

La collection
2017



GAGGENAU





L'histoire de la marque commence
en 1683 à la lisière de la Forêt-Noire.

A misty forest landscape with large white numbers overlaid. The background shows a dense forest of evergreen trees, partially obscured by a thick layer of mist or fog. The sky is overcast and grey. The numbers '168' are prominently displayed in the foreground, rendered in a clean, white, sans-serif font. The '1' is on the left, the '6' is in the middle, and the '8' is on the right. The numbers are semi-transparent, allowing the forest scene to be seen through them.

168

A misty forest landscape with a large white number 3 overlaid on the left side. The background shows a dense forest of evergreen trees, partially obscured by a thick layer of mist or fog that hangs between the trees and covers the lower slopes. The lighting is soft and diffused, creating a serene and atmospheric scene. The number 3 is large, white, and has a slight transparency, allowing the forest background to be visible through it.

333 années d'histoire jalonnées d'innovations et marquées du sceau de la qualité et de l'expertise : cette histoire, nous l'avons façonnée. Nous avons donné leurs lettres de noblesse aux appareils encastrables et fait entrer le four combi-vapeur dans la cuisine des particuliers. Aujourd'hui, nous continuons d'affirmer notre caractère novateur avec un système de nettoyage entièrement automatique, un tiroir de mise sous vide, une machine à café avec raccordement direct à l'eau, un lave-vaisselle doté d'un éclairage unique...

C'est avec ces innovations que nous contribuons à bâtir la cuisine de demain. Pour nous, demain ne se conjugue pas au futur.

Forts de 333 ans d'innovation et de création, nous entendons continuer à faire la différence.





Gaggenau, la différence

Lors de la conception, du développement et de la fabrication des pièces qui composent nos appareils, nous ne nous contentons pas de satisfaire aux critères de qualité les plus élevés ; chacune de nos réalisations répond au standard Gaggenau.

La solidité du mécanisme des portes, la précision des crans des boutons de commande et la parfaite adéquation des accessoires témoignent de la qualité hors pair des produits de la marque. Soucieux de répondre aux attentes de nos clients, chaque élément joue son rôle à la perfection.

Gaggenau, c'est le raffinement dans la fabrication et une conception faite pour durer. L'œil est flatté par les lignes épurées, par un art revendiqué du minimalisme. Au chef, nous offrons un confort d'utilisation inégalé et à son imagination, un potentiel sans limite. Ouvrez une porte, tournez un bouton, appuyez sur une touche. Et appréciez la différence.



Fragments de verre composite qui serviront bientôt à la réalisation de notre émail bleu emblématique.



Fours 6

Le four EB 333 8
Les fours Série 400 10
Les fours Série 200 18
Récapitulatif : fours et accessoires

Cuisson 28

Les Vario de cuisson Série 400 30
Les tables de cuisson Série 400 36
Les Vario de cuisson Série 200 40
Les tables de cuisson Série 200 44
Récapitulatif : cuisson et accessoires

Ventilation 52

Les appareils d'aspiration Série 400 54
Les appareils d'aspiration Série 200 60
Récapitulatif : ventilation et accessoires

Froid 70

Les appareils de froid Vario Série 400 72
Les caves à vin climatisées 76
Les appareils de froid Vario Série 200 80
Les appareils de froid Série 200 84
Récapitulatif : appareils de froid et accessoires

Lave-vaisselle 90

Les lave-vaisselle Série 400 92
Les lave-vaisselle Série 200 96
Récapitulatif : lave-vaisselle et accessoire

Showrooms mondiaux 107



Fours

Quand la cuisine des grands chefs s'invite à la maison.

Dotés d'une multitude de fonctions tout droit sorties des cuisines professionnelles, nos fours savent répondre aux exigences du chef qui sommeille en vous. À l'instar d'un rayon de miel encore gorgé de son précieux nectar, ils promettent une expérience authentique. Tout cordon-bleu désire apporter sa touche personnelle, qu'il exprime au travers de l'assaisonnement, du minutage ou encore de la température. La performance portée au plus haut degré d'excellence, la qualité à l'épreuve du temps et un design résolument audacieux : telle est la signature Gaggenau.

Afin de satisfaire aux exigences de chacun, Gaggenau a conçu deux séries de fours de conception et de taille différentes. Quant à ceux qui nourrissent de plus grandes ambitions, ils se tourneront vers les performances du four EB 333.

Chaque série se prête à de nombreuses configurations aussi élégantes qu'intuitives. La superposition d'un four combi-vapeur et d'un four classique offre un remarquable volume ainsi qu'une flexibilité accrue. Optez en outre pour un tiroir sous vide, et ce mode de cuisson deviendra le leitmotiv de votre répertoire culinaire. Installés côte à côte, le four classique, la machine à café expresso tout automatique et le combi-vapeur ou le four micro-ondes combiné donneront encore davantage de prestance à votre cuisine.

Gaggenau propose également des tiroirs chauffants. Idéal pour accueillir un service de table ou pour maintenir au chaud de délicieuses créations culinaires.

Cette collection n'a qu'un seul credo : offrir aux plus fins gourmets des résultats professionnels au cœur de leur cuisine.



GAGGENAU



Four EB 333

Après 30 années de perfectionnement continu, Gaggenau a revisité le design et les fonctions de son appareil emblématique et réaffirme ainsi son statut d'icône de l'art culinaire. Fabriqué essentiellement à la main, comme ses prédécesseurs, le nouveau four EB 333 est doté d'une porte constituée d'une feuille d'inox de 3 mm qui couvre généreusement ses 90 cm de large. Son mécanisme d'ouverture tout en douceur permet de manœuvrer la porte de 20 kg sans le moindre effort.

Grâce à ses innovations techniques, ce four peut se prévaloir de la classe d'efficacité énergétique A. Il bénéficie en outre d'un écran tactile TFT assorti de boutons en inox, également proposés en noir en option. Fidèle à la tradition d'excellence de Gaggenau, le four EB 333 célèbre dignement ses 30 ans, et les 333 ans de la marque.



Les fours Série 400

Portée par les principes de la grande cuisine, la marque Gaggenau s'est inspirée des besoins exprimés par les plus grands chefs ainsi que par les expériences qui les ont forgés. Destinés aux particuliers, les fours Série 400 leur permettent de bénéficier chez eux des sensations et de la qualité d'un matériel professionnel.

Alliant verre et inox massif, ces appareils aux lignes audacieuses portent l'inimitable signature Gaggenau. Comme par magie, les portes dépourvues de poignées s'ouvrent d'une simple pression sur l'écran sensitif. Leur design affirmé donne le ton à la pièce. Le four classique peut être associé au four combi-vapeur ou au four micro-ondes combiné. Superposés, les appareils semblent reliés par leur module de commande respectif. Ils peuvent en outre être alliés à un tiroir chauffant ou, pour certains modèles, un tiroir sous vide, notamment conçu pour la cuisine sous vide.

Cuisson au four, à l'étouffée, au grill ou encore à la vapeur, tout est possible avec les appareils Gaggenau. Pour parer au caractère salissant de ces opérations, même les fours combi-vapeur sont désormais dotés d'un système unique d'autonettoyage, pour une cuisine toujours impeccable.

Les chefs en herbe peuvent voir grand avec le four de 60 cm de large également disponible en 76 cm. Tous les modèles sont dotés d'une porte plein verre sur inox, caractéristique qui ne manquera pas d'attirer les regards.





Lovée entre le four micro-ondes combiné et le four combi-vapeur, la fameuse machine à café expresso intégrée complète à merveille le somptueux trio. Cette remarquable installation côte à côte n'est cependant qu'une possibilité parmi tant d'autres.

Les boutons de commande rotatifs superbement façonnés et l'écran TFT sensible illustrent à merveille l'esprit Gaggenau. Caractérisés par leur poids, gage de qualité, les boutons rotatifs offrent la résistance idéale pour un réglage précis et rapide des principales fonctions. Quant aux fonctions secondaires, elles sont accessibles via l'écran TFT sensible.

La machine à café expresso tout automatique permet de servir en quelques instants et sans le moindre effort votre café favori et celui de vos invités grâce à ses huit programmes personnalisés. Par ailleurs, avec le raccord direct à l'arrivée et à l'évacuation d'eau, vous n'aurez plus à vous soucier de remplir le réservoir d'eau et de vider le bac collecteur d'eau. Quelque soit le modèle, le niveau d'eau est contrôlé, tout comme le sont le niveau de lait et le remplissage du compartiment à café.



GAGGENAU

GAGGENAU

Le four combi-vapeur se prête à absolument tous les types de cuisson, que ce soit à la vapeur, à l'étouffée ou au four. Il permet de faire mijoter, de griller, de gratiner, de cuire sous vide, d'extraire du jus ou de régénérer des aliments. Une fois son travail achevé, il possède également un auto-nettoyage automatique.

Depuis que Gaggenau a offert aux particuliers la possibilité d'équiper leur cuisine d'un four combi-vapeur, il y a plus de quinze ans, la marque n'a eu de cesse de perfectionner ses appareils.

L'extrême précision de la température, les cinq degrés d'humidité ainsi que le nouveau tiroir sous vide, dernière innovation de la marque, offrent les clés d'une cuisine maîtrisée à la perfection.

Le système de nettoyage automatique des fours combi-vapeur dotés d'un raccordement direct à l'eau appartient à ces innovations qui deviennent indispensables dès leur première utilisation. Simple et sans effort, ce système permet le lavage de l'enceinte de cuisson pour un résultat parfait et une hygiène inégalée.

Le four combi-vapeur est disponible avec une porte plein verre sur inox ou anthracite selon le modèle.

Le tiroir sous vide est conçu pour une multitude de préparations. Rapide et pratique, il permet la mise sous vide des poissons, viandes, légumes et fruits, non seulement pour une cuisson sous vide, mais également pour les marinades et la longue conservation. Dès sa première utilisation, il saura se rendre incontournable.

Les accessoires Gastro Norm permettent de passer les aliments d'un appareil à l'autre en toute simplicité durant la préparation des plats. Polyvalents, ils conviennent parfaitement à la conservation, la réfrigération, la préparation et la cuisson des aliments ainsi qu'à leur service. Disponibles en inox ou anti-adhérents, perforés ou non, avec ou sans couvercle, ces accessoires, dont les dimensions sont étudiées pour s'adapter à merveille aux appareils phares de Gaggenau, sont une nouvelle preuve de l'engagement de la marque à fabriquer des produits de qualité professionnelle.



Le tiroir sous vide



Le faitout



La série s'affranchit de ses poignées. Élegante et racée, elle allie style et intelligence.

Le four figure en tête de sa catégorie. Une simple pression du doigt permet d'accéder à 17 modes de cuisson ainsi qu'à un large éventail de fonctionnalités : tournebroche, sonde thermométrique, fonction optionnelle pierre à pain et à pizzas ou encore autonettoyage par pyrolyse.

La sonde thermométrique permet de maîtriser au degré près la température à cœur des viandes, poissons et pains de toutes sortes. Ce système intuitif est conçu pour que la mesure s'affiche sur l'écran TFT sensitif, offrant à la fois une extrême précision et un contrôle optimal.

La pierre à pain et à pizzas, dont les finitions sont réalisées à la main, illustre à merveille le haut degré d'exigence des fours Série 400 de Gaggenau. La résistance chauffante amovible dont est équipée la pierre lui permet d'atteindre 300 °C. Pizzas, tartes salées et pains maison n'auront rien à envier aux créations sorties d'un four en brique professionnel.

Le tiroir chauffant permet de maintenir toutes les préparations à température idéale lors de l'élaboration d'un menu et de son service. Non content de maintenir les aliments au chaud, il permet de décongeler et même de cuire à basse température. Quant aux amateurs de café, ils apprécieront l'exquise délicatesse de sa fonction de préchauffage de tasses.



