combinati, i frigoriferi e i congelatori Vario Serie 200 si presentano in una varietà di combinazioni che sono l'ideale per una cucina dalle dimensioni standard (56 cm di larghezza e 178 cm di altezza).

A seconda del modello, gli apparecchi dispongono di ampie zone di refrigerazione, diverse zone climatiche e un cassetto salvafreschezza a 0°C per alimenti particolarmente deperibili. Trovano spazio anche gli alimenti più ingombranti grazie ai ripiani mobili. Per sfruttare al meglio lo spazio sotto i piani di appoggio, è possibile appendere i contenitori Gastronorm, che potete poi estrarre facilmente.

Persino il ripiano per vini e champagne, che può ospitare fino a quattro bottiglie, può essere riposto senza problemi.

Frigoriferi e congelatori Serie 200

Più varietà per la vostra nicchia

Questi elettrodomestici presentano molte soluzioni: dai grandi apparecchi con un volume che può arrivare a 541 litri fino agli elettrodomestici compatti da inserire in una nicchia 60x82cm. Qualunque sia la vostra soluzione preferita, con le loro linee essenziali e il design minimalista, i nostri frigoriferi e congelatori della Serie 200 fanno la differenza in qualsiasi cucina. Non rimane che scegliere tra diverse zone climatiche, cassette salvafreschezza, scomparto freezer 4 stelle e piani d'appoggio regolabili in altezza.

Oppure una soluzione da libero posizionamento

Con una larghezza di 91 cm e un'altezza di 176 cm, il frigorifero combinato da libero posizionamento impressiona per volume e caratteristiche. Oltre a un cassetto salva-freschezza dispone di un dispenser per acqua e ghiaccio integrato negli eleganti sportelli completamente in vetro color antracite di Gaggenau.

Scoprite sul nostro sito web la gamma completa dei nostri frigoriferi e congelatori della Serie 200.



Side-by-Side Serie 200



Frigorifero combinato Serie 200

GAGGENAU



Cantine vino

Conservare, presentare,
regolare la temperatura.

Vario Serie 400
Serie 200





Una cantina per il vino non deve semplicemente mantenere costante la temperatura, in modo da garantire una conservazione accurata, ma deve anche valorizzare la vostra collezione di vini per aumentare il prestigio della vostra cucina.

Cantine vino Vario Serie 400

Dalla conservazione alla degustazione

All'interno della cantina vino viene gelosamente custodito il vostro tesoro. Potete impostare diverse temperature, da 5°C a 20°C, in tre zone climatiche separate. Così si ricreano le condizioni ideali di conservazione di una vera cantina e viene garantita la temperatura ideale per degustare i vini.

Mentre i cinque scenari di illuminazione pre-impostati tra cui scegliere, i set di presentazione in rovere per le singole bottiglie e i portabottiglie completamente estraibili mettono la vostra collezione sotto la luce migliore, l'umidità viene mantenuta costante, i rumori vengono attutiti e le vibrazioni ridotte al minimo, gli aromi sono filtrati grazie a un filtro a carbone attivo e gli sportelli in vetro schermano il vostro tesoro dai dannosi raggi UV. Tutto questo però non vi impedisce di aprire la porta della cantina vino, con o senza maniglia, e fare razzia.

**Guardate sul nostro sito web il film
sulla cultura enologica e scoprite di più sulla
nostra Serie 400.**









La vostra collezione è eccezionale
in una nicchia.

Cantine vino Serie 200

Una nicchia per la vostra collezione di vini

Due cantine vino completamente integrate con un'altezza nicchia di 178 cm o 123 cm per conservare, rispettivamente, 80 o 48 preziose bottiglie. Entrambe sono dotate di due zone climatiche, luce di presentazione e porte in vetro con serratura, e si inseriscono perfettamente nella vostra cucina con una cornice che riprende le linee dei suoi mobili.

La cantina vino adatta per installazione sottotop

Per l'installazione sotto il piano di lavoro è possibile scegliere tra due validi prodotti: la cantina vino con una capacità di 42 bottiglie o, se preferite avere a disposizione due zone climatiche, quella da 34 bottiglie. Entrambe le cantine vino dispongono di portabottiglie estraibili in legno di faggio e alluminio, illuminazione a LED, controllo dell'umidità e di un sistema di chiusure porte ammortizzato per garantire che la vostra collezione di vino venga custodita con estrema cura. Inoltre la porta non solo è dotata di una cornice in acciaio inox, ma anche di una serratura per proteggere il vino da eventuali tentazioni.



Cantine vino Serie 200 adatte per installazione sottotop

Scoprite di più sulle nostre cantine vino della Serie 200 consultando il nostro sito web.



Cantina vino Vario Serie 200



00:57^{h min}



i

3 sec.

Lavastoviglie

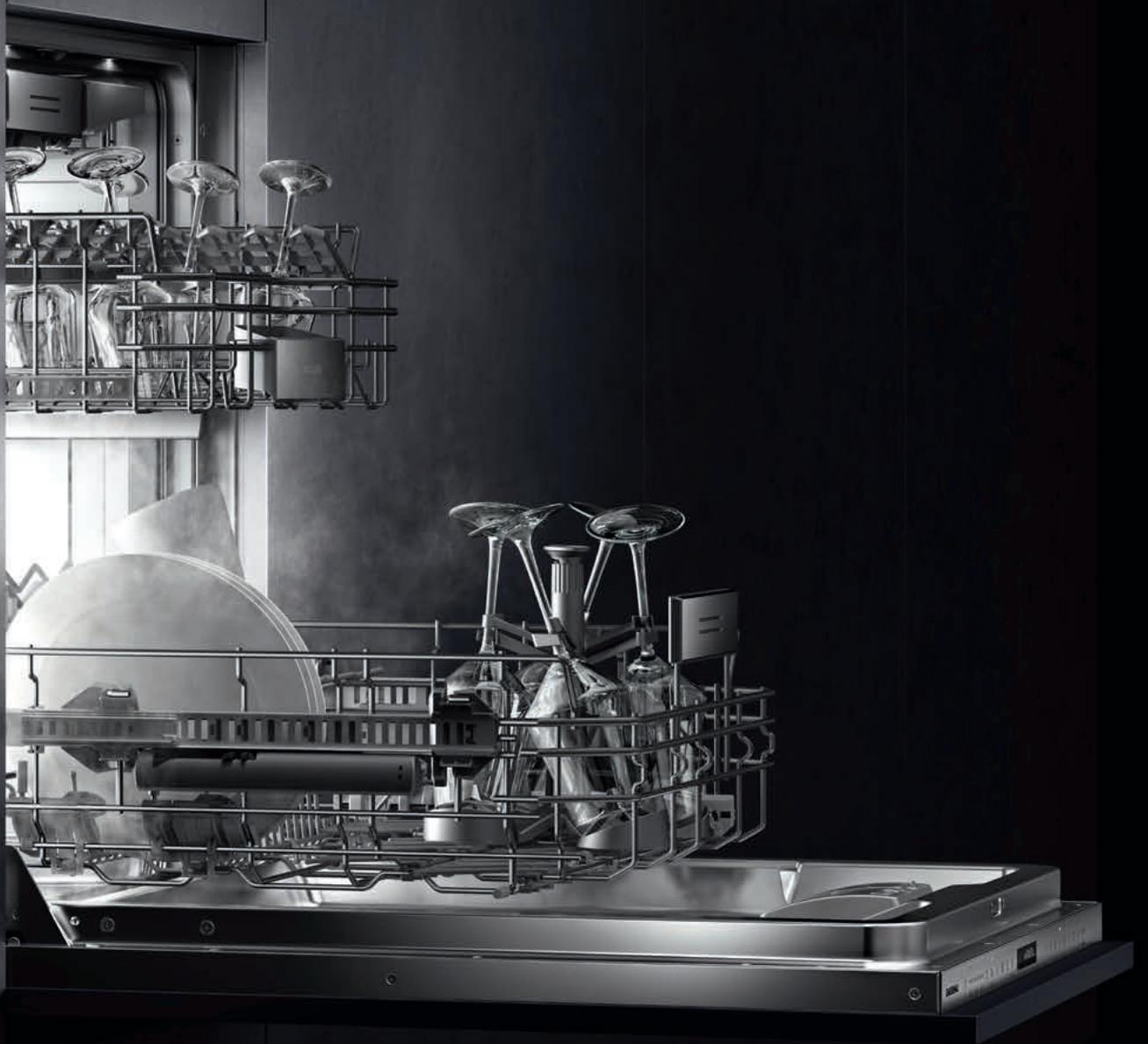
Per pulire con cura e attenzione prima di mettere tutto sapientemente in mostra.