La sonde thermométrique



La pierre à pain et à pizzas



Le tiroir chauffant



Les fours Série 200

La Série 200 : des résultats professionnels dans un cadre privé. Le four de 60 cm, encastré à fleur de meuble, peut être combiné à une machine à café expresso tout automatique, un four combi-vapeur et un tiroir chauffant. Installés côte à côte ou superposés, les appareils de cette élégante série sont disponibles en trois coloris. Ils s'intègrent parfaitement au mur de votre cuisine et se fondent discrètement dans tous les intérieurs. Et pour un agencement plus traditionnel, le four peut également être positionné sous le plan de travail.

Quels que soient les appareils installés, ils s'accordent à la perfection les uns avec les autres dans une infinité de configurations. Opter pour toute la série, c'est bénéficier de tous les modes de cuisson possibles : à l'étouffée, à la vapeur ou au four traditionnel. Le four micro-ondes combiné offre en outre un aspect très pratique. Préparant en un temps record des cafés personnalisés, la machine à café expresso tout automatique complète à merveille l'esthétique épurée des produits de la marque.

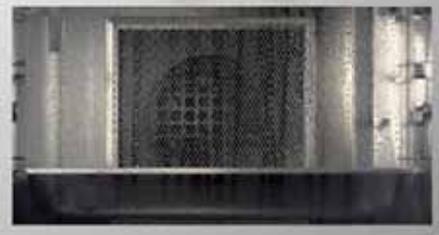
Cette série saura charmer les amateurs de design tout comme les plus fins gastronomes.

300°



SARNOVA

100°



SARNOVA

SARNOVA

À fleur de meuble, les appareils Série 200 offrent une multitude de possibilités et de fonctionnalités, dans un style d'une remarquable sobriété. Fours traditionnels, combi-vapeur ou vapeur, fours micro-ondes ou micro-ondes combinés, machines à café expresso tout automatiques et tiroirs chauffants, tous sont disponibles en trois coloris : Sérigraphie Gaggenau Anthracite, Metallic ou Silver.

Les poignées de nos fours sont assorties à celles de nos réfrigérateurs, conférant ainsi une subtile harmonie à votre cuisine. Autre élément résolument Gaggenau, les boutons de commande rotatifs en inox massif qui permettent d'accéder aux fonctions principales. Les fonctions secondaires sont quant à elles accessibles via l'écran TFT sensible.

Le four est indéniablement l'appareil le plus polyvalent de la série. Il s'intègre parfaitement sous le plan de travail ou dans un meuble haut. Muni d'un système de régulation électronique de la température, il offre une multitude de modes de cuisson. Son programme d'autonettoyage par pyrolyse viendra à bout des tâches les plus tenaces : pour un four toujours impeccable, un simple coup d'éponge suffit.

Avec la pierre à pain et à pizzas, les fours Série 200 permettent de préparer des pains ou des pizzas dignes d'un four en brique traditionnel.

Le four combi-vapeur est le modèle idéal pour satisfaire les goûts culinaires de chacun. Doté d'un réservoir d'eau intégré, il permet de cuire à la vapeur, de rôtir, de braiser, d'extraire le jus des aliments et de les régénérer. Un bijou de 60 cm de large pour régaler vos yeux et vos papilles.



Sérigraphie Anthracite Gaggenau



Sérigraphie Metallic Gaggenau



Subzero



Subzero

Subzero

La Série 200 répond à toutes les exigences. Permettant de préparer sans effort les recettes les plus ambitieuses, les récipients Gastro Norm garantissent une préparation, un stockage, une cuisson et une régénération des aliments en toute tranquillité. Gaggenau propose également le four micro-ondes combiné, dans lequel les aliments peuvent être réchauffés, cuits et grillés. Avec l'alliance du talent culinaire et de technologies hors pair, l'imagination prend un nouveau souffle.

La machine à café tout automatique permet d'enregistrer huit boissons personnalisées et de préparer deux tasses simultanément. Le niveau de café et de lait est contrôlé automatiquement sur tous les modèles. Deux versions sont disponibles : l'une avec réservoir d'eau et l'autre disposant d'un raccord direct à l'arrivée et à l'évacuation d'eau qui permet de remplir le réservoir et de vider le bac collecteur d'eau.

Le tiroir chauffant est conçu pour accueillir 6 à 12 assiettes afin de les porter à la température idéale, mais aussi pour : décongeler, dorer, faire lever de la pâte, réchauffer les plats ou encore cuire à basse température.

Le tiroir de mise sous vide offre aux cordons bleus la possibilité de réussir plus rapidement leurs marinades, de préserver la fraîcheur des viandes, poissons, fruits et légumes, de mettre de la charcuterie sous vide ou de fermer des pots de confiture de manière étanche. Le tout dans un tiroir sans poignée de la même largeur qu'un tiroir chauffant.



Le tiroir sous vide

Les fours Série 400



Four

BO 480/481

Largeur 76 cm
Auto-nettoyage pyrolyse
17 modes de cuisson
Sonde thermométrique,
tournebroche et fonction
pierre à pain et à pizzas
Volume utile 110 l



Four

BO 470/471*

Largeur 60 cm
Auto-nettoyage pyrolyse
17 modes de cuisson
Sonde thermométrique,
tournebroche et fonction
pierre à pain et à pizzas
Volume utile 76 l



Four

BO 450/451

Largeur 60 cm
Auto-nettoyage pyrolyse
13 modes de cuisson
Sonde thermométrique
et fonction pierre à pain
et à pizzas
Volume utile 76 l



Four

BO 420/421*

Largeur 60 cm
Auto-nettoyage pyrolyse
9 modes de cuisson
Fonction pierre à pain
et à pizzas
Volume utile 76 l



Four double

BX 480/481

Largeur 76 cm
Auto-nettoyage pyrolyse
17 modes de cuisson
Sonde thermométrique,
tournebroche et fonction
pierre à pain et à pizzas
Volume utile 2 x 110 l



Four combi-vapeur

BS 484/485

Largeur 76 cm
Raccordement direct à l'arrivée
et à l'évacuation d'eau
Système de nettoyage tout
automatique
Cuisson Sous Vide, gril grande
surface, chaleur tournante avec
réglage de l'humidité
Sonde thermométrique,
amovible
Volume utile 44 l



Four combi-vapeur

BS 470/471/474/475* ■

Largeur 60 cm
Raccordement direct à l'arrivée
et à l'évacuation d'eau
Système de nettoyage tout
automatique
Cuisson Sous Vide, gril grande
surface, chaleur tournante avec
réglage de l'humidité
Sonde thermométrique,
amovible
Volume utile 44 l



Four combi-vapeur

BS 450/451/454/455 ■

Largeur 60 cm
Réservoir d'eau amovible
1.3 litres.
Chaleur tournante avec réglage
de l'humidité
Sonde thermométrique,
amovible
Volume utile 42 l



Four micro-ondes
combiné

BM 484/485

Largeur 76 cm
Utilisation du micro-ondes seul
ou en combinaison avec le gril
et le four
Volume utile 36 l



Four micro-ondes
combiné

BM 450/451/454/455* ■

Largeur 60 cm
Utilisation du micro-ondes seul
ou en combinaison avec le gril
et le four
Volume utile 36 l



Machine à café espresso
tout automatique

CM 450/470*

Largeur 60 cm
Réservoir d'eau ou raccordement
direct arrivée et évacuation d'eau
Boissons personnalisables
et mémorisables



Tiroir chauffant

WS 482

Largeur 76 cm, Hauteur 21 cm
Vaisselle pour 10 personnes
avec assiettes Ø 24 cm et bols
à soupe, saladiers et un plat de
service selon taille
Volume utile 38 l



Tiroir chauffant

WS 461*

Largeur 60 cm, Hauteur 14 cm
Vaisselle pour 6 personnes
avec assiettes Ø 24 cm et bols
à soupe, saladiers et un plat de
service selon taille
Volume utile 19 l



Tiroir chauffant

WS 462*

Largeur 60 cm, Hauteur 29 cm
Vaisselle pour 12 personnes
avec assiettes Ø 24 cm et bols
à soupe, saladiers et un plat de
service selon taille
Volume utile 51 l



Tiroir Sous Vide

DV 461*

Largeur 60 cm, Hauteur 14 cm
3 niveaux d'aspiration dans
le compartiment et hors
compartiment
Charge maximale 10 kg
Volume utile 7 l

■ Également disponible avec le module de commande en position haute

* Existe également en coloris Anthracite

Le four EB 333



Four

EB 333

Largeur 90 cm
Auto-nettoyage pyrolyse
Porte inox massif 3mm
épaisseur – Ecran TFT
Auto-nettoyage pyrolyse
17 modes de cuisson avec
sonde thermométrique et pierre
à pain et à pizzas
Volume utile 83 litres

Options

Tous les appareils de la Série 200 sont disponibles en trois coloris :



Sérigraphie
Gaggenau Anthracite



Sérigraphie
Gaggenau Metallic



Sérigraphie
Gaggenau Silver

Tous les appareils de la Série 400 et de la Série 200 sont disponibles avec charnières à gauche ou à droite, à l'exception de la machine à café expresso, du tiroir chauffant et du tiroir sous vide.

Les accessoires



Sonde thermométrique



Tournebroche



Pierre à pain et à pizzas



Pelle pour enfourner pain/pizzas
Set de 2



Boutons noirs
Pour EB 333



Rail télescopique
Sortie totale



Lêchefrite
Emaillée



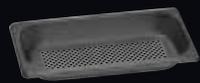
Tôle à pâtisserie
Emaillée



Grille sans ouverture
avec pieds
Acier chromé



Lêchefrite en verre



Petit récipient
Gastro Norm
Anti-adhérent, GN 1/3
Perforé/Non perforé



Grand récipient
Gastro Norm
Anti-adhérent, GN 2/3
Perforé/Non perforé



Faitout Gastro Norm
Fonte d'aluminium, GN 2/3
Hauteur 165 mm,
anti-adhérent



Petit récipient
Gastro Norm
Inox, GN 1/3
Perforé/Non perforé



Grand récipient
Gastro Norm
Inox, GN 2/3
Perforé/Non perforé



Petit couvercle
Gastro Norm
Inox, GN 1/3



Grand couvercle
Gastro Norm
Inox, GN 2/3



Poignée
Inox

Les fours Série 200



Four

BOP 250/251

Largeur 60 cm
Auto-nettoyage pyrolyse
13 modes de cuisson
Sonde thermométrique et
fonction pierre à pain
et à pizzas
Volume utile 76 l



Four

BOP 220/221

Largeur 60 cm
Auto-nettoyage pyrolyse
9 modes de cuisson
Fonction pierre à pain
et à pizzas
Volume utile 76 l



Four

BOP 210/211

Largeur 60 cm
Email bleu Gaggenau
9 modes de cuisson
Fonction pierre à pain
et à pizzas
Volume utile 76 l



Four combi-vapeur

BSP 250/251

Largeur 60 cm
Réservoir d'eau amovible
1.3 litres
Chaleur tournante avec réglage
de l'humidité
Sonde thermométrique,
amovible
Volume utile 42 l



Four vapeur

BSP 220/221

Largeur 60 cm
Réservoir d'eau amovible
1.3 litres
Cuisson vapeur sans pression
Volume utile 45 l



Four micro-ondes combiné

BMP 250/251

Largeur 60 cm
Utilisation du micro-ondes seul
ou en combinaison avec le grill
et le four
Volume utile 36 l



Four micro-ondes

BMP 224/225

Largeur 60 cm
Utilisation en mode
micro-ondes et grill
Volume utile 21 l



Machine à café expresso
tout automatique

CMP 250/270

Largeur 60 cm
Réservoir d'eau ou raccordement
direct arrivée et évacuation d'eau
Boissons personnalisables
et mémorisables



Tiroir chauffant

WSP 221

Largeur 60 cm, hauteur 14 cm
Vaisselle pour 6 personnes
avec assiettes Ø 24 cm et bols
à soupe, saladiers et un plat de
service selon taille
Volume utile 20 l



Tiroir chauffant

WSP 222

Largeur 60 cm, hauteur 29 cm
Vaisselle pour 12 personnes
avec assiettes Ø 24 cm et bols
à soupe, saladiers et un plat de
service selon taille
Volume utile 52 l



Tiroir Sous Vide

DVP 221

Largeur 60 cm, Hauteur 14 cm
3 niveaux d'aspiration dans
le compartiment et hors
compartiment
Charge maximale 10 kg
Volume utile 7 l



Cuisson

La saveur de l'excellence.