Serie 400
Serie 200



Estremamente efficace e incredibilmente
delicata, con lo stesso risciacquo.





Lavastoviglie Serie 400

Lavastoviglie Serie 400

Curate ciò a cui tenete

Con tutti quei dettagli che fanno la differenza, che vi potete aspettare da noi e che sapete apprezzare, le nostre lavastoviglie della Serie 400 sono il complemento ideale per la vostra cucina.

Dalle opzioni di carico ben progettate per oggetti ingombranti o preziosi, come il cestello portabicchieri a stelo lungo o un accessorio come il contenitore per posate d'argento, alla tecnologia zeolite per ottenere i migliori risultati di asciugatura, queste lavastoviglie convincono in tutto e per tutto.

Grazie alla funzione Push-to-Open dell'apparecchio, le maniglie non sono più necessarie. I rivestimenti in acciaio inox creano un effetto ottico uniforme per dare continuità all'insieme, mentre la cerniera flessibile permette un'installazione esteticamente gradevole sui pannelli dei mobili più alti e consente l'uso di quasi tutti i mobili della cucina.

Le lavastoviglie sono estremamente silenziose e con la loro unica e innovativa parete posteriore fanno brillare i vostri piatti di una luce meravigliosa.

Provate una nuova dimensione della luce

Delicatezza ed efficienza

Aprite la porta senza maniglia con una leggera pressione e lasciatevi rapire dal fascino del vano interno, perfettamente illuminato. Scorrimento facile ad ogni livello e sistema cestelli ammortizzato per proteggere le vostre preziose stoviglie.

Tramite il pannello di controllo del display TFT, la lavastoviglie vi permette di visualizzare otto programmi di lavaggio e cinque opzioni. Non fatevi scrupoli se volete lavare contemporaneamente pentole molto sporche nel cestello inferiore e bicchieri delicati nel cestello superiore: potete farlo. Dopo aver chiuso lo sportello, il tempo residuo viene proiettato discretamente sul pavimento. L'innovativa tecnologia con zeolite non solo consente di raggiungere la classe di efficienza energetica A+++, ma permette di terminare il ciclo di lavaggio a pieno carico in meno di un'ora. Così i bicchieri delicati non si rovinano, poiché vengono asciugati a più basse temperature.

* su una scala di classe di efficienza energetica da A+++ a D

Guardate sul nostro sito web i filmati sulle nostre lavastoviglie della Serie 400.



Interno perfettamente illuminato della lavastoviglie Serie 400



Le lavastoviglie della Serie 200 sono discrete, ben progettate e estremamente efficienti.

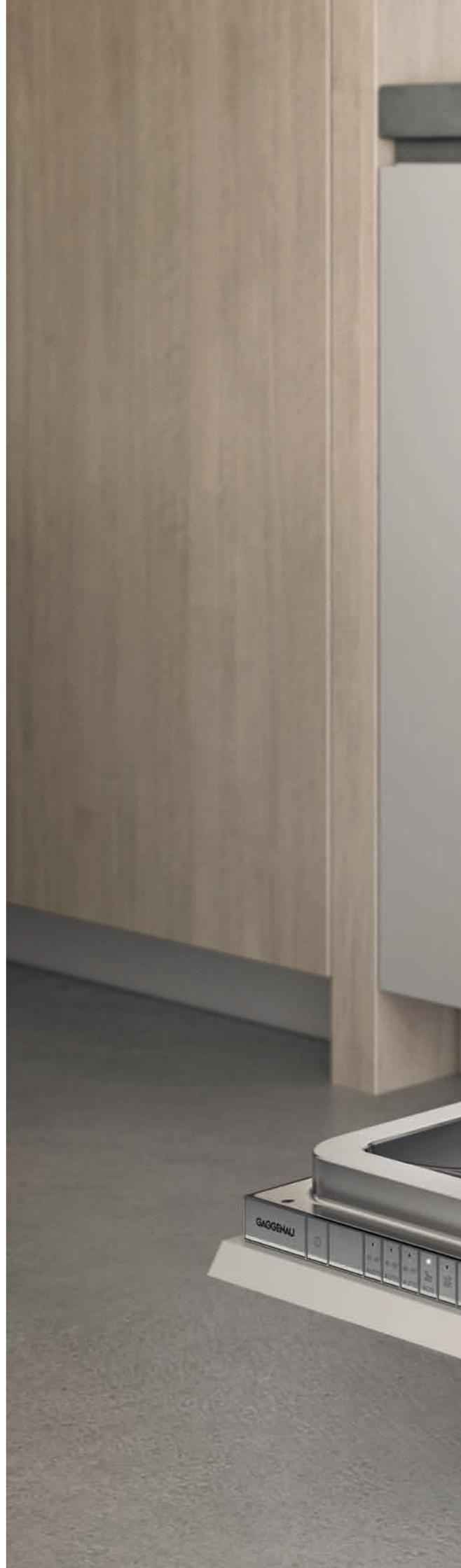
Lavastoviglie Serie 200

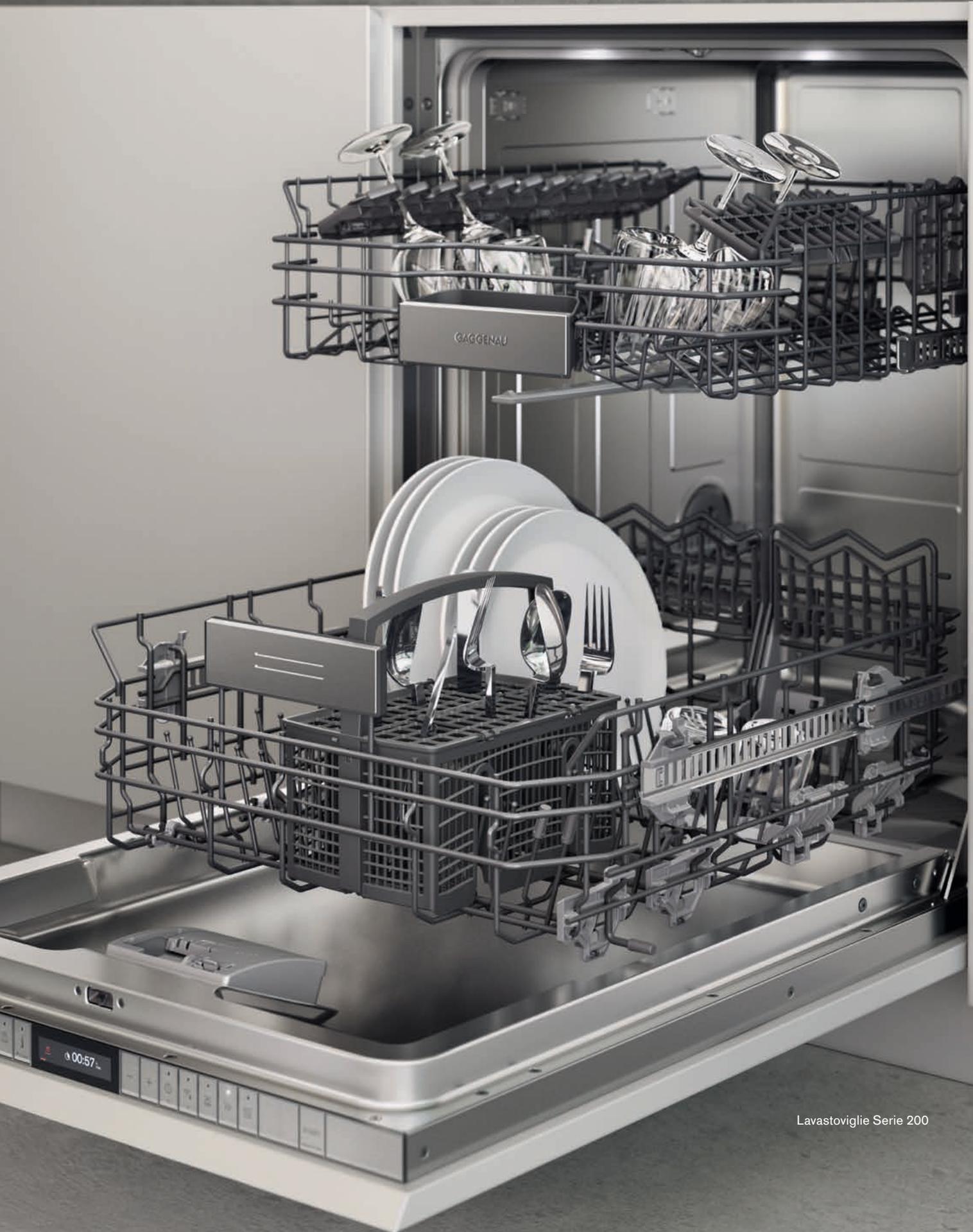
Quasi tutto è possibile

Le lavastoviglie completamente integrate, disponibili in due altezze e due larghezze, offrono sei programmi con un massimo di tre opzioni personalizzabili. Due dei quattro modelli sono dotati di zeolite, che facilita l'asciugatura e consente di risparmiare energia. Se desiderate dotare la vostra lavastoviglie di un pannello frontale più robusto o più alto, la cerniera flessibile offre una valida soluzione estetica.

Altre caratteristiche che distinguono le nostre lavastoviglie e vi offrono ulteriori vantaggi sono le guide di scorrimento facile, il display TFT e la proiezione del tempo rimanente.

Se avete individuato il vostro modello, la funzione push-to-open vi permetterà di fare a meno della maniglia, senza contare che la lavastoviglie si inserisce armoniosamente nella vostra cucina rimanendo nascosta dietro un pannello.





Completamente integrabile





Display TFT

Cura delle stoviglie che supera le aspettative

Caratteristiche ben progettate

Ogni lavastoviglie della Serie 200 è dotata di varie funzioni. Un sistema a cestelli flessibile adattabile con rastrelliere abbattibili assicura che le vostre preziose stoviglie rimangano ben ancorate nei cestelli, che in alcuni modelli entrano ed escono dalla lavastoviglie in modo particolarmente agevole grazie alla funzione di scorrimento facile. Per permettervi di creare più spazio quando necessario, il cestello superiore è regolabile in altezza. La sua eccezionale estensione permette di caricare e scaricare comodamente anche la zona posteriore del cestello. Se optate per la funzione Home Connect per la vostra lava-stoviglie, è possibile controllarla e avviarla anche a distanza.

Le lavastoviglie sono estremamente versatili, ma non convincono solo per questo: dal punto di vista energetico, gli elettrodomestici hanno una classe di efficienza energetica pari a A ++ o A +++ *.

* su una scala di classe di efficienza energetica da A+++ a D

Scoprite sul nostro sito web le tantissime caratteristiche delle lavastoviglie della Serie 200.



Guide a scorrimento



Panoramica del prodotto

Forni

Piani cottura

Centri di aspirazione

Frigoriferi e congelatori

Cantine vino

Lavastoviglie

Forni Serie 400



Forno

BO 480/481 🏠

Larghezza 76 cm
 Pirolisi
 17 metodi di riscaldamento
 Programmi automatici
 Termosonda,
 girarrosto e
 funzione pietra refrattaria
 Volume netto 110 l
 Classe di efficienza energetica A*



Forno

BO 470/471 🏠

Larghezza 60 cm
 Pirolisi
 17 metodi di riscaldamento
 Programmi automatici
 Termosonda,
 girarrosto e
 funzione pietra refrattaria
 Volume netto 76 l
 Classe di efficienza energetica A*



Forno

BO 450/451 🏠

Larghezza 60 cm
 Pirolisi
 13 metodi di riscaldamento
 Programmi automatici
 Termosonda e
 funzione pietra refrattaria
 Volume netto 76 l
 Classe di efficienza energetica A*



Forno

BO 420/421 🏠

Larghezza 60 cm
 Pirolisi
 9 metodi di riscaldamento
 funzione pietra refrattaria
 Volume netto 76 l
 Classe di efficienza energetica A*



Forno CombiVapore

BS 484/485 🏠

Larghezza 76 cm
 Collegamento fisso per carico e scarico acqua
 Sistema di pulizia completamente automatico
 Possibilità di combinare cottura sottovuoto, cottura alla griglia e aria calda con livelli di umidità
 Programmi automatici
 Termosonda
 Volume netto 50 l
 Classe di efficienza energetica A*



Forno CombiVapore

BS 470/471/474/475 🏠 🏠

Larghezza 60 cm
 Collegamento fisso per carico e scarico acqua
 Completamente automatico:
 Sistema di pulizia
 Possibilità di combinare cottura sottovuoto, cottura alla griglia e aria calda con livelli di umidità
 Programmi automatici
 Termosonda
 Volume netto 50 l
 Classe di efficienza energetica A*



Forno CombiVapore

BS 450/451/454/455 🏠 🏠

Larghezza 60 cm
 Rimovibili, serbatoi acqua da 1,7 l
 Completamente automatico:
 Sistema di pulizia
 Possibilità di combinare cottura sottovuoto, cottura alla griglia e aria calda con livelli di umidità
 Programmi automatici
 Termosonda
 Volume netto 50 l
 Classe di efficienza energetica A*



Forno doppio

BX 480/481

Larghezza 76 cm
 Pirolisi
 17 metodi di riscaldamento
 Termosonda,
 girarrosto e
 funzione pietra refrattaria
 Volume netto 2x 110 l
 Classe di efficienza energetica A*



Forno combinato a microonde

BM 484/485

Larghezza 76 cm
 Microonde e funzionamento forno con grill
 Volume netto 36 l



Forno combinato a microonde

BM 450/451/454/455 🏠

Larghezza 60 cm
 Microonde e funzionamento forno con grill
 Volume netto 36 l



Macchina per espresso automatica

CM 470 🏠

Larghezza 60 cm
 Collegamento fisso per carico e scarico acqua
 Possibilità di salvare bevande a base di caffè in base ai gusti di ciascuno



Macchina per espresso automatica

CM 450 🏠

Larghezza 60 cm
 Possibilità di salvare bevande a base di caffè in base ai gusti di ciascuno



Scaldavivande

WS 482

Larghezza 76 cm,
 altezza 21 cm
 Spazio per
 10 coperti
 Volume netto 38 l



Scaldavivande

WS 461

Larghezza 60 cm,
 altezza 14 cm
 Spazio per
 6 coperti
 Volume netto 19 l



Scaldavivande

WS 462

Larghezza 60 cm,
 altezza 29 cm
 Spazio per
 12 coperti
 Volume netto 51 l



Cassetto per sottovuoto

DV 461/061**

Larghezza 60 cm, altezza 14 cm
 3 percentuali di sottovuoto per il sottovuoto interno ed esterno
 Disponibile nella versione completamente integrabile, con lo stesso design dei pannelli frontali della cucina
 Carico massimo 10 kg
 Volume netto 8 l

Panoramica metodi di riscaldamento

Forni	BX 480/BX 481 BO 480/BO 481 BO 470/BO 471	BO 450/BO 451	BO 420/BO 421	
Metodi di riscaldamento	17	13	9	Utilizzo
Aria calda	•	•	•	Dolci, biscottini e sformati su più livelli
Aria calda eco	•	•	•	Dolci, carne, sformati e gratin
Riscaldamento superiore + riscaldamento inferiore	•	•	•	Dolci in stampi o sulla piastra da forno, sformati, arrostiti
Riscaldamento superiore + 1/3 riscaldamento inferiore	•			Dolci su piastra da forno, biscottini, torte con meringa, doratura e gratinatura sformati
Riscaldamento superiore	•	•	•	Doratura di torte con meringa
1/3 riscaldamento superiore + riscaldamento inferiore	•			Cheesecake, pane in cassetta, piatti a bagnomaria (ad esempio crème brûlée), per cuocere a fuoco lento senza coperchio e per riscaldare i cibi
Riscaldamento inferiore	•	•	•	Per ultimare la cottura, ad es. per torte di frutta fresca umide, per sterilizzare, per la cottura a bagnomaria
Aria calda + riscaldamento inferiore	•	•	•	Ulteriore calore dal basso per dolci umidi, ad es. torte di frutta
Aria calda + 1/3 riscaldamento inferiore	•			Sformati alti, lasagne, torte di cipolle, pietanze a base di uova (ad es. tortilla, omelette del contadino)
Grill piano + ricircolo d'aria	•	•	•	Riscaldamento avvolgente e uniforme per carne, pollame e pesci interi
Grill piano	•	•	•	Per grigliare carne a fette, salsicce o filetti di pesce, dorare e gratinare
Griglia compatta	•	•		Per grigliare piccole quantità risparmiando energia
Funzione pietra refrattaria	•	•	•	Pizza, pane e panini croccanti, come appena sformati dal forno a legna
Funzione pirofila	•	•		Grandi quantità di carne, flan o arrosto della domenica
Lievitazione	•	•		Pasta lievitata e pasta acida
Scongelamento	•	•		Verdure, carne, pesce e frutta
Tenere in caldo	•			Tenere in caldo le pietanze, preriscaldare i piatti in porcellana