Destinées aux cordons-bleus, les tables de cuisson Vario Série 400 et Série 200 sont composées de modules en inox massif uniques et spécifiques, qui transforment votre cuisine en une pièce d'exception. En gastronomie, chaque ingrédient se doit d'enchanter à la fois papilles et pupilles – tout comme le sel rose de l'Himalaya. Chaque série permet une infinité d'associations pour créer des tables de cuisson uniques et sans jointures. Quels que soient les modules choisis, le façonnage des produits Gaggenau assure une parfaite harmonie.

Pour les passionnés de la cuisine au gaz, Gaggenau a conçu des appareils à la pointe de la technologie : douce lorsqu'il s'agit de faire mijoter des petits plats, la flamme déploie toute sa puissance dans les brûleurs wok. La marque propose également des tables à induction, des tables vitrocéramiques, ainsi que des appareils spécifiques, tels que le gril électrique, le cuiseur vapeur, le Teppan Yaki ou encore la friteuse. La touche finale Gaggenau : une ventilation pratique et intelligente.

Installées à fleur de plan de travail ou montées avec un rebord apparent, les tables de cuisson Vario Série 400 de qualité professionnelle ainsi que les compactes et discrètes tables de cuisson Vario Série 200 sauront métamorphoser votre cuisine.



Les Vario de cuisson de la Série 400

La créativité des grands chefs ne connaît aucune limite. Les modules de cuisson Série 400 sont gage d'une multitude de possibilités et d'une parfaite harmonie. Gril, Teppan Yaki, cuiseur vapeur, friteuse et aérateur de plan de cuisson s'associent afin de former une table de cuisson d'une largeur de 38 à 90 cm.

Dotées d'un cadre en inox, les Vario de cuisson induction Gaggenau chauffent directement et rapidement les récipients pour une consommation d'énergie réduite. Alliant puissance et précision, elles sont disponibles en plusieurs tailles et formats. Elles présentent des zones de cuisson clairement délimitées ou s'étendant sur toute leur surface, et s'agrémentent d'accessoires comme la poêle Wok.

Le plan de cuisson ouvre ainsi la voie à l'imagination. Il rend hommage à une grande créativité et à une gastronomie sans cesse réinventée. Montés en façade, les boutons de commande cerclés d'un anneau lumineux restent discrets tout en étant à portée de main. Ils symbolisent l'équilibre délicat entre stature et sobriété qui caractérise les Vario de la Série 400.





Chaque élément dépasse vos espérances avec raffinement. Pour le plaisir des yeux et une convivialité sans égale.

Les boutons de commande rotatifs sont des instruments de précision montés en façade. Caractérisés par leur poids, gage de qualité, et superbement façonnés dans l'inco, ils se parent d'un élégant anneau lumineux lorsque le module de cuisson est en marche. Pour une commande parfaitement intuitive.

Montés à fleur de plan de travail ou avec un rebord apparent, les modules de cuisson peuvent être installés à votre guise. Ils s'encastrent entièrement dans le plan de travail pour former une surface totalement lisse, ou laissent apparaître la ligne parfaite d'un rebord de 3 mm.

La friteuse et le cuiseur vapeur mettent l'ovale de leur cuve en inox à votre service. La friteuse est idéale pour réaliser de délicieuses tempuras ou d'incourables frites maison. Quant au cuiseur vapeur, il permet de blanchir, de régénérer et de cuire des aliments, mais aussi d'extraire les jus et de faire réduire les sauces. Gaggenau propose en outre des accessoires destinés à compartimenter le cuiseur vapeur. Séparés de l'onctueuse sauce au vin blanc, les légumes conservent ainsi leurs précieuses vitamines dans l'attente d'un savoureux mariage dans votre assiette.

Les tables de cuisson Flex Induction se déclinent en différentes tailles, de 38 cm pour un wok jusqu'à 90 cm, offrant 5 zones de cuisson. 2 zones individuelles de cuisson peuvent être combinées pour former une seule grande zone. Et pour les impatients, la fonction booster augmente momentanément la puissance des zones de cuisson, afin de porter à ébullition de grands volumes de liquide en quelques instants.



Les boutons de commande rotatifs en inox massif



Installation à fleur de plan de travail ou avec un rebord apparent





Les brûleurs offrent une puissance jusqu'à 6 000 kW. Le contrôle électronique de la flamme permet une extrême précision, ainsi qu'un rallumage automatique en cas d'extinction accidentelle. Si le brûleur wok ou paëlla et ses couronnes de flammes sauront se rendre indispensables, vous pouvez aussi opter jusqu'à cinq brûleurs en laiton, pour toujours plus de possibilités.

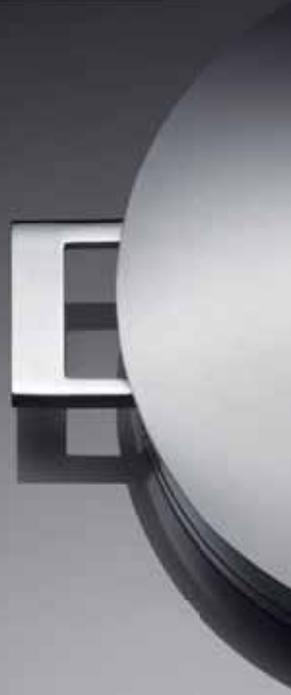
L'aérateur de plan de cuisson semble défier les lois de la physique. Chaleur, vapeur et odeurs sont aspirées vers le bas avant qu'elles ne puissent se répandre dans la pièce. Une conduite plate peu encombrante assure un raccordement discret avec les moteurs silencieux installés au niveau du sol et libère de l'espace dans les placards situés sous le plan de travail. Entre deux utilisations, l'aérateur de plan de cuisson saura se faire totalement oublier.

Le Teppan Yaki et le grill électrique proposent deux options très différentes pour une cuisson à même la surface de chauffe. Disposant chacun de deux zones de cuisson, ils permettent de cuire et de réchauffer simultanément des aliments sur une même surface. La moitié du grill peut en outre être occupée par une demi-plaque en fonte afin de faire à la fois revenir et griller les aliments.

Lorsqu'elle n'est pas utilisée, la hotte de plan de travail télescopique est entièrement dissimulée dans l'îlot. Elle ne sort de son écrin que pour capturer les vapeurs et odeurs. Ce système remarquablement performant aspire les fumées et les odeurs à la source, tout en offrant un éclairage optimal du plan de cuisson. Une fois sa mission achevée, elle retourne dans l'ombre du plan de travail.



La hotte de plan de travail





Les tables de cuisson Série 400

Gaggenau ne recule devant rien pour que ses tables de cuisson atteignent la perfection. D'une largeur de 80 cm, la table de cuisson induction comporte une unique zone pour une créativité sans limites. Les récipients peuvent être positionnés à votre guise. Et s'ils sont déplacés, la table de cuisson le détecte et mémorise les réglages correspondants afin de les réappliquer automatiquement à leur nouvel emplacement.

Avec la table de cuisson Série 400, Gaggenau offre une toile vierge sur laquelle vous pouvez laisser libre cours à votre imagination. La commande s'effectue par l'intermédiaire d'un grand écran TFT sensible, qui ne dépaysera pas les utilisateurs de smartphones. Il permet non seulement de régler la puissance de chauffe, mais affiche aussi la minuterie ainsi que les différents modes de cuisson disponibles.



Installée à fleur de plan de travail, la table de cuisson au gaz CG 492 se distingue par ses dimensions majestueuses. Pouvant être soudée au plan de travail en inox, elle accueille en son centre un grand brûleur wok ou paëlla. Autour, deux brûleurs standards et deux de très grande puissance. Chacun dispose d'un système de rallumage automatique de la flamme, utile notamment en cas de courant d'air inopiné. Abrisés sous une grille tripartite en fonte, les cinq brûleurs en laiton offrent une puissance totale de 18 000 W – car les apparences ne sont pas toujours trompeuses.





Les Vario de cuisson de la Série 200



Il arrive que l'espace vienne à manquer. C'est pourquoi Gaggenau a conçu un système compact doté d'un bandeau de commande intégré. Alliant des performances hors pair et un design astucieux, ces tables de cuisson de 28 à 70 cm de large forment un ensemble harmonieux. Avec elles, vos ambitions ne sont plus limitées par la taille de votre cuisine.

Aux côtés des tables de cuisson au gaz, à induction et vitrocéramiques se trouvent d'élégants modules de cuisson spécialisés : gril électrique, friteuse, Teppan Yaki ou encore cuiseur vapeur. Un aérateur de plan de cuisson assorti vient compléter à merveille cet harmonieux tableau, serti par les bandeaux de commande en inox brossé.



Avec Gaggenau, chefs en herbe et cordons-bleus bénéficient d'infiniment plus de possibilités qu'avec la plupart des systèmes classiques. Les différents modules de cuisson se combinent à volonté. Résultat : un espace totalement personnalisé. Les deux couronnes de flamme du brûleur classique et les trois du brûleur wok en laiton répondent aux attentes de chacun et se prêtent à tous types de récipients. Le cuiseur vapeur, la table de cuisson induction et le Teppan Yaki donneront de nouvelles idées aux gourmands amateurs d'une cuisine légère. Quant à l'aérateur de plan de cuisson, il fera en sorte que l'air de votre pièce reste pur.

Le cuiseur vapeur propose une multitude de modes de cuisson. Blanchir des légumes, extraire les jus, régénérer des aliments, faire réduire des sauces ou des bouillons, tout est possible. Des récipients permettent de compartimenter le cuiseur vapeur pour préparer simultanément deux types d'aliments. Le couvercle en verre permet quant à lui de surveiller la cuisson à tout instant.

L'aérateur de plan de cuisson aspire fumées et odeurs à la source. L'air est ensuite recyclé ou évacué vers l'extérieur. Silencieux, sobre et discret, il est idéal pour optimiser l'espace dans les petites cuisines.

Les tables de cuisson induction sont dotées d'une fonction booster, qui permet d'augmenter momentanément la puissance des zones de cuisson de 50 %. Parfait pour saisir les aliments ou porter à ébullition de grands volumes de liquide, mais aussi pour satisfaire les impatients.

Le Teppan Yaki, c'est avant tout une puissance de 1 800 kW pour faire griller très rapidement des aliments à 240 °C. Mais sa surface métallique permet aussi de maintenir les plats au chaud, tout en douceur. Quelle que soit l'occasion, le Teppan Yaki saura être au centre de votre attention.



Le bouton de commande





Les tables de cuisson Série 200

À chacune sa personnalité. Toutes différentes, les tables de cuisson de la gamme déploient leur potentiel à travers diverses largeurs, de 60 à 90 cm. Encastrées à fleur de plan de travail ou posées de façon classique, au gaz, à induction ou vitrocéramiques – les petits espaces peuvent enfin se donner les moyens de leurs ambitions.

Les tables de cuisson Flex Induction se destinent aux passionnés qui refusent de laisser une surface de cuisson réduite entraver leur créativité. Ces tables permettent de combiner deux zones de cuisson standard afin de former une large surface, et ce du bout des doigts. Spécialement conçus pour ces tables de cuisson, les récipients de grande taille, la plaque à griller et le Teppan Yaki peuvent ainsi être utilisés en toute simplicité.

Pour permettre à chacun de cuisiner comme un chef, Gaggenau a conçu la fonction cuisson professionnelle. Elle divise la table de cuisson en trois larges zones à la température prédéfinie : douce, moyenne ou vive. À l'intérieur de ces zones Flex, les récipients peuvent être déplacés à volonté, et le système mémorise les niveaux de puissance et les réapplique immédiatement.

La commande Twist-Pad se compose d'un bouton rotatif aimanté et amovible. Vous pouvez ainsi le retirer de la table de cuisson pour un nettoyage parfait. Sous une simplicité apparente, cette interface ingénieuse dissimule une grande souplesse. D'une flexibilité sans limites, les tables de cuisson Flex Induction ont été conçues pour offrir une grande facilité d'utilisation et des performances professionnelles.