Varianti cromatiche

Gli apparecchi della Serie 400 sono disponibili nelle seguenti finiture:



Porta panoramica in vetro in colore Gaggenau Antracite



Porta panoramica in vetro, su acciaio inox

■ Disponibile anche con comandi posizionati in basso

🏠 Home Connect

* su una scala di classe di efficienza energetica da A+++ a D

** Compatibile con Serie 400 e 200

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

Forni Serie 200



Forno

BOP 250/251 🏠

Larghezza 60 cm
 Pirolisi
 13 metodi di riscaldamento
 Programmi automatici
 Termosonda e funzione pietra refrattaria
 Volume netto 76 l
 Classe di efficienza energetica A*



Forno

BOP 220/221 🏠

Larghezza 60 cm
 Pirolisi
 9 metodi di riscaldamento
 funzione pietra refrattaria
 Volume netto 76 l
 Classe di efficienza energetica A*



Forno CombiVapore

BSP 270/271 🏠

Larghezza 60 cm
 Collegamento fisso per carico e scarico acqua
 Sistema di pulizia completamente automatico
 Possibilità di combinare cottura sottovuoto, cottura alla griglia e aria calda con livelli di umidità
 Programmi automatici
 Termosonda
 Volume netto 50 l
 Classe di efficienza energetica A*



Forno CombiVapore

BSP 260/261 🏠

Larghezza 60 cm
 Collegamento fisso per carico e scarico acqua
 Possibilità di combinare cottura sottovuoto, cottura alla griglia e aria calda con livelli di umidità
 Programmi automatici
 Termosonda
 Volume netto 50 l
 Classe di efficienza energetica A*



Forno CombiVapore

BSP 250/251 🏠

Larghezza 60 cm
 Serbatoio dell'acqua estraibile da 1,7 l
 Possibilità di combinare cottura sottovuoto, cottura alla griglia e aria calda con livelli di umidità
 Programmi automatici
 Termosonda
 Volume netto 50 l
 Classe di efficienza energetica A*



Forno a Vapore

BSP 220/221 🏠

Larghezza 60 cm
 Serbatoio dell'acqua estraibile da 1,7 l
 Cottura sottovuoto
 Vapore senza pressione
 Volume netto 58 l



Forno combinato a microonde

BMP 250/251

Larghezza 60 cm
 Microonde e funzionamento forno con grill
 Volume netto 36 l



Forno combinato a microonde

BMP 224/225

Larghezza 60 cm
 Microonde e grill
 Volume netto 21 l



Macchina per espresso automatica

CMP 270 🏠

Larghezza 60 cm
 Collegamento fisso per carico e scarico acqua
 Possibilità di salvare bevande a base di caffè personalizzate



Macchina per espresso automatica

CMP 250

Larghezza 60 cm
 Possibilità di salvare bevande a base di caffè personalizzate



Scaldavivande

WSP 221

Larghezza 60 cm, altezza 14 cm
 Spazio per 6 coperti
 volume netto 20 l



Scaldavivande

WSP 222

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



Cassetto per sottovuoto

DVP 221

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

EB 333



Forno

EB 333 🏠

Larghezza 90 cm
 Pirolisi
 17 metodi di riscaldamento
 Termosonda, girarrosto e funzione
 pietra refrattaria
 Programmi automatici
 Volume netto 83 l
 Classe di efficienza energetica A*

Panoramica metodi di riscaldamento

Forni	BOP 250/BOP 251	BOP 220/BOP 221	Utilizzo
Metodi di riscaldamento	13	9	
Aria calda	•	•	Dolci, biscottini e sformati su più livelli
Aria calda eco	•	•	Dolci, carne, sformati e gratin
Riscaldamento superiore + riscaldamento inferiore	•	•	Dolci in stampi o sulla piastra da forno, sformati, arrostiti
Riscaldamento superiore	•	•	Doratura di torte con meringa
Riscaldamento inferiore	•	•	Per ultimare la cottura, ad es. per torte di frutta fresca umide, per sterilizzare, per la cottura a bagnomaria
Aria calda + riscaldamento inferiore	•	•	Ulteriore calore dal basso per dolci umidi, ad es. torte di frutta
Grill piano + ricircolo d'aria	•	•	Riscaldamento avvolgente e uniforme per carne, pollame e pesci interi
Grill piano	•	•	Per grigliare carne a fette, salsicce o filetti di pesce, dorare e gratinare
Griglia compatta	•	•	Per grigliare piccole quantità risparmiando energia
Funzione pietra refrattaria	•	•	Pizza, pane e panini croccanti, come appena sformati dal forno a legna
Funzione pirofila	•	•	Grandi quantità di carne, flan o arrosto della domenica
Lievitazione	•	•	Pasta lievitata e pasta acida
Scongelamento	•	•	Verdure, carne, pesce e frutta

Varianti cromatiche

Tutti gli apparecchi della Serie 200 sono disponibili nelle seguenti finiture:



Gaggenau Antracite



Gaggenau-Metallic



Argento Gaggenau

🏠 Home Connect

* su una scala di classe di efficienza energetica da A+++ a D

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

Accessori



Termosonda



Girarrosto



Pietra refrattaria



Paletta per pizza

Set da due



Manopola nera

per EB 333



Sistema di estrazione



Vassoio per griglia

Smaltato



Teglia

Smaltato



Griglia

Cromato



Vassoio di vetro



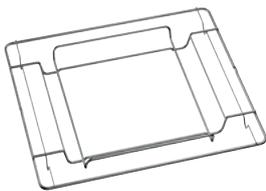
Cestello

Acciaio inox
Forato/non forato
Per forni CombiVapore



Cestello

Antiaderente
Forato/non forato
Per forni CombiVapore



Adattatore Gastronorm



Pirofila gastronomica



Contenitore Gastronorm piccolo

Acciaio inox, GN 1/3
Forato/non forato



Contenitore Gastronorm grande

Acciaio inox, GN 2/3
Forato/non forato



Griglia

Per forni CombiVapore



Estensione telescopica tripla

Per forni CombiVapore



Sacchetto per sottovuoto, piccolo

180 mm x 280 mm, 100 pezzi



Sacchetto per sottovuoto, grande

240 mm x 350 mm, 100 pezzi



Pastiglie anticalcare

Set da quattro.
Per forno CombiVapore e solo a vapore.



Cartucce per la pulizia

Set da quattro
Per forno CombiVapore con collegamento fisso per carico e scarico acqua



Sistema anticalcare

Per la prima installazione
Consigliato se la durezza dell'acqua o la durezza carbonatica supera, rispettivamente, i 7° dH o i 5° dH

Piani cottura Vario Serie 400



Piano cottura a induzione con superficie di cottura unica

CX 492 ■

Larghezza 90 cm
Una grande unica superficie di cottura
Display TFT touch control
Libera disposizione degli utensili per cottura



Piano cottura a induzione con superficie di cottura unica

CX 482 ■

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



Piano cottura FlexInduction Vario

VI 492 ■

Larghezza 90 cm
5 zone di cottura
Montaggio a filo o installazione in appoggio sopra il top
Manopola di comando frontale



Piano cottura FlexInduction Vario

VI 482 ■

Larghezza 80 cm
4 zone di cottura
Montaggio a filo o installazione in appoggio sopra il top
Manopola di comando frontale



Piano cottura FlexInduction Vario

VI 462 ■

Larghezza 60 cm
4 zone di cottura
Montaggio a filo o installazione in appoggio sopra il top
Manopola di comando frontale



Piano cottura FlexInduction Vario

VI 422 ■

Larghezza 38 cm
2 zone di cottura
Montaggio a filo o installazione in appoggio sopra il top
Manopola di comando frontale



Piano cottura a induzione Vario

VI 414 ■

Larghezza 38 cm
1 zona di cottura
Ideale per padella wok con anello wok
Montaggio a filo o installazione in appoggio sopra il top
Manopola di comando frontale



Piano cottura a gas Vario

VG 491 ■

Larghezza 90 cm
5 bruciatori, incluso il bruciatore wok
Regolazione completamente elettronica dei livelli di potenza
Montaggio a filo o installazione in appoggio sopra il top
Manopola di comando frontale