GAGGENAU



5.5

5.5





La table de cuisson Flex Induction comprend un système de ventilation intégré et de nombreuses fonctionnalités automatiques pour une flexibilité optimale. Ses dimensions généreuses (80 cm de large) accueillent quatre zones de cuisson qui peuvent être associées deux par deux pour disposer d'une surface élargie. Fourni de série en inox et existant en noir en option, le bouton de commande magnétique est amovible afin de faciliter le nettoyage de la table de cuisson et de souligner sa sobriété en dehors des moments de préparation. Cette polyvalence s'accompagne d'un contrôle automatique de la qualité de l'air ambiant grâce au système de ventilation intégré. Ce dernier peut être paramétré pour s'adapter à l'atmosphère de la cuisine, éliminant toute trace de vapeur ou d'odeur avant même qu'elles ne s'élèvent au-dessus de la table de cuisson. Concentrez-vous uniquement sur vos créations culinaires.

Les tables de cuisson Vario Série 400



Vario induction

VI 492 ■

Largeur 90 cm
5 zones de cuisson
dont 4 zones Flex Induction



Vario induction

VI 482 ■

Largeur 80 cm
4 zones de cuisson
Flex Induction



Table de cuisson
induction Full Zone

CX 480 ■

Largeur 80 cm
Une seule grande surface
de cuisson
Ecran TFT
Emplacement libre
des casseroles



Vario induction

VI 462 ■

Largeur 60 cm
4 zones de cuisson
Flex Induction



Vario induction

VI 422 ■

Largeur 38 cm
2 zones de cuisson
Flex Induction



Vario induction Wok

VI 414 ■

Largeur 38 cm
1 zone de cuisson
Idéal pour la poêle Wok à
fond arrondi, avec accessoire
adaptateur



Vario gaz

VG 491 ■

Largeur 90 cm
5 brûleurs
Régulation tout électronique
de la puissance



Vario gaz

VG 425 ■

Largeur 38 cm
2 brûleurs
Régulation tout électronique
de la puissance



Vario gaz Wok

VG 415 ■

Largeur 38 cm
1 brûleur Wok
Régulation tout électronique
de la puissance



Vario Teppan Yaki

VP 414 ■

Largeur 38 cm
Cuisson directe sur la surface
en acier chromé
Contrôle exact de la
température jusqu'à 240°C



Vario Gril Electrique

VR 414 ■

Largeur 38 cm
2 zones
Grille en fonte, pierres de lave



Vario cuisson vapeur

VK 414 ■

Largeur 38 cm
Cuisson sur 2 niveaux,
sans transfert de goût
Réglage exact de la
température



Vario friteuse

VF 414 ■

Largeur 38 cm
Cuve à 3 zones,
sans transfert de goût
Contrôle précis de la
température



Hotte de plan de travail

AL 400 ■

Largeur 120/90 cm
Hotte télescopique de plan de
travail qui à l'arrêt se dissimule
entièrement dans le plan de
travail



Vario Aérateur

VL 414 ■

Largeur 11 cm
Aspiration optimale
directement sur le plan
de travail
Se combine parfaitement
avec les Vario de la Série 400

Options

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

Les tables de cuisson Série 400



Table de cuisson
Induction Full Zone

CX 480 ▲ ■

Largeur 80 cm
Une seule grande surface
de cuisson
Ecran TFT
Emplacement libre
des casseroles



Table de cuisson gaz

CG 492

Largeur 100 cm
5 brûleurs
Bouton de commande en inox
massif
Avec brûleur Wok

Les tables de cuisson Série 200



Table de cuisson
Flex Induction

CI 292 ▲ ■

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



Table de cuisson
Flex Induction

CI 283 ▲ ■

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



Table de cuisson
Flex Induction

CI 282 ▲ ■

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



Table de cuisson
Flex Induction

CI 272 ▲ ■

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



Table de cuisson
Flex Induction

CI 290 ■

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



Table de cuisson
Flex Induction

CI 262 ▲ ■

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



Table de cuisson
induction

CI 261 ■

Largeur 60 cm
4 zones de cuisson
Commande par touches
sensitives avec sélection
directe de la position



Table de cuisson Flex
Induction avec système
de ventilation intégré

CV 282 ▲ ■

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



Table de cuisson
vitrocéramique

CE 291 ▲ ■

Largeur 90 cm
5 zones de cuisson
Commande par touches
sensitives avec sélection
directe de la position



Table de cuisson
vitrocéramique

CE 261 ■

Largeur 60 cm
4 zones de cuisson
Commande par touches
sensitives avec sélection
directe de la position



Table de cuisson gaz

CG 291

Largeur 90 cm
5 brûleurs
Régulation mécanique
de la puissance
Avec 1 brûleur Wok

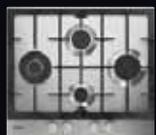


Table de cuisson gaz

CG 261

Largeur 60 cm
4 brûleurs
Régulation mécanique
de la puissance
Avec 1 brûleur Wok

Les accessoires



Plaque fonte pour rôtir

Emaillée, 1/2 surface ou surface totale du grill



Plaque fonte pour griller et snacker



Plaque à griller

Fonte d'aluminium, revêtement anti-adhésif



Teppan Yaki

Multi-couches



Couvercle

Inox brossé



Poêle Wok

Multi-couches



Adaptateur Wok

Pour poser le Wok sur le Vario



Poêle Frying Sensor

Inox
Anti-adhésive, pour zones de cuisson Ø 15, Ø 18, Ø 21, Ø 28 cm



Panier à pâtes



Pierres de lave

Pour remplacement



Bouton de commande magnétique Twist-Pad

Noir

Les Vario de cuisson Série 200



Vario induction

VI 270 ●

Largeur 70 cm
4 zones de cuisson



Vario induction

VI 260 ●

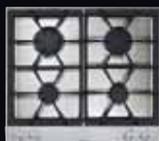
Largeur 60 cm
4 zones de cuisson



Vario induction

VI 230 ●

Largeur 28 cm
2 zones de cuisson



Vario gaz

VG 264 ●

Largeur 60 cm
4 brûleurs



Vario gaz

VG 232 ●

Largeur 28 cm
2 brûleurs



Vario gaz Wok

VG 231 ●

Largeur 28 cm
1 brûleur Wok



Vario vitrocéramique

VE 270 ●

Largeur 70 cm
4 zones de cuisson



Vario vitrocéramique

VE 260 ●

Largeur 60 cm
4 zones de cuisson



Vario vitrocéramique

VE 230 ●

Largeur 28 cm
2 zones de cuisson



Vario Teppan Yaki

VP 230 ●

Largeur 28 cm
Cuisson directement
sur la surface inox
Contrôle exact de la
température jusqu'à 240°C



Vario gril électrique

VR 230 ●

Largeur 28 cm
2 zones à réglage séparé
Grille en fonte, pierres de lave



Vario cuisson vapeur

VK 230 ●

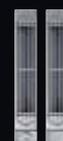
Largeur 28 cm
Cuisson sur 2 niveaux,
sans transfert de goût
Réglage exact de la
température de l'eau
de 45°C à 95°C



Vario friteuse électrique

VF 230 ●

Largeur 28 cm
Cuve à 3 zones, sans transfert
de goût
Contrôle précis de la
température, pas de baisse
de puissance



Vario aérateur
de plan de cuisson

VL 041/040 ●

Largeur 8,5 cm
Aspiration optimale directement
sur le plan de travail
Se combine parfaitement
avec les autres Vario de la
Série 200



Ventilation

Pour que les senteurs de la cuisine restent un plaisir.

Certains se dissimulent aux regards, d'autres attirent l'attention : nos différents modèles s'intègrent à des configurations spatiales variées, mais accomplissent tous la même fonction. Tout comme l'ail noir, nos appareils de ventilation éliminent les effets indésirables de vos expériences gastronomiques.

On l'oublie souvent, mais la ventilation fait toute la différence : elle transforme un air irrespirable en atmosphère agréable et les préparations les plus odorantes en véritable plaisir. À moins d'être chef cuisinier dans l'âme, la ventilation n'est pas le premier aspect qui vous viendra à l'esprit au moment d'imaginer votre espace – mais c'est un élément crucial. Nous vous proposons des solutions invisibles ou spectaculaires ; voire les deux à la fois avec la hotte de plan de travail.

Puissants, silencieux et intelligents, les appareils d'aspiration Série 400 et Série 200 éliminent vapeurs et odeurs de votre cuisine. Ils sont commandés manuellement ou automatiquement, avec un ajustement de la puissance en fonction des conditions ambiantes. Hottes de plan de travail télescopiques, aérateurs de plan de cuisson, hottes de plafond intégrées modulaires ou hottes murales, hottes îlots ou tiroirs : tous nos modèles sont à la fois peu encombrants, efficaces et silencieux.

Nous avons conçu chaque élément dans un souci de sobriété et d'efficacité, pour un système de ventilation aux performances exceptionnelles... et incroyablement silencieux.





Les appareils d'aspiration Série 400

La ventilation d'une pièce obéit à certaines règles mais vous laisse toute liberté de style. Nos hottes murales s'accordent à la fois au design et aux fonctionnalités de nos tables de cuisson. Nos hottes îlots s'adressent à ceux qui préfèrent ne pas cuisiner face à un mur. Et pour un champ de vision entièrement dégagé, nous proposons une hotte de plafond modulaire capable de réguler l'atmosphère de toute une pièce, quelles qu'en soient la taille et la disposition.

Les hottes murales et îlots vous permettent de profiter d'une cuisine ouverte débarrassée des particules de graisse et des vapeurs de cuisson. Les filtres à chicanes utilisant le charbon actif, associés à des caissons moteurs séparés, font disparaître les odeurs de manière efficace et silencieuse. Les filtres sont inclinés afin d'assurer une absorption optimale des vapeurs et des particules de graisse, et leurs lignes élégantes ne manquent pas de caractère.

Pour une approche plus minimaliste, nos solutions intégrées au plan de cuisson se dissimulent entièrement aux regards. L'aérateur de plan de cuisson aspire les vapeurs et odeurs de manière presque invisible, et la hotte de plan de travail sort de sa cavité seulement lorsque vous en avez besoin.

Vous pouvez cuisiner tranquille : nos systèmes de ventilation sont largement à la hauteur.





L'aérateur de plan de cuisson, innovation de notre catalogue 1976, a été sans cesse amélioré au fil des ans. Il s'intègre parfaitement dans n'importe quelle configuration de plans de cuisson Série 400 et aspire efficacement les odeurs et vapeurs à la source.

Utilisant les mêmes boutons de commande que les tables de cuisson, le système de ventilation s'intègre harmonieusement au sein des autres éléments de la gamme. Il aspire les vapeurs et odeurs directement vers le bas, avec une grille et un filtre conçus pour diminuer au maximum le niveau sonore et faciliter la circulation du flux d'air. Une conduite plate peu encombrante assure un raccordement discret avec les moteurs installés au niveau du sol. Les filtres à graisse sont conçus pour une capacité d'aspiration et d'absorption maximale, et les filtres à charbon présentent une large surface de contact permettant de purifier efficacement l'air avant sa remise en circulation.

La gamme comprend également des hottes îlots et murales. Leurs filtres à chicanes, extrêmement efficaces et conçus à l'origine pour les cuisines professionnelles, suppriment presque entièrement les vapeurs de cuisson. Les LED encastrées à intensité variable diffusent une clarté blanche et chaleureuse sur la zone de travail, et offrent à la cuisine un éclairage d'ambiance.



La hotte de plan de travail télescopique est entièrement dissimulée dans l'îlot lorsqu'elle n'est pas utilisée, et sort de son écrin pour capturer les vapeurs et odeurs directement au-dessus du plan de cuisson, tout en fournissant un éclairage à la fois optimal et discret grâce à ses LED d'intensité variable. Ce système offre aussi une fonction de ventilation automatique permettant de faire circuler l'air quelques minutes par heure, et propose au choix un mode évacuation extérieure ou recyclage de l'air.