Piano cottura a gas Vario

VG 425 ■

Larghezza 38 cm
2 bruciatori
Regolazione completamente elettronica dei livelli di potenza
Montaggio a filo o installazione in appoggio sopra il top
Manopola di comando frontale



Wok a gas Vario

VG 415 ■

Larghezza 38 cm
1 bruciatore wok
Regolazione completamente elettronica dei livelli di potenza
Montaggio a filo o installazione in appoggio sopra il top
Manopola di comando frontale



Piastra Teppan Yaki Vario

VP 414 ■

Larghezza 38 cm
Superficie in metallo cromato
Regolazione temperatura esatta
Montaggio a filo o installazione in appoggio sopra il top
Manopola di comando frontale



Grill elettrico Vario

VR 414 ■

2 zone
Griglia in ghisa aperta con pietre laviche
Montaggio a filo o installazione in appoggio sopra il top
Manopola di comando frontale



Cappa aspirante telescopica da piano

AL 400 ■

Larghezza 120/90 cm
Cappa aspirante telescopica da piano, che scompare completamente nel piano quando non è in funzione
Montaggio a filo o installazione in appoggio sopra il top
Classe di efficienza energetica A+
In combinazione con il modulo ventola AR 400 142*



Unità di aspirazione telescopica da piano Vario

VL 414 ■

Larghezza 11 cm
Sistema di ventilazione altamente efficiente
direttamente sul piano cottura
Montaggio a filo o installazione in appoggio sopra il top
Manopola di comando frontale
Classe di efficienza energetica A+
In combinazione con il modulo ventola AR 403 122*

Piani cottura Serie 400



Piano cottura a induzione con superficie di cottura unica

CX 492 ■

Larghezza 90 cm
Una grande unica superficie di cottura
Display TFT touch control
Libera disposizione degli utensili per cottura



Piano cottura a induzione con superficie di cottura unica

CX 492 ▲

Larghezza 90 cm
Una grande unica superficie di cottura
Display TFT touch control
Libera disposizione degli utensili per cottura



Piano cottura a induzione con superficie di cottura unica

CX 482 ■

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



Piano cottura a induzione con superficie di cottura unica

CX 482 ▲

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



Piano cottura FlexInduction

VI 492 ▲

Larghezza 90 cm
5 zone di cottura
Montaggio a filo o installazione in appoggio sopra il top
Manopola di comando frontale



Piano cottura FlexInduction

VI 482 ▲

Larghezza 80 cm
4 zone di cottura
Montaggio a filo o installazione in appoggio sopra il top
Manopola di comando frontale



Piano cottura FlexInduction

VI 462 ▲

Larghezza 60 cm
4 zone di cottura
Montaggio a filo o installazione in appoggio sopra il top
Manopola di comando frontale



Piano cottura FlexInduction

VI 422 ▲

Larghezza 38 cm
2 zone di cottura
Montaggio a filo o installazione in appoggio sopra il top
Manopola di comando frontale



Piano cottura a induzione

VI 414 ■

Larghezza 38 cm
1 zona di cottura
Ideale per padella wok con anello wok
Montaggio a filo o installazione in appoggio sopra il top
Manopola di comando frontale



Piano cottura FlexInduction con ventilazione da incasso

CVL 420 ▲

Larghezza 88 cm
Zone cottura FlexInduction 2 x 2
Installazione a filo
VL 410 111:
Classe di efficienza energetica A+ in combinazione con il modulo ventola AR 403 122*



Piano cottura FlexInduction con ventilazione da incasso

CVL 410 ▲

Larghezza 88 cm
1 zona cottura FlexInduction
1 zona cottura a induzione
Ideale per padella wok con anello wok
Installazione a filo
VL 410 111:
Classe di efficienza energetica A+ in combinazione con il modulo ventola AR 403 122*



Piano cottura a gas

CG 492

Larghezza 100 cm
5 bruciatori, incluso il bruciatore wok
Manopola di comando in acciaio inox
Regolazione completamente elettronica dei livelli di potenza
Montaggio a filo o installazione in appoggio sopra il top
Manopola di comando frontale

Varianti di design

- ▲ Senza cornice
- Cornice in acciaio inox
- Pannello di comando in acciaio inox

- 🏠 Home-Connect
- * su una scala di classe di efficienza energetica da A++ a E

Piani cottura Vario Serie 200



**Piano cottura
FlexInduction Vario**

VI 262 ●

Larghezza 60 cm
4 zone di cottura
Pannello di comando nero
con manopole retroilluminate



**Piano cottura
FlexInduction Vario**

VI 242 ●

Larghezza 40 cm
2 zone di cottura
Pannello di comando nero
con manopole retroilluminate



**Piano cottura
FlexInduction Vario**

VI 232 ●

Larghezza 28 cm
2 zone di cottura
Pannello di comando nero
con manopole retroilluminate



Piano cottura a gas Vario

VG 264 ●

Larghezza 60 cm
4 bruciatori
Pannello di comando nero
con manopole retroilluminate



Piano cottura a gas Vario

VG 232 ●

Larghezza 28 cm
2 bruciatori
Pannello di comando nero
con manopole retroilluminate



Wok a gas Vario

VG 231 ●

Larghezza 28 cm
1 bruciatore wok
Pannello di comando nero
con manopole retroilluminate



Piastra Teppan Yaki Vario

VP 230 ●

Larghezza 28 cm
1 superficie in metallo
Regolazione temperatura esatta
Pannello di comando nero
con manopola retroilluminate



Grill elettrico Vario

VR 230 ●

Larghezza 28 cm
2 zone controllabili separatamente
Griglia in ghisa aperta con pietre
laviche
Pannello comandi nero con
manopole retroilluminate



**Unità di aspirazione
telescopica da piano Vario**

VL 200 ●

Larghezza 15 cm
Sistema di ventilazione altamente
efficiente
direttamente sul piano cottura
Pannello comandi nero con
manopola retroilluminate
Classe di efficienza energetica A+*

Piani cottura Serie 200



Piano cottura FlexInduction

CI 292 ▲ ■

Larghezza 90 cm
5 zone di cottura
Manopola Twist-pad



Piano cottura FlexInduction

CI 283 ▲ ■ 🏠

Larghezza 80 cm
5 zone di cottura
Manopola Twist-pad



Piano cottura FlexInduction

CI 282 ▲ ■

Larghezza 80 cm
4 zone di cottura
Manopola Twist-pad



Piano cottura FlexInduction

CI 272 ▲ ■

Larghezza 70 cm
4 zone di cottura
Manopola Twist-pad



Piano cottura FlexInduction

CI 290 ■

Larghezza 90 cm
3 zone di cottura
Manopola Twist-pad



Piano cottura FlexInduction

CI 262 ▲ ■ 🏠

Larghezza 60 cm
4 zone di cottura
Manopola Twist-pad



Piano cottura a induzione

CI 261 ■

Larghezza 60 cm
4 zone di cottura
Comandi a sensore



Piano cottura FlexInduction con sistema di ventilazione integrato

CV 282 ▲ ■

Larghezza 80 cm
4 zone di cottura
Manopola Twist-pad
Classe di efficienza energetica A*



Piano cottura in vitroceramica

CE 291 ▲ ■

Larghezza 90 cm
5 zone di cottura
Comandi a sensore



Piano cottura in vitroceramica

CE 261 ■

Larghezza 60 cm
4 zone di cottura
Comandi a sensore



Piano cottura a gas

CG 291

Larghezza 90 cm
5 bruciatori, incluso il bruciatore wok
Regolazione meccanica dei livelli di potenza
Manopola integrata nel pannello comandi



Piano cottura a gas

CG 261

Larghezza 60 cm
4 bruciatori, incluso il bruciatore wok
Regolazione meccanica dei livelli di potenza
Manopola integrata nel pannello comandi

Varianti di design

- ▲ Senza cornice
- Cornice in acciaio inox
- Pannello di comando in acciaio inox

- 🏠 Home-Connect
- * su una scala di classe di efficienza energetica da A++ a E

Accessori



Piastra

Antiaderente



Teppan Yaki

Materiale multistrato



Padella wok

Materiale multistrato



Anello wok

Supporto per padella wok



Padella sensore cottura

Acciaio inox, antiaderente
Disponibile in 4 misure per
zone di cottura Ø 15 cm, 18 cm,
21 cm, 28 cm