La hotte de plafond Vario constitue une solution modulaire moderne intégrée à l'architecture de votre cuisine. Le moteur étant installé séparément, les modules contiennent uniquement l'éclairage à intensité variable, les filtres et le raccordement. Enfin, vous disposez d'une télécommande permettant de purifier rapidement l'air de toute la pièce.



La hotte de plafond Vario





Les appareils d'aspiration Série 200

La Série 200 offre un éventail de solutions résolument efficaces, depuis l'aérateur de plan de cuisson jusqu'à la hotte murale ou îlot. Une hotte murale inclinée attirant tous les regards, une ventilation intégrée au plafond, un groupe filtrant invisible ou une hotte tiroir encastrée dans un meuble haut : ces modèles en inox apportent de nombreux points forts.

Chaque appareil offre au choix un éclairage puissant ou une lumière d'ambiance, le recyclage de l'air ou une évacuation extérieure. Des filtres à la fois extrêmement efficaces et aisément démontables, qui se nettoient au lave-vaisselle. Une commande manuelle ou automatique, avec une puissance d'aspiration qui s'adapte d'elle-même en fonction des vapeurs détectées. Une efficacité étonnamment silencieuse.

Les déplacements d'air n'ont jamais été aussi élégants.



Les hottes murales inclinées et verticales sont disponibles en trois couleurs (Gaggenau Anthracite, Gaggenau Metallic et Gaggenau Silver) pour ajouter une indéniable touche d'élégance à votre cuisine.

Au-delà de leur design intemporel, les hottes murales sont pensées pour fonctionner de façon extrêmement silencieuse et assurer une aspiration efficace. Le filtre à charbon actif, livré de série, est particulièrement efficace pour éliminer les odeurs ; il existe aussi, en option, en version régénérable et permet un remplacement moins fréquent. Le moteur de la hotte, silencieux grâce à son isolation optimisée, se montre remarquablement efficace, même à basse puissance. Un niveau sonore très faible et un design élégant qui ne compromettent pas les performances de l'appareil : le système de ventilation aspire toute la vapeur générée par les cuissons, quelle qu'en soit la quantité, grâce à ses trois niveaux de puissance à commande électronique et à son mode intensif.

Grâce à une conception ingénieuse, il est aussi possible d'ajuster manuellement leur panneau de verre pour mieux capter les vapeurs même à puissance réduite.

L'éclairage d'ambiance réglable de la hotte existe en quatre teintes : Cool White, Neutral White, Warm White ou Orange.





En matière de ventilation de hottes de plafond, la Série 200 propose deux options : l'une intégrée en toute sobriété à l'architecture de la cuisine, l'autre installée directement au plafond.

Notre aérateur de plan de cuisson a été inventé en 1976 pour ceux qui préfèrent une ventilation invisible et située le plus bas possible. Avec une largeur de 8,5 cm, l'appareil le plus minimaliste de la Série 200 supprime sans bruit l'ensemble des odeurs, vapeurs et particules de graisse – en toute discrétion.

Les hottes murales affichent leur esthétique sculpturale en l'absence de meubles hauts. Arborant une face inférieure facile à nettoyer et un design harmonieux, ces 70 à 120 cm d'inox et d'efficacité énergétique évacuent les vapeurs, tout en éliminant presque entièrement les odeurs. La performance à l'état pur.

La hotte îlot impressionne autant par sa technologie que par son apparence, avec des dimensions pouvant aller de 90 à 120 cm de large. Design classique ou multi-strates. Efficacité maximale grâce au filtre à aspiration périphérique et à une circulation optimale de l'air. Les deux styles sont également mis en valeur par l'éclairage LED.

L'inox est présent dans l'ensemble de nos systèmes de ventilation, enchâssant chacun des éléments d'une façon aussi esthétique que fonctionnelle.



La hotte de plafond



L'aérateur de plan de cuisson



Les hottes murales



La **hotte tiroir** complète la Série 200 par une solution peu encombrante, parfaitement adaptée à des largeurs de 60 à 90 cm. Sobre, télescopique et silencieuse : une fois la mission accomplie la hotte coulisse sous le meuble haut grâce à un mécanisme astucieux.

La hotte tiroir offre un panneau de verre intégré, un éclairage à intensité variable et quatre niveaux de puissance ainsi qu'une fonction automatique déterminant la puissance optimale.

Un cadre abaissant, en option, permet de dissimuler entièrement l'appareil lorsqu'il est rétracté.

Le **groupe filtrant** constitue une solution alternative idéale dans les espaces réduits. Offrant trois niveaux de puissance et un mode intensif, son moteur silencieux s'intègre parfaitement dans les meubles hauts de la cuisine. Sa surface en verre facile à nettoyer et son système d'éclairage réglable sont insérés dans un châssis en inox, restant ainsi à la fois discrets et accessibles.

Silencieuse, presque invisible et fonctionnelle : la puissance à portée de main.



Le groupe filtrant

Les appareils d'aspiration Série 400



Vario hotte de plafond

AC 402

Module filtre
Dimensions 80 x 40 cm



Vario hotte de plafond

AC 482/462

Module de commande
Dimensions 80 x 14 cm



Vario hotte de plafond

AC 472

Module d'éclairage
Dimensions 80 x 14 cm

Hotte de plafond modulaire qui permet une configuration individuelle grâce aux éléments séparés tels que le module filtre, le module de commande et/ou le module d'éclairage



Hotte de plan de travail

AL 400

Largeur 120/90 cm
Hotte télescopique de plan de travail qui à l'arrêt se dissimule entièrement dans le plan de travail



Vario aérateur

VL 414

Largeur 11 cm
Aspiration optimale directement sur le plan de travail
Se combine parfaitement avec les autres Vario de la Série 400



Bouton de commande

AA 490

Bouton de commande inox pour VL 414



Hotte îlot

AI 442

Largeur 160/120/100 cm
Très grande efficacité d'aspiration des vapeurs grâce à une grande surface d'aspiration



Hotte murale

AW 442

Largeur 160/120/100 cm
Très grande efficacité d'aspiration des vapeurs grâce à une grande surface d'aspiration



Caisson moteur

AR 400 142

Carrossage métal
Puissance d'aspiration max. 830 m³/h
Evacuation extérieure
Installation intérieure



Caisson moteur

AR 400 143

Carrossage métal
Puissance d'aspiration max. 970 m³/h
Evacuation extérieure ou mode recyclage
Installation dans cheminée de hotte AI / AW 442



Caisson moteur

AR 401 142

Inox
Puissance d'aspiration max. 910 m³/h
Evacuation extérieure
Montage extérieur sur mur



Caisson moteur

AR 403 122

Carrossage métal
Puissance d'aspiration max. 890 m³/h
Evacuation extérieure
Installation dans le socle



Caisson moteur

AR 413 122

Carrossage métal
Puissance max. 760 m³/h
Recyclage
Installation dans le socle

Les appareils d'aspiration Série 200



Hotte de plafond

AC 250

Largeur 90 cm
Intégration discrète dans la cuisine



Hotte de plafond

AC 231

Largeur 120 cm
Installation simple et rapide directement au plafond



Vario aérateur de plan de cuisson
A installer avec moteurs

VL 041/040

Largeur 8,5 cm
Aspiration optimale directement sur le plan de travail
Se combine parfaitement avec les autres Vario de la Série 200



Caisson moteur

AR 403 121

Carrossage métal
Puissance d'aspiration max. 908 m³/h
Installation dans le socle
Evacuation extérieure



Caisson moteur

AR 413 121

Carrossage métal
Puissance d'aspiration max. 761 m³/h
Installation dans le socle
Recyclage



Hotte décorative îlot

AI 240

Largeur 120/100/90 cm
Très grande efficacité d'aspiration des vapeurs dans un design élégant et intemporel



Hotte décorative îlot

AI 230

Largeur 120/100/90 cm
Très grande efficacité d'aspiration des vapeurs dans un design classique



Hotte décorative murale

AW 240

Largeur 120/90/70 cm
Très grande efficacité d'aspiration des vapeurs dans un design élégant et intemporel



Hotte décorative murale

AW 230

Largeur 120/90/70 cm
Très grande efficacité d'aspiration des vapeurs dans un design classique



Hotte décorative murale

AW 270/271/273

Largeur 90 cm
Panneau en verre écran vapeur vertical offrant un dégagement d'espace au-dessus de la table de cuisson



Hotte décorative murale

AW 250/251/253

Largeur 70/90 cm
Panneau en verre écran vapeur incliné offrant un dégagement d'espace au-dessus de la table de cuisson

Options Design

Les hottes murales avec panneau en verre incliné ou vertical AW 250/251/253 et AW 270/271/273 sont disponibles dans les 3 sérigraphies :



Gaggenau Anthracite



Gaggenau Metallic



Gaggenau Silver



Hotte tiroir

AF 210

Largeur 90/60 cm
Design discret de la hotte tiroir grâce au panneau de verre intégré dans le tiroir écran vapeur
Accessoire en option : cadre abaissant breveté permettant de dissimuler entièrement la hotte tiroir dans l'armoire supérieure



Hotte tiroir

AF 200

Largeur 60 cm
Design discret de la hotte tiroir grâce au panneau de verre intégré dans le tiroir écran vapeur
Accessoire en option : cadre abaissant breveté permettant de dissimuler entièrement la hotte tiroir dans l'armoire supérieure



Groupe filtrant

AC 200

Largeur 86/70/52 cm
Intégration invisible dans meuble haut



Froid

Une fraîcheur durable.

En matière de réfrigération, nous proposons une gamme complète d'appareils capables de s'adapter intelligemment afin d'offrir des conditions de conservation optimales aux aliments les plus fins et les plus exigeants. Par exemple pour la feuille de shiso, originaire du Japon, une herbe aromatique délicate utilisée en garniture audacieuse et en réceptacle pour le wasabi.

Certains produits requièrent encore un peu de temps pour finir de mûrir, d'autres s'accommodent de quelques degrés de moins. Que ce soit dans la Série 400 ou 200, nos réfrigérateurs, congélateurs, combinés réfrigérateurs-congélateurs et caves à vin climatisées répondent à toutes vos exigences avec des réglages précis et jusqu'à quatre zones climatiques. Le gaspillage est réduit au minimum : radicchio croquant, mangues juteuses, viandes et poissons se conservent longtemps.

Pour un amateur de vin, un grand cru exige autant de soin et de délicatesse qu'un fruit exotique. Les fonctions de stockage, de présentation et de préparation à la dégustation nécessitent chacune des conditions particulières que votre cave à vin crée simultanément... et imperturbablement.



Les appareils de froid Vario Série 400

Un système modulaire basé sur des appareils entièrement intégrables : réfrigérateurs, congélateurs, combinés réfrigérateurs-congélateurs et caves à vin climatisées se combinent de mille façons pour un résultat à l'élégance exceptionnelle. Et pour une touche d'originalité supplémentaire, les portes en inox ou en aluminium sont disponibles en option.

Les appareils de froid de la Série 400 sont les plus silencieux de leur catégorie. Intérieur entièrement carrossé inox. Éclairage LED avec une bande latérale et des plafonniers. Différentes zones climatiques pouvant être réglées avec précision pour les aliments les plus délicats. Inspirés par les cuisines professionnelles, les compartiments de contre-porte en aluminium massif sont ajustés à la main et offrent des conditions d'hygiène exceptionnelles. Avec leur esthétique recherchée, tous ces éléments contribuent au caractère unique de la Série 400.

Nos caves à vin climatisées s'inscrivent dans la même lignée. L'éclairage de présentation et les clayettes accueillant les bouteilles les mettent en valeur comme autant d'œuvres d'art.

La température et l'humidité sont réglées précisément dans deux zones climatiques, l'une pour la conservation et l'autre pour la préparation à la dégustation. Il n'y a plus qu'à servir.



Les appareils de froid sont disponibles en quatre largeurs, de 45,7 cm à 91,4 cm pour la double porte. Certains congélateurs présentent un distributeur d'eau et de glace intégré en façade, d'autres vous offriront simplement une contenance exceptionnelle entièrement dénuée de givre.

L'intérieur inox se trouve magnifiquement illuminé par les plafonniers et la bande lumineuse de l'éclairage LED latéral. Une belle clarté emplit l'espace sans vous aveugler.

La performance exceptionnelle s'allie à une flexibilité intelligente. Même chargée de délicieux mets, la clayette motorisée peut être ajustée d'un simple geste : il suffit d'une pression sur la touche placée près de l'éclairage latéral pour faire monter ou descendre l'étagère tout en douceur.

La répartition homogène de la température garantit une précision maximale, chaque zone climatique pouvant être réglée séparément au degré près. Grâce à ses températures proches de 0 °C, le tiroir fraîcheur vous offre des conditions idéales pour la conservation du poisson et de la viande.



Éclairage LED latéral



Intérieur carrossé inox



Demi-clayette asymétrique



Les caves à vin climatisées

Pour les vrais passionnés de vin, le plaisir de la dégustation va de pair avec le souci d'un stockage optimal.

Une cave à vin climatisée doit non seulement garantir une température constante et bien contrôlée, mais aussi mettre en valeur votre cave tout en renforçant l'esthétique de la pièce.

Notre gamme vous offre le choix entre plusieurs tailles, selon l'envergure de votre cave. Grâce à notre technologie de pointe, vous disposez de zones de température distinctes avec un contrôle du taux d'humidité. Les étagères réglables en bois de hêtre non traité et en aluminium protègent les arômes de vos vins de toute altération. Avec un niveau sonore extrêmement faible et des vibrations réduites au minimum, vos bouteilles seront conservées dans des conditions idéales – tandis que celles destinées à une dégustation prochaine seront prêtes à être débouchées.

Vous profitez d'une cave à vin à portée de main et des accessoires nécessaires pour que les carafes ou les bouteilles ouvertes restent à température idéale : tout est réuni pour servir à vos invités des vins parfaits tout au long du repas. Vous pouvez même jouer sur l'éclairage de présentation afin de mettre l'accent sur le grand cru en cours de dégustation.



Conçues pour s'encastrer dans une niche de 45,7 à 61 cm de large et de 82 à 213 cm de haut, les caves à vin climatisées peuvent s'intégrer harmonieusement à votre mur de froid ou se glisser sous un plan de travail. Le réglage électronique garantit des températures constantes entre 5 °C et 20 °C.

L'éclairage de présentation à intensité variable permet de placer la bouteille ou la carafe du moment sous les feux de la rampe. Leur contenu n'en sera pas affecté, et la température reste contrôlée pour une dégustation dans des conditions optimales.

Les caves à vin climatisées intégrées se combinent parfaitement à d'autres éléments pour constituer un mur de froid élégant, et permettent d'accéder aisément à votre précieuse collection. La porte vitrée est spécialement conçue pour protéger le vin des rayons UV. Elle comporte un verrou de fermeture pour un maximum de sécurité.

Les caves à vin climatisées installées sous plan conviennent à une multitude d'agencements et vous apportent également une fonctionnalité exceptionnelle : une ou deux zones de température et même un éclairage de présentation. Malgré ses dimensions réduites, elle accueille jusqu'à 42 bouteilles.

Les clayettes en bois de hêtre non traité supportent les bouteilles sans endommager les étiquettes fragiles. Associées à des étagères en aluminium, elles créent un environnement absolument neutre qui n'altère pas les arômes du vin. L'air intérieur est filtré grâce à des filtres au charbon actif. Enfin, nous avons veillé à éliminer presque entièrement les vibrations et à doter la porte d'un amortisseur : cette dernière se referme sans causer la moindre perturbation.



Les caves à vin climatisées Vario Série 400



Clayettes à sortie totale



Les caves à vin climatisées intégrées



Les appareils de froid Vario Série 200

Ces réfrigérateurs, congélateurs et combinés réfrigérateurs-congélateurs s'adaptent parfaitement à n'importe quelle cuisine intégrée, tout en offrant une contenance supérieure à celle des appareils habituels.

Résultat d'une conception ingénieuse et du déplacement d'une partie des éléments techniques dans le socle, vous gagnez de la place tout en profitant de multiples fonctionnalités : jusqu'à quatre zones climatiques, des clayettes modulables Gastro Norm et un tiroir fraîcheur capable de conserver les saveurs uniques du saumon ou du bœuf aussi bien que celles de l'artichaut.

Les clayettes et tiroirs coulissent entièrement et aisément, plaçant tout l'espace à portée de main. Et à votre départ, l'amortisseur de la porte assure une fermeture tout en douceur.



Éléphants et particulièrement efficaces, les combinés réfrigérateurs-congérateurs, réfrigérateurs et congérateurs de cette gamme se prêtent à de multiples combinaisons dans des niches de 56 cm de large et 140 cm ou 177,5 cm de hauteur. L'innovation et l'ingéniosité ont permis à chaque élément d'être amélioré : la performance, l'efficacité énergétique et la diversité.

Les passionnés de cuisine le savent bien : tout ne se conserve pas de la même façon. Nos réfrigérateurs permettent de séparer les aliments et d'offrir à chacun des conditions de conservation idéales. Outre une zone de réfrigération principale aux dimensions généreuses, nos appareils comportent plusieurs tiroirs – l'un d'eux avec un taux d'humidité contrôlé, pour les aliments délicats et précieux.

L'étagère à niveaux permet d'accueillir aisément un contenant plus grand que la normale. Vous pouvez opter pour des récipients Gastro Norm qui accompagneront à merveille vos aventures culinaires depuis le réfrigérateur et la préparation jusqu'à la cuisson et au service. Non seulement vous économisez des plats, mais vous exploitez au mieux le volume à votre disposition. Les récipients se glissent dans leurs emplacements spécifiques de manière propre, nette, et hautement satisfaisante.

D'une stature impressionnante, le combiné réfrigérateur-congérateur de 177,5 cm de haut comporte une zone climatique supplémentaire. Le congélateur 4 étoiles est équipé d'une technologie No-Frost, vous évitant tout dégivrage manuel. Sans oublier quelques autres fonctions phares, telles que le réglage électronique de la température et la congélation rapide.

Les étagères à vin et à champagne peuvent accueillir jusqu'à quatre bouteilles... et se replient pour dégager un maximum d'espace si vous n'en avez pas besoin.



Étagère à niveaux et récipients Gastro Norm



Les appareils de froid Série 200

Cette gamme vous offre une myriade de solutions : vous pouvez ainsi opter pour la contenance maximale de 395 litres pour un réfrigérateur ou pour un congélateur intégré dans une niche de seulement 60 cm par 82 cm. Petits ou grands, nos appareils Série 200 affichent un design épuré qui apportera une touche d'élégance supplémentaire à votre pièce. Et un éventail de fonctionnalités s'offre à vous : zones climatiques séparées, tiroirs fraîcheur, compartiment congélation 4 étoiles et étagères ajustables.

Chez Gaggenau, nous créons nos propres standards.

Les appareils de froid Vario Série 400



Combiné Réfrigérateur-Congélateur Vario
RY 492

Largeur de la niche 91,4 cm
Hauteur de la niche 213,4 cm
Avec zone fraîcheur
Fabrique de glace intégrée avec raccordement direct à l'eau
Volume net total 526 l



Combiné Réfrigérateur-Congélateur Vario
RB 492/472

Largeur de la niche 91,4/76,2 cm
Hauteur de la niche 213,4 cm
Avec zone fraîcheur
Fabrique de glace intégrée avec raccordement direct à l'eau
Volume net total 532/438 l



Réfrigérateur Vario
RC 472/462

Largeur de la niche 76,2/61 cm
Hauteur de la niche 213,4 cm
Avec zone fraîcheur proche de 0°C
Volume net total 479/369 l



Congélateur Vario
RF 463/413

Largeur de la niche 61/45,7 cm
Hauteur de la niche 213,4 cm
Fabrique de glace intégrée avec raccordement direct à l'eau
Distributeur extérieur de glaçons, glace pilée et eau fraîche
Volume net total 299/198 l



Congélateur Vario
RF 471/461/411

Largeur de la niche 76,2/61/45,7 cm
Hauteur de la niche 213,4 cm
Fabrique de glace intégrée avec raccordement direct à l'eau
Volume net total 421/321/222 l



Cave à vin Vario
RW 464/414

Largeur de la niche 61/45,7 cm
Hauteur de la niche 213,4 cm
2 zones de température séparées, réglables individuellement (de +5°C à +20°C)
Protection anti-UV, conditions de stockage à très faibles vibrations, éclairage de présentation modulable
Capacité 99/70 bouteilles

Les caves à vin climatisées



Cave à vin Vario
RW 464/414

Largeur de la niche 61/45,7 cm
Hauteur de la niche 213,4 cm
2 zones de température séparées, réglables individuellement (de +5°C à +20°C)
Protection anti-UV, conditions de stockage à très faibles vibrations, éclairage de présentation modulable
Capacité 99/70 bouteilles



Cave à vin
RW 424

Largeur de la niche 56 cm
Hauteur de la niche 122,1 cm
2 zones de température séparées, réglables individuellement (de +5°C à +20°C)
Intégrable, porte en verre avec cadre en inox
Protection anti-UV, éclairage de présentation modulable
Capacité 64 bouteilles



Cave à vin
RW 404

Largeur de la niche 60 cm
Hauteur de la niche 82 cm
2 zones de température séparées, réglables individuellement (de +5°C à +20°C)
Intégrable sous-plan, porte vitrée avec cadre inox
Protection anti-UV, éclairage de présentation, porte verrouillable
Capacité 34 bouteilles



Cave à vin
RW 402

Largeur de la niche 60 cm
Hauteur de la niche 82 cm
Une zone climatique pour une capacité de stockage maximale (de +5°C à +20°C)
Intégrable sous-plan, porte vitrée avec cadre inox
Protection anti-UV, éclairage de présentation avec variateur d'intensité, porte verrouillable
Capacité 42 bouteilles

Les appareils de froid Série 200



Combiné réfrigérateur-congélateur
RB 292

Largeur 70 cm
Hauteur 200 cm
Pose-libre, porte plein verre sur inox avec zone fraîcheur
Volume net total 395 l



Combiné réfrigérateur-congélateur
RB 282

Largeur de la niche 56 cm
Hauteur de la niche 177,5 cm
3 zones climatiques dont 1 zone fraîcheur
Volume net total 270 l



Réfrigérateur
RC 282

Largeur de la niche 56 cm
Hauteur de la niche 177,5 cm
2 zones climatiques dont 1 zone fraîcheur
Volume net total 319 l



Congélateur
RF 282

Largeur de la niche 56 cm
Hauteur de la niche 177,5 cm
Volume net total 211 l



Réfrigérateur-congélateur
RT 222

Largeur de la niche 56 cm
Hauteur de la niche 122,5 cm
3 zones climatiques dont 1 zone fraîcheur
Volume net total 195 l



Réfrigérateur
RC 222

Largeur de la niche 56 cm
Hauteur de la niche 122,5 cm
2 zones climatiques dont 1 zone fraîcheur
Volume net total 211 l



Congélateur
RF 222

Largeur de la niche 56 cm
Hauteur de la niche 122,5 cm
Volume net total 127 l



Réfrigérateur-congélateur sous-plan
RT 200

Largeur de la niche 60 cm
Hauteur de la niche 82 cm
Volume net total 123 l



Réfrigérateur sous-plan
RC 200

Largeur de la niche 60 cm
Hauteur de la niche 82 cm
Volume net total 137 l



Congélateur sous-plan
RF 200

Largeur de la niche 60 cm
Hauteur de la niche 82 cm
Volume net total 98 l

Les accessoires



Boîte de stockage

Avec couvercle transparent



Support de présentation

Aluminium
Pour présentation
d'une bouteille (set de 3)