Pietre laviche

Da ricaricare



Manopola Twist-pad

Nero



Copertura apparecchio

Nero



Sensore di cottura

Per regolare la temperatura
di pentole e padelle per
i piani cottura FlexInduction

Centri di aspirazione Serie 400



Cappa aspirante a soffitto Vario

AC 402

Modulo di filtraggio
Dimensioni: 80 x 40 cm
Acciaio inox

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

Classe di efficienza energetica B (solo per AC 402) in combinazione con il modulo ventola AR 400 142*



Cappa aspirante a soffitto Vario

AC 462/482

Modulo di controllo
Dimensioni: 80 x 14 cm
Acciaio inox



Cappa aspirante a soffitto Vario

AC 472

Modulo di illuminazione
Dimensioni: 80 x 14 cm
Acciaio inox



Cappa aspirante telescopica da piano

AL 400

Larghezza 120/90 cm
Acciaio inox
Classe di efficienza energetica A+*
In combinazione con il modulo ventola AR 400 142



Unità di aspirazione telescopica da piano Vario

VL 414

Larghezza 11 cm
Acciaio inox
Perfettamente compatibile con altri elettrodomestici Vario
Piani cottura Vario Serie 400
Classe di efficienza energetica A+*
In combinazione con il modulo ventola AR 403 122



Sistema di aspirazione Vario con manopola di comando

AA 490



Cappa a isola

AI 442

Larghezza 160/120/100 cm
Acciaio inox
Classe di efficienza energetica A*
In combinazione con il modulo ventola AR 400 143



Cappa a camino

AW 442

Larghezza 160/120/90 cm
Acciaio inox
Classe di efficienza energetica A*
In combinazione con il modulo ventola AR 400 143



Modulo ventola

AR 400

Per la combinazione con apparecchi senza motore
Alloggiamento in metallo
Modalità aspirazione a ricircolo
Installazione interna



Modulo ventola

AR 403

Per la combinazione con apparecchi senza motore
Alloggiamento in metallo
Modalità aspirazione a ricircolo
Montaggio zoccolo



Modulo ventola

AR 413

Per la combinazione con apparecchi senza motore
Alloggiamento in metallo
Funzionamento a ricircolo d'aria
Montaggio zoccolo



Modulo ventola

AR 401

Per la combinazione con apparecchi senza motore
Alloggiamento in metallo
Modalità aspirazione a ricircolo
Installazione a parete esterna



Modulo ventola

AR 410

Per la combinazione con unità di aspirazione telescopica da piano serie Vario
Alloggiamento in metallo
Funzionamento a ricircolo d'aria
Montaggio armadietto

Centri di aspirazione Serie 200

**Cappa aspirante a soffitto****AC 270**

Larghezza 105 cm
A sospensione, con funzione sollevamento
Regolazione altezza motorizzata
Gaggenau nero

**Cappa aspirante a soffitto****AC 250**

Larghezza 120 cm
Integrato
Gaggenau bronzo chiaro
Classe di efficienza energetica A*

**Cappa aspirante a soffitto****AC 230**

Larghezza 105 cm rialzato
Gaggenau bronzo chiaro

**Cappa a isola****AI 240**

Larghezza 90 cm
Acciaio inox
Pannello frontale in vetro
Gaggenau Antracite
Classe di efficienza energetica A*

**Cappa a camino****AW 240**

Larghezza 90 cm
Acciaio inox
Pannello frontale in vetro
Gaggenau Antracite
Classe di efficienza energetica A*

**Cappa a camino****AW 270**

Larghezza 90 cm
Schermo per vapore verticale
Gaggenau Antracite
Classe di efficienza energetica A*

**Cappa a camino****AW 250**

Larghezza 70/90 cm
Schermo per vapore obliquo
Gaggenau Antracite
Classe di efficienza energetica A+*

**Cappa aspirante telescopica****AF 210**

Larghezza 90/60 cm
Maniglia integrata in acciaio inox
Classe di efficienza energetica A+*

**Cappa aspirante telescopica****AF 200**

larghezza 60 cm
Maniglia integrata in acciaio inox
Classe di efficienza energetica A*

**Cappa aspirante integrabile a scomparsa****AC 200**

Larghezza 86/70/52 cm
Acciaio inox e vetro
Integrabile a scomparsa nel mobile pensile
Classe di efficienza energetica A+*

**Unità di aspirazione telescopica da piano Vario****VL 200**

Larghezza 15 cm
Gaggenau nero
Classe di efficienza energetica A*

**Modulo ventola****AR 410**

Per la combinazione con unità di aspirazione telescopica da piano serie Vario
Alloggiamento in metallo
Funzionamento a ricircolo d'aria
Montaggio armadietto

**Modulo ventola****AR 403**

Per la combinazione con unità di aspirazione telescopica da piano senza motore
Alloggiamento in metallo
Modalità aspirazione a ricircolo
Montaggio zoccolo

**Modulo ventola****AR 413**

Per la combinazione con unità di aspirazione telescopica da piano senza motore
Alloggiamento in metallo
Funzionamento a ricircolo d'aria
Montaggio zoccolo

Home-Connect

* su una scala di classe di efficienza energetica da A+++ a D

Frigoriferi e congelatori Vario Serie 400



Frigorifero combinato Vario

RY 492

Larghezza nicchia 91,4 cm
Altezza nicchia 213,4 cm
A scelta, con o senza maniglia
Sistema di chiusura porte
ammortizzato
Zona 0°C
Ice maker integrato nel comparto
congelatore
LED a luce bianca calda, antiriflesso
Volume netto 518 l
Classe di efficienza energetica A+++



Frigorifero combinato Vario

RB 492

Larghezza nicchia 91,4 cm
Altezza nicchia 213,4 cm
A scelta, con o senza maniglia
Sistema di chiusura porte
ammortizzato
Zona 0°C
Ice maker integrato nel comparto
congelatore
LED a luce bianca calda, antiriflesso
Volume netto 521 l
Classe di efficienza energetica A+++



Frigorifero combinato Vario

RB 472

Larghezza nicchia 76,2 cm
Altezza nicchia 213,4 cm
A scelta, con o senza maniglia
Sistema di chiusura porte
ammortizzato
Zona 0°C
Ice maker integrato nel comparto
congelatore
LED a luce bianca calda, antiriflesso
Volume netto 418 l
Classe di efficienza energetica A+++



Frigorifero Vario

RC 492

Larghezza nicchia 91,4 cm
Altezza nicchia 213,4 cm
A scelta, con o senza maniglia
Sistema di chiusura porte
ammortizzato
Zona 0°C
LED a luce bianca calda, antiriflesso
Volume netto 567 l
Classe di efficienza energetica A+++



Frigorifero Vario

RC 472

Larghezza nicchia 76,2 cm
Altezza nicchia 213,4 cm
A scelta, con o senza maniglia
Sistema di chiusura porte
ammortizzato
Zona 0°C
LED a luce bianca calda, antiriflesso
Volume netto 463 l
Classe di efficienza energetica A+++



Frigorifero Vario

RC 462

Larghezza nicchia 61 cm
Altezza nicchia 213,4 cm
A scelta, con o senza maniglia
Sistema di chiusura porte
ammortizzato
Zona 0°C
LED a luce bianca calda, antiriflesso
Volume netto 356 l
Classe di efficienza energetica A+++



Frigorifero Vario

RF 471

Larghezza nicchia 76,2 cm
Altezza nicchia 213,4 cm
A scelta, con o senza maniglia
Sistema di chiusura porte
ammortizzato
Ice maker integrato
LED a luce bianca calda, antiriflesso
Volume netto 429 l
Classe di efficienza energetica A+++



Congelatore Vario

RF 461

Larghezza nicchia 61 cm
Altezza nicchia 213,4 cm
A scelta, con o senza maniglia
Sistema di chiusura porte
ammortizzato
Ice maker integrato
LED a luce bianca calda, antiriflesso
Volume netto 328 l
Classe di efficienza energetica A+++



Congelatore Vario

RF 411

Larghezza nicchia 45,7 cm
Altezza nicchia 213,4 cm
A scelta, con o senza maniglia
Sistema di chiusura porte
ammortizzato
Ice maker integrato
LED a luce bianca calda, antiriflesso
Volume netto 226 l
Classe di efficienza energetica A+++



Congelatore Vario

RF 410

Larghezza nicchia 45,7 cm
Altezza nicchia 213,4 cm
A scelta, con o senza maniglia
Sistema di chiusura porte
ammortizzato
LED a luce bianca calda, antiriflesso
Volume netto 237 l
Classe di efficienza energetica A+++