Poignée

Inox



Clayette pour bouteilles

Sortie totale
En bois de hêtre
et rebord en aluminium



Étagère

Sortie totale
En aluminium
Pour carafes, bouteilles
ouvertes et cave à cigares



Étagères

Set de 2 étagères en verre
Idéal pour carafes à décanter
et bouteilles ouvertes



**Petit récipient
Gastro Norm**

Anti-adhérent, GN 1/3
Non perforé



**Grand récipient
Gastro Norm**

Anti-adhérent, GN 1/3
Non perforé



**Petit récipient
Gastro Norm**

inox, GN 1/3
Non perforé



**Grand récipient
Gastro Norm**

inox, GN 2/3
Non perforé

Les appareils de froid Vario Série 200



Vario combiné
réfrigérateur-congélateur
RB 289

Largeur de la niche 56 cm
Hauteur de la niche 177,5 cm
4 zones climatiques dont une
zone fraîcheur proche de 0°C
Volume net total 245 l



Vario combiné
réfrigérateur-congélateur
RB 287

Largeur de la niche 56 cm
Hauteur de la niche 177,5 cm
Volume net total 259 l



Vario réfrigérateur-
congélateur
RT 289

Largeur de la niche 56 cm
Hauteur de la niche 177,5 cm
4 zones climatiques dont une
zone fraîcheur proche de 0°C
Volume net total 284 l



Vario réfrigérateur
RC 289

Largeur de la niche 56 cm
Hauteur de la niche 177,5 cm
3 zones climatiques dont une
zone fraîcheur proche de 0°C
Volume net total 302 l



Vario congélateur

RF 287

Largeur de la niche 56 cm
Hauteur de la niche 177,5 cm
Volume net total 212 l



Vario réfrigérateur

RC 249

Largeur de la niche 56 cm
Hauteur de la niche 140 cm
3 zones climatiques dont une
zone fraîcheur proche de 0°C
Volume net total 227 l



Vario congélateur

RF 247

Largeur de la niche 56 cm
Hauteur de la niche 140 cm
Volume net total 158 l



Lave-vaisselle

Pour protéger le plus précieux.

Elle est précieuse, fragile, conservée avec soin durant des décennies. Elle renferme d'innombrables souvenirs et a été au cœur des scènes de vie de votre famille. La vaisselle que vous possédez mérite d'être lavée dans un appareil de la plus haute qualité. À l'instar de la très grande cuisine, certains services de table modernes affichent avec fierté leurs origines artisanales.

Les lave-vaisselle Série 400 et 200 s'intègrent à la perfection dans une cuisine Gaggenau, et déploient des fonctionnalités et avantages qui constituent la signature de la marque. Les appareils disposent ainsi d'un bandeau de commande intuitif avec écran TFT, de portes dépourvues de poignées et dotées du système d'ouverture Push-to-Open, de la technologie Zéolite raccourcissant la durée des cycles de lavage et d'options de chargement astucieuses pour les ustensiles de formes non standards et la vaisselle délicate. Le tout s'illumine désormais avec élégance grâce à un nouveau concept d'éclairage qui met en valeur votre vaisselle étincelante.

La vaisselle ne sera jamais une véritable partie de plaisir. Mais Gaggenau en fait une expérience exceptionnelle.

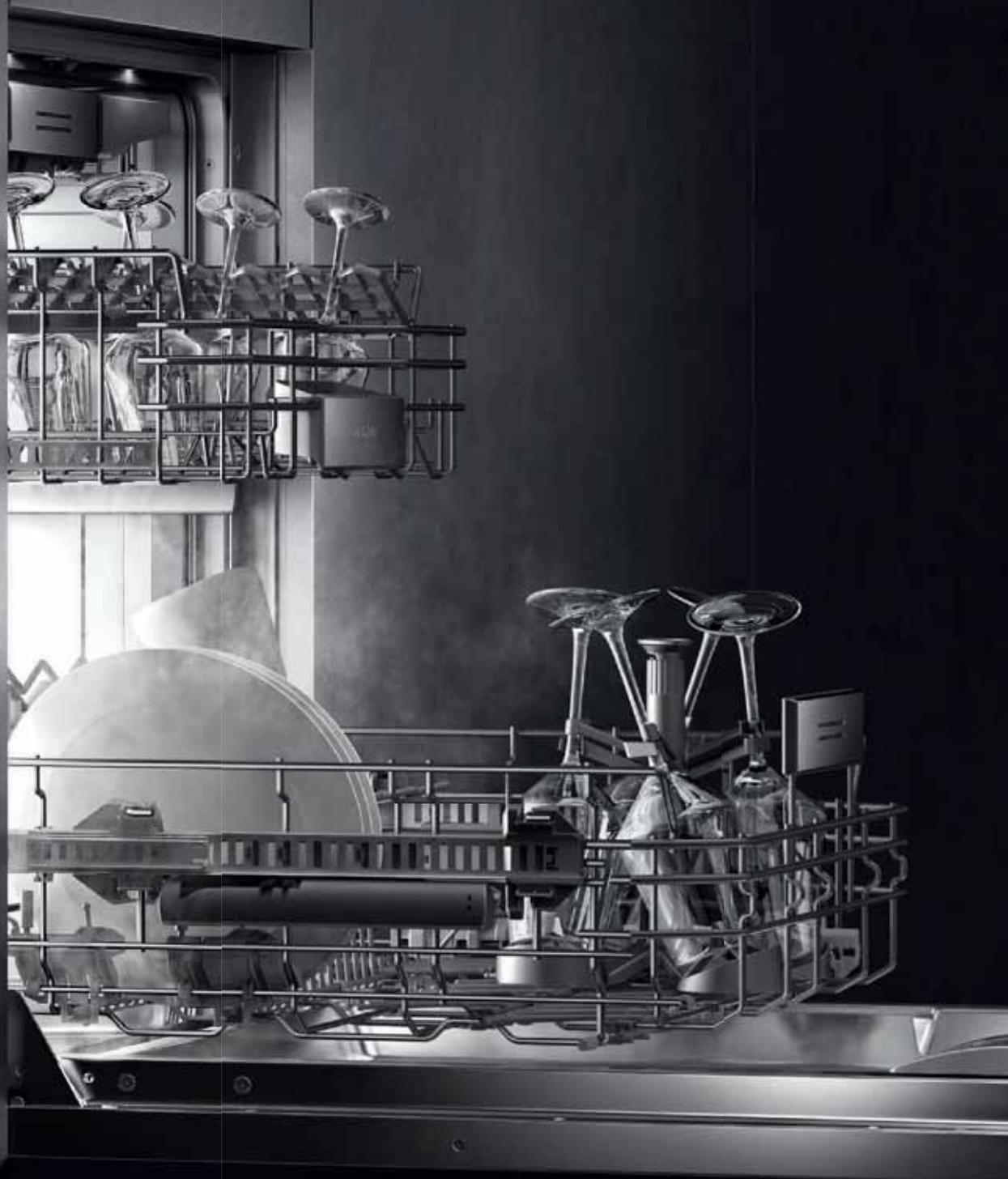


Les lave-vaisselle Série 400

Dépourvue de poignée, la porte s'ouvre d'une simple pression, baignant la pièce d'une lueur diffuse. Une légère impulsion et les paniers montés sur des rails télescopiques coulissent sans effort, tandis que l'appareil se referme. Chaque élément a été conçu pour que vos verres fragiles et vos précieux services en porcelaine ne subissent aucun choc, tout en vous donnant la sensation de vous adonner à une activité bien plus noble que le simple remplissage du lave-vaisselle.

Disponibles en deux hauteurs (81,5 cm ou 86,5 cm), les lave-vaisselle Série 400 peuvent en outre être équipés d'une porte à coulisse pour les habillages de meuble plus longs. Offrant un maximum d'espace, de puissance et de rapidité, ces appareils sont également intelligents : ils disposent d'un grand nombre de programmes et options de lavage, d'un système de paniers flexibles et d'un ingénieux support pour verres à long pied et récipients Gastro Norm. L'espace disponible à l'intérieur des lave-vaisselle s'adapte parfaitement à toutes les charges : Gaggenau a soigné chaque détail, jusqu'aux picots et aux étagères rabattables. La technologie Zéolite réduit la durée des huit programmes de lavage ainsi que la consommation d'énergie, et améliore le séchage.

Ingénieux, les modèles Série 400 ne disposant pas de porte à coulisse affichent le temps restant sur le sol de votre cuisine.



Ce concept d'éclairage innovant illumine l'intérieur de l'appareil en douceur, dévoilant élégamment son contenu. La lumière provenant de l'arrière de l'appareil fait scintiller la vaisselle et révèle vos ustensiles sous un nouveau jour.

Le module de commande avec écran tactile TFT détaille les huit programmes de lavage disponibles ainsi que les six options correspondantes. Certains de ces programmes peuvent être modulés pour être utilisés en mode Power ou Intensif/Délicat tout en prenant soin des ustensiles fragiles.

La technologie Zéolite permet à l'ensemble des modèles de la série de se voir attribuer la catégorie A+++ à la fois pour la consommation énergétique et la rapidité. La Zéolite est un minéral naturel capable d'absorber l'humidité et de libérer de la chaleur, permettant ainsi de laver et sécher un lave-vaisselle plein en moins d'une heure, mais aussi de protéger les verres sensibles grâce à un séchage délicat à basse température.

Puissants, ces appareils sont également particulièrement agréables à l'utilisation grâce à leur système d'ouverture sans poignée et à leur fermeture tout en douceur. Les rails peuvent s'adapter sur deux ou trois niveaux, le panier supérieur peut être placé à trois hauteurs différentes et le tiroir à couverts est extensible pour accueillir des ustensiles de cuisine ou des tasses à café. L'intérieur de l'appareil est également parfaitement éclairé pour un usage facile au quotidien.



Module de commande avec écran tactile TFT



Les lave-vaisselle Série 200

Précis, délicats et intelligents, les lave-vaisselle Série 200 sauront dépasser vos attentes.

Disponibles en différentes largeurs et hauteurs, ils proposent jusqu'à six programmes et quatre options et disposent d'un système de paniers flexibles. Certains modèles projettent en outre le temps de programme restant sur le sol de votre cuisine. Ces lave-vaisselle sont conçus pour simplifier la vie de leurs utilisateurs. Et ils s'en sortent à la perfection.

La touche de raffinement Gaggenau : grâce aux rails télescopiques, les paniers chargés de leur précieux contenu glissent tout en douceur dans l'appareil et en sortent avec la même souplesse, alliant délicatesse et efficacité. Le tintement des verres à vin qui s'entrechoquent ne résonnera plus qu'à l'heure de l'apéritif.



Deux modèles sont dotés, en façade, d'un écran TFT intégré dans un bandeau de commande en inox. Une fonction innovante a été ajoutée, très utile si vous partez en vacances ou en déplacement : l'ouverture automatique de la porte assure l'entrebâillement de la machine à la fin du cycle de lavage pour permettre l'aération de l'intérieur.

Appartenant à la classe d'efficacité énergétique A++, les lave-vaisselle Série 200 sont intégrables ou tout intégrables. La plupart disposent d'un système de paniers flexibles, mais également de picots rabattables, de rails télescopiques, de supports spéciaux, d'un panier supérieur réglable en hauteur et à sortie totale ainsi que de nombreux ajustements savamment conçus pour s'adapter à tous les récipients et ustensiles. Et comme toutes les cuisines ne se ressemblent pas, certains modèles sont dotés d'une porte à coulisse. L'harmonie est ainsi parfaite, même en cas d'habillage de meuble long ou de plinthes basses.

Six programmes, dont certains sont contrôlés par des capteurs, peuvent être associés à quatre options, telles que Power ou Intensif/Délicat. Vous pouvez aussi faire confiance au savoir-faire de notre département de Recherche et Développement et vous laisser guider par nos suggestions.