Frigoriferi e congelatori Vario Serie 200



Frigorifero combinato Vario

RB 289

Larghezza nicchia 56 cm
Altezza nicchia 177,5 cm
Quattro zone climatiche incl.
Zona 0°C
Volume netto 245 l
Classe di efficienza energetica A++*



Frigorifero combinato Vario

RB 287

Larghezza nicchia 56 cm
Altezza nicchia 177,5 cm
Volume netto 258 l
Classe di efficienza energetica A++*



Frigorifero combinato Vario

RT 289

Larghezza nicchia 56 cm
Altezza nicchia 177,5 cm
Tre zone climatiche incl.
Zona 0°C
Volume netto 302 l
Classe di efficienza energetica A++*



Frigorifero Vario

RC 289

Larghezza nicchia 56 cm
Altezza nicchia 177,5 cm
Tre zone climatiche incl.
Zona 0°C
Volume netto 302 l
Classe di efficienza energetica A++*



Frigorifero Vario

RF 287

Larghezza nicchia 56 cm
Altezza nicchia 177,5 cm
Volume netto 210 l
Classe di efficienza energetica A++*

Frigoriferi e congelatori Serie 200



Side-by-Side

RS 295

Larghezza nicchia 91,4 cm
Altezza nicchia 178 cm
Da libero posizionamento
Porta panoramica in
Gaggenau Antracite
zona 0°C
Dispenser acqua e ghiaccio
Volume netto 541 l
Classe di efficienza energetica A+++



Frigorifero combinato

RB 282

Larghezza nicchia 56 cm
Altezza nicchia 177,5 cm
Completamente integrabile
Quattro zone climatiche
Due zone fresco
a 0°C
Sistema di chiusura porte
ammortizzato
Volume netto 223 l
Classe di efficienza energetica A+++



Frigorifero

RC 282

Larghezza nicchia 56 cm
Altezza nicchia 177,5 cm
Completamente integrabile
Tre zone climatiche
Tre zone fresco a 0°C
Sistema di chiusura porte
ammortizzato
Volume netto 284 l
Classe di efficienza energetica A+++



Frigorifero combinato

RT 282

Larghezza nicchia 56 cm
Altezza nicchia 177,5 cm
Completamente integrabile
Quattro zone climatiche
Tre zone fresco
a 0°C
Sistema di chiusura porte
ammortizzato
Volume netto 269 l
Classe di efficienza energetica A+++



Frigorifero combinato

RT 282

Larghezza nicchia 56 cm
Altezza nicchia 177,5 cm
Tre zone climatiche incl. zona 0°C
Sistema di chiusura porte
ammortizzato
Volume netto 286 l
Classe di efficienza energetica A+++



Congelatore

RF 282

Larghezza nicchia 56 cm
Altezza nicchia 177,5 cm
Volume netto 211 l
Classe di efficienza energetica A+++



Frigorifero

RC 242

Larghezza nicchia 56 cm
Altezza nicchia 140 cm
Due zone climatiche incl.
Zona 0°C
Volume netto 222 l
Classe di efficienza energetica A+++



Frigorifero combinato

RT 242

Larghezza nicchia 56 cm
Altezza nicchia 140 cm
Tre zone climatiche incl.
Zona 0°C
Volume netto 204 l
Classe di efficienza energetica A+++

 Home-Connect

* su una scala di classe di efficienza energetica da A+++ a D

Accessori

Accessori Vario Serie 400, Vario Serie 200



Contenitore Gastronorm piccolo

Antiaderente, GN 1/3
Senza fori



Contenitore Gastronorm grande

Antiaderente, GN 2/3
Senza fori



Contenitore Gastronorm piccolo

Acciaio inox, GN 1/3
Senza fori



Contenitore Gastronorm grande

Acciaio inox, GN 2/3
Senza fori



Contenitore

Con coperchio trasparente

Accessori Vario Serie 400



Maniglia

Acciaio inox



Griglia di ventilazione

Gli accessori disponibili variano in base all'apparecchio



Pannello porta in acciaio inox

A scelta, con o senza maniglia
Gli accessori disponibili variano in base all'apparecchio

Cantine vino Vario Serie 400



Cantina vino Vario

RW 466

Larghezza nicchia 61 cm
Altezza nicchia 213,4 cm
Tre zone climatiche
Sportello massiccio, con o senza maniglia
Sistema di chiusura porte ammortizzato
5 modalità di illuminazione predefinite
LED a luce bianca calda, antiriflesso
Capacità 99 bottiglie
Classe di efficienza energetica A**



Cantina vino Vario

RW 466

Larghezza nicchia 61 cm
Altezza nicchia 213,4 cm
Tre zone climatiche
Porta in vetro, con o senza maniglia
Sistema di chiusura porte ammortizzato
5 modalità di illuminazione predefinite
LED a luce bianca calda, antiriflesso
Capacità 99 bottiglie
Classe di efficienza energetica A**



Cantina vino Vario

RW 414

Larghezza nicchia 45,7 cm
Altezza nicchia 213,4 cm
Due zone climatiche
Porta in vetro, con o senza maniglia
Sistema di chiusura porte ammortizzato
5 modalità di illuminazione predefinite
LED a luce bianca calda, antiriflesso
Capacità 70 bottiglie
Classe di efficienza energetica A**



Cantina vino Vario

RW 414

Larghezza nicchia 45,7 cm
Altezza nicchia 213,4 cm
Due zone climatiche
Sportello massiccio, con o senza maniglia
Sistema di chiusura porte ammortizzato
5 modalità di illuminazione predefinite
LED a luce bianca calda, antiriflesso
Capacità 70 bottiglie
Classe di efficienza energetica A**

Cantine vino Serie 200



Cantina vino

RW 282

Larghezza nicchia 60 cm
Altezza nicchia 178 cm
Due zone climatiche
Porta in vetro integrata nel pannello frontale del mobile o pannello porta in acciaio inox
Opzione luce di presentazione
Capacità 80 bottiglie
Classe di efficienza energetica A**



Cantina vino

RW 222

Larghezza nicchia 60 cm
Altezza nicchia 123 cm
Due zone climatiche
Porta in vetro integrata nel pannello frontale del mobile o pannello porta in acciaio inox
Opzione luce di presentazione
Capacità 48 bottiglie
Classe di efficienza energetica A**



Cantina vino

RW 404

Larghezza nicchia 60 cm
Altezza nicchia 82 cm
Due zone climatiche
Adatto per installazione sottotop, con porta in vetro integrata in acciaio inox
Opzione luce di presentazione
Capacità 34 bottiglie
Classe di efficienza energetica A**



Cantina vino

RW 402

Larghezza nicchia 60 cm
Altezza nicchia 82 cm
Una zona climatica
Adatto per installazione sottotop, con porta in vetro integrata in acciaio inox
Opzione luce di presentazione
Capacità 42 bottiglie
Classe di efficienza energetica A**

Accessori



Ripiano

Idoneo per decanter, bottiglie aperte e humidor



Portabottiglie

Completamente estraibile
Rovere e alluminio



Vassoio di presentazione

Rovere e alluminio



Maniglia

Acciaio inox



Griglia di ventilazione

Gli accessori disponibili variano in base all'apparecchio



Portabottiglie

Per la conservazione ottimale di bottiglie sul piano divisorio
Rovere



Elementi di copertura per fori

8 pezzi



Contenitore

Antracite
Con coperchio trasparente



Ricambio filtro a carbone attivo



Contenitore ghiaccio, piccolo

Accessori Vario Serie 400



Cornice pannello porta acciaio inox

A scelta, con o senza maniglia
Gli accessori disponibili variano in base all'apparecchio



Pannello porta in acciaio inox

A scelta, con o senza maniglia
Gli accessori disponibili variano in base all'apparecchio

Accessori Serie 200



Cornice pannello porta acciaio inox



Cornice pannello porta acciaio inox

Lavastoviglie Serie 400



Lavastoviglie

DF 480/481

Larghezza 60 cm
8 programmi, 5 opzioni
Interno perfettamente illuminato
Proiezione del tempo residuo o
Info-Light
Funzione Push-to-open
Zeolite
Molto silenziosa 43 dB
Classe di efficienza energetica
A+++*

Lavastoviglie Serie 200



Lavastoviglie

DF 270/271

Larghezza 60 cm
6 programmi, 3 opzioni
Proiezione del tempo residuo o
Info-Light
Funzione Push-to-open
Zeolite
Molto silenziosa 42 dB
Classe di efficienza energetica
A+++*



Lavastoviglie

DF 260/261

Larghezza 60 cm
6 programmi, 3 opzioni
Proiezione del tempo residuo
Zeolite
Molto silenziosa 42 dB
Classe di efficienza energetica
A+++*



Lavastoviglie

DF 250/251

Larghezza 60 cm
6 programmi, 3 opzioni
Info-Light
Molto silenziosa 44 dB
Classe di efficienza energetica
A+++*



Lavastoviglie

DF 250

Larghezza 45 cm
6 programmi, 2 opzioni
Proiezione del tempo residuo
Molto silenziosa 44 dB
Classe di efficienza energetica
A+++*

Accessori



Cassetto per le posate

Con scorrimento facile



Cestello per posate d'argento

Per tutte le lavastoviglie



Supporto per bicchieri a stelo lungo



Cestello per bicchieri



Maniglia

Alluminio, per tutte le lavastoviglie



Listelli di compensazione

Acciaio inox
Set da due per destra e sinistra



Cerniera apribile

Soluzione a incasso per tutte le lavastoviglie completamente integrabili



Porta panoramica in vetro su acciaio inox

Come porta anteriore per lavastoviglie



Prolunga per tubo di carico e scarico

Lunghezza 2 m



Home Connect per una maggiore comodità

La cucina: letteralmente a portata di mano

La nostra casa e la nostra quotidianità sono sempre più intrinsecamente legate. I servizi digitali svolgono perciò un ruolo importante, poiché inseriscono la cucina nel nostro stile di vita moderno.

Con Home Connect potete comunicare a distanza con il vostro elettrodomestico, in qualsiasi momento. Ad esempio, se siete indaffarati in cucina, potete chiedere ad Alexa di preparare una tazza di caffè e accendere il sistema di aspirazione. Oppure di preriscaldare il forno, avviare la lavastoviglie, scaricare delle istruzioni d'uso digitali o richiedere il parere di un tecnico in caso di guasto: tutto questo in modo intuitivo tramite il vostro smartphone o tablet.

Sfruttate al massimo il vostro tempo dentro e fuori la cucina con Home Connect. Scoprite di più sul nostro sito web.

Home-Connect

L'utilizzo della funzione Home Connect dipende dai servizi Home Connect, che variano da paese a paese. Maggiori informazioni su home-connect.com

La nostra consulenza a domicilio

Prestazione unica Gaggenau per piacevoli momenti a casa vostra

Scegliendo Gaggenau avete scelto prodotti inconfondibili, prodotti che coniugano innovazione e intuizione. Per acquisire dimestichezza fin dal primo momento con gli elettrodomestici Gaggenau nella vostra nuova cucina e per sfruttare al massimo le tante possibilità che offrono, vi proponiamo una consulenza a domicilio pensata proprio per voi.

I nostri esperti e le nostre esperte vi verranno a trovare a casa per illustrarvi le funzioni dei vostri nuovi apparecchi Gaggenau. Infine, ci sta molto a cuore offrirvi nuove possibilità e ispirarvi con i nostri elettrodomestici.

Con l'acquisto in Svizzera di tre elettrodomestici della marca Gaggenau, vi offriamo una consulenza a domicilio gratuita di tre ore, compresa la preparazione di alcuni piatti, del valore di 350 franchi.

Acquistando in Svizzera quattro elettrodomestici Gaggenau, riceverete anche un corso di cucina gratuito in una delle nostre scuole di cucina partner.





Iscrizioni:

<https://www.gaggenau.com/ch/it/experience/showroom/consulenza-a-domicilio>



I nostri eventi

**Dimostrazioni e corsi di cucina:
una straordinaria esperienza Gaggenau per
vivere momenti entusiasmanti in prima persona
nei nostri showroom**

Partecipate ai nostri eventi e accompagnateci in un percorso interessante, utile e divertente che affronterà i temi più vari, dalla cucina all'arte e all'enologia.

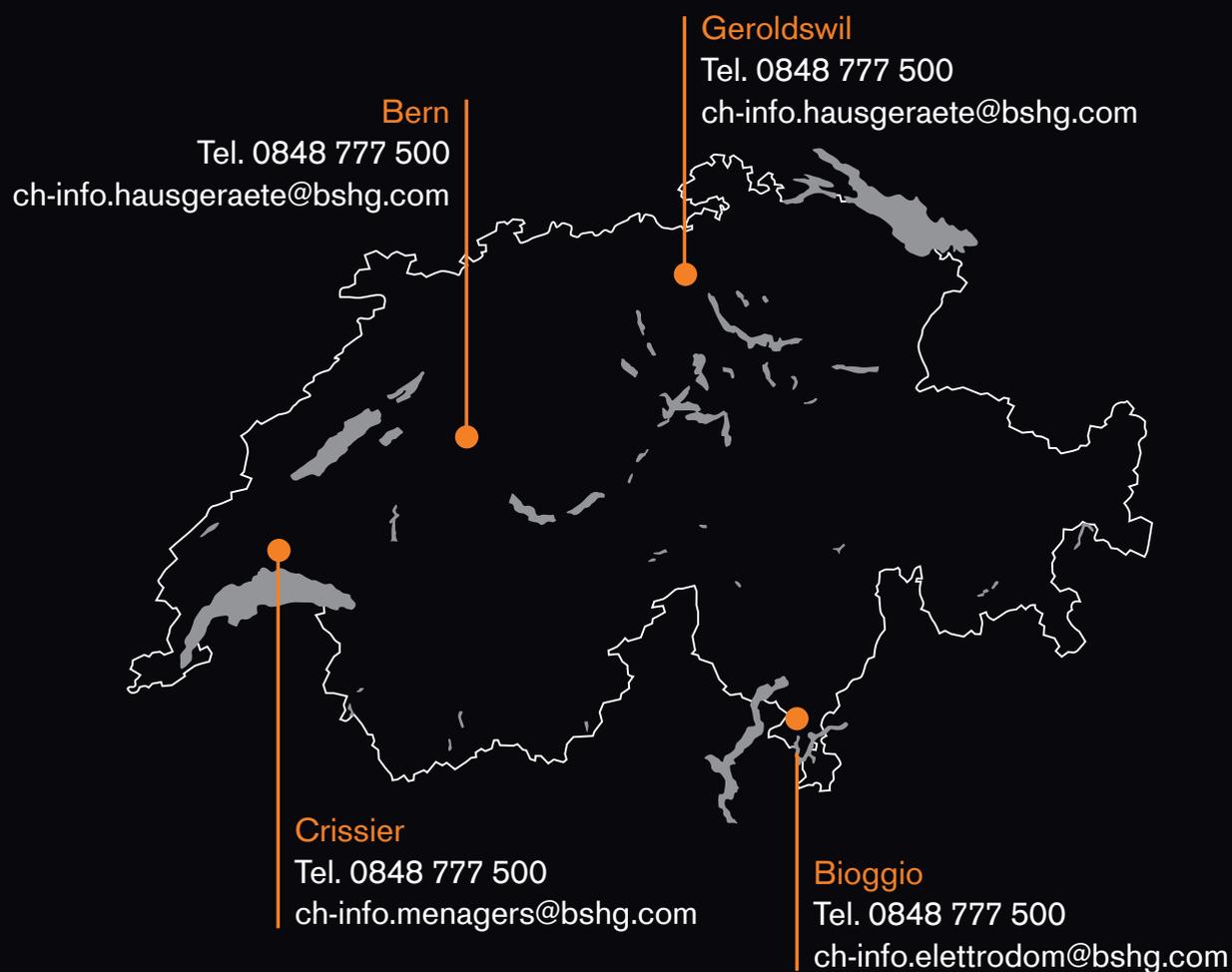
Queste esperienze hanno riscosso tantissimo successo e sono un'occasione per riunire selezionati gruppi di persone accomunate dai medesimi interessi.

Iscrizioni:

[https://www.gaggenau.com/ch/it/experience/
notizie-ed-eventi/visitare-evento-culinario](https://www.gaggenau.com/ch/it/experience/notizie-ed-eventi/visitare-evento-culinario)

La differenza ha nome Gaggenau.

I nostri showroom Gaggenau in Svizzera



<https://www.gaggenau.com/ch/it/experience/showroom>

La differenza si chiama Gaggenau.

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

BSH Elettrodomestici SA, Vendita Gaggenau, Via Campagna 30, CH-6934 Bioggio