Appareil tout intégré



Les différents programmes

Les lave-vaisselle Série 400



Lave-vaisselle

DF 481/480

Largeur 60 cm
Éclairage optimal de la cuve
grâce à 6 panneaux LED
8 programmes, 6 options
Time Light : projection de temps
restant et de la phase en cours
sur le sol, ou Info Light
Très silencieux 41 dB
programme nuit

Les lave-vaisselle Série 200



Lave-vaisselle

DF 261/260

Largeur 60 cm
6 programmes, 4 options
Ouverture automatique de la
porte à la fin du programme
Très silencieux 42 dB



Lave-vaisselle

DI 261/260

Largeur 60 cm
6 programmes, 4 options
Ouverture automatique de la
porte à la fin du programme
Très silencieux 42 dB



Lave-vaisselle

DF 251/250

Largeur 60 cm
6 programmes, 2 options
Info Light
Très silencieux 44 dB



Lave-vaisselle

DF 250

Largeur 45 cm
6 programmes, 2 options
Time Light : projection du temps
restant et de la phase en cours
sur le sol
Très silencieux 44 dB

Les accessoires



Tiroir à couverts

Avec rails pour coulissement facile



Panier en aluminium

Pour tous les lave-vaisselle



Support verres

Pour verres à long pied



Panier à verres



Poignée

Inox



Révélation

Un mets exquis servi dans un somptueux écrin.
L'engagement de Gaggenau. L'exigence des chefs.
La découverte des convives.

Le physalis en est la preuve parfaite : praticité, qualité et fonctionnalité ne s'obtiennent pas nécessairement au détriment de l'esthétique. Au contraire, l'interaction de ces éléments est le moteur d'une évolution continue. Tout au long de ces 333 années consacrées à l'innovation et à la création, cette philosophie a été celle de notre marque. Et cela n'est pas près de changer.



Au-delà de la cuisine

Se plonger dans notre magazine « new spaces », c'est parcourir le monde à la découverte d'artistes, de visionnaires et d'artisans extraordinaires, et s'évader au gré de sujets profondément authentiques. Les thèmes qui se côtoient au fil des pages sont variés : gastronomie, architecture, art, design ou tout autre sujet digne d'intérêt.

Notre site Internet comporte également une rubrique « Essais », où sont traités avec sagacité des sujets concernant la culture et l'art de vivre. Quant aux personnes les plus connectées, elles pourront retrouver nos publications sur Instagram, Pinterest et Vimeo.

Une bouchée d'avant-gardisme pour les amateurs de culture.

GAGGENAU

Notre site Internet contient des présentations détaillées de chacun de nos produits, ainsi que de plus amples informations sur la marque et son histoire. Vous y trouverez également la liste des partenaires Gaggenau les plus proches de chez vous ainsi que des ressources destinées aux architectes et aux cuisinistes.

Showrooms | Principaux showrooms

Allemagne

Showroom Munich
Arabellastraße 30 A
81925 Munich
+49 89 4570 4647

Autriche

Showroom Vienna
Stilarena
Quellenstraße 2a
1100 Vienna
+43 1 60 5750

Belgique

Showroom Brussels
BSH Home Appliances
N.V.-S.A.
Laarbeeklaan
74 Avenue du Laarbeek
1090 Brussels
+32 2475 7008

Canada

Showroom Montreal
L'Atelier BSH
9220 Boulevard du Golf
Anjou, QC, H1J 3A1
+1 51 4353 3232

Showroom Toronto
Luxe Appliance Studio
334 King Street East
Unit 1
Toronto, ON, M5A 1K8
+1 88 8966 5893

Chine

Showroom Shanghai
Room 4710
Tower II
Plaza 66
No. 1266 West Nanjing Road
200040 Shanghai
+86 21 3229 0368

Showroom Beijing

Room 5018
China World Tower
No. 1 Jian Guo Men Wai
Street
Chaoyang District
100004 Beijing
+86 10 8535 1058

Showroom Guangzhou

Room 5203
Guangzhou International
Finance Center
No. 5 Zhujiang Road West
Zhujiang New Town
510623 Guangzhou
Guangdong
+86 20 2338 8958

Chypre

Showroom Nicosia
Hadjikyriakos & Sons Ltd.
Prodromos 121
Nicosia 1511
+357 2287 2111

Chypre du Nord

Showroom Lefkosa
Akbel Ltd.
14A Ortaköy
Dr. Burhan Nalbantoğlu Cad
00010 Lefkosa
+90 39 2223 3233

Corée du Sud

Showroom Seoul
Fine Appliances Co. Ltd.
3rd Fl. Jinnex Lakeview Bldg.
99, Ogeumno Songpa-gu
Seoul 138-828
+82 2629 3939 3402

Danemark

Showroom Ballerup
BSH Hvidevarer A/S
Telegrafvej 4
2750 Ballerup
+45 4489 8833

Espagne

Showroom Barcelona
BSH Electrodomésticos
España S.A.
Ricardo Villa, 4
08017 Barcelona
+34 9 3206 4144

France

Showroom Paris
7 Rue de Tilsitt
75017 Paris
+33 1 5805 2020

États-Unis

Showroom Irvine
BSH Experience & Design
Center
17911 Von Karman
Suite 100
Irvine
CA 92614
+1 94 9224 4700

Showroom Miami
LCI Distributors
2005 NW 115 Avenue
Miami
FL 33172
+1 30 5418 0010

Showroom New York

A&D Building
7th floor
150 East 58th Street
New York
NY 10155
+1 21 2588 0950

Showroom San Francisco
Purcell Murray
185 Park Lane
Brisbane
CA 94005
+1 80 0892 4040

Finlande

Showroom Helsinki
BSH Kodinkoneet Oy
Itälahdenkatu 18 A
00201 Helsinki
+358 20 751 0750

France

Showroom Paris
Galerie d'exposition Paris
7 Rue de Tilsitt
75017 Paris
+33 1 5805 2020

Grèce

Showroom Kifissia
BSH Oikiakes syskeves
A.B.E.
17th km Ethnikis odou
Athinon Lamias &
Potamou 20
14564 Kifissia
Athens
+30 210 427 7827

Hong Kong

Showroom Hong Kong
Kitchen Infinity Holdings
Limited
Shop B, G/F
Lippo Leighton Tower
103 Leighton Road
Causeway Bay
Hong Kong
+852 2890 1522

Inde

Showroom Mumbai
SIS Imports
1st Floor
Ashford Chambers
(Old Citylight Theatre)
LJ Road, Mahim
Mumbai 400 016
+91 22 2446 7750/52/54

Showroom Bengaluru
SIS Imports
37, 4th B Cross
5th Block
Industrial Layout
Koramangala
Bengaluru 560 095
+91 80 2550 4444

Showroom Hyderabad
SIS Imports
Plot No. 1057/M
Road No. 45
Jubilee Hills
Hyderabad 500 033
+91 40 2355 0346/47

Showroom New Delhi
SIS Imports
B 87, Defence Colony
New Delhi 110 024
+91 11 4155 3333/6789

Islande

Showroom Reykjavik
Smith & Norland hf.
Nóatúni 4
105 Reykjavik
+354 520 3000

Israël

Showroom Tel-Aviv
BSH Home Appliances
Ltd.
25 Maskit Street
46733 Herzliya
+972 9973 0000

Italie

Showroom Bari
ZeroUnoDesign
Via Pietro Nenni 14/5-6
70016 Noicattaro – BA
+39 08 0478 2575

Showroom Macerata
Design Elementi
Marche S.r.l.
Via delle Maestranze 1
Zona Ind. le Corridonia
62014 Corridonia – MC
+39 0733 28 3526

Showroom Milan
Design Elementi
Milano S.r.l.
Via Lazzaretto 3
20124 Milan
+39 02 2901 5250

Showroom Treviso
F.K. & T. S.r.l. - Furniture
Kitchen and Technology
Piazza Foro Romano 2
31040 Oderzo – TV
+39 0422 81 5110

Showroom Verona
Nuova Arredo
Inserimenti S.r.l.
Via Roveggia 122
37100 Verona
+39 045 58 3234

Showroom Vicenza
Nuova Arredo Inserimenti
Via Dell'Industria 48/50
36040 Grisignano
Di Zocco – VI
+39 0444 61 4422

Japon

Showroom Hyogo
N.TEC Co. Ltd.
2-23-7 Narai Yamaguchi-cho
Nishinomiyashi Hyogo
651-1411
+81 78 904 3101

Showroom Tokyo
N.TEC Co. Ltd.
6F Rinkei Bldg.
2-8-9 Iwamoto-cho
Chiyoda-ku Tokyo
101-0032
+81 3 5833 0833

Showroom Ashiya
N.TEC Co. Ltd.
6-16 Ohara-cho
Ashiya-shi Hyogo 651-0092
+81 797 32 3751

Kazakhstan

Showroom Almaty
Azimut TOO
Prospekt Abai, 31
50000 Almaty
+7 372 7258 2931

Luxembourg

Showroom Luxembourg
BSH électroménagers S.A.
13-15 Z.I. Breedewues
L-1259 Senningerberg
+352 2634 9851

Malaisie

Showroom Kuala Lumpur
BSH Home Appliances
Sdn. Bhd.
Unit No 2-1 Level 2 CP
Tower
No. 11 Jalan 16/11
Pusat Dagang Seksyen 16
46350 Petaling Jaya
+60 3 7955 8880

Showroom Malaysia
89 Jalan Maarof
Bangsar
59100 Kuala Lumpur
WP, Malaysia
+60 3 7955 8880

Malte

Showroom Malta
Aplan Ltd.
The Atrium
Mriehel By-Pass
Birkirkara BKR 3000
Malta
+356 2148 0590

Norvège

Showroom Oslo
BSH
Husholdningsapparater AS
Grensesvingen 9
0607 Oslo
+47 2266 0646

Nouvelle Zélande

Showroom Auckland
BSH Home Appliances Ltd.
Unit F2
4 Orbit Drive
Mairangi Bay
Auckland 0632
+64 9 4770 492

Pays-Bas

Showroom Amsterdam
Inspiratiehuis 20|20
Taurusavenue 36
2132 LS Hoofddorp
+31 88 424 4031

Philippines

Showroom Metro Manila
Living Innovations Corp
GF Units 106 & 107
Fort Victoria 5th Ave. corner
23rd Street Fort Bonifacio
Global City
Taguig City
Metro Manila
+62 2 830 2230

Pologne

Showroom Warsaw
BSH Sprzęt, Gospodarstwa
Domowego Sp. z o.o.
Aleje Jerozolimskie 183
02-222 Warszawa
+48 22 572 4400

Royaume-Uni

Showroom London
40 Wigmore Street
London
W1U 2RX
+44 892 8988

Singapour

Showroom Singapore
BSH Home Appliances Pte.
Ltd.
11 Bishan Street 21
4th Floor
Singapore 573943
+65 6356 1080

Suède

Showroom Stockholm
BSH Home Appliances AB
Landsvägen 32
169 29 Solna
+46 8 734 1370

Suisse

Showroom Zurich
BSH Hausgeräte AG
Fahrweidstr. 80
8954 Geroldswil
+41 4 3455 4000

Showroom Lugano
BSH Elettrodomestici SA
Via Campagna 30
6934 Bioggio
+41 4 3455 4028

Showroom Renens
BSH Electroménager SA
Avenue des Baumettes 7
1020 Renens
+41 2 1631 1000

Showroom Bern
BSH Hausgeräte AG
Steigerhubelstrasse 3
3008 Bern
+41 3 1398 2848

Taiwan

Showroom Taipei
BSH Home Appliances
Pte. Ltd.
11F No. 80 Zhouzi Street
Neihu District
Taipeh City 11493
+886 2 8978 0999

Thaïlande

Showroom Bangkok
BSH Home Appliances Ltd.
Ital Thai Tower
No. 2034/31-39
2nd Floor
New Petchburi Road
Bangkapi
Huay Kwang
Bangkok 10310
+66 2769 7900

Turquie

Showroom Istanbul
Istanbul Sapphire
Residence, 3206
Eski Büyükdere Caddesi
34330 Levent
Istanbul
+90 21 2397 2012

Viêt Nam

Showroom Ho Chi Minh City
Häfele Design Center Ho
Chi Minh City
46A Nguyen Van Troi Street
Ward 15
Phu Nhuan District
Ho Chi Minh City
+84 8 3997 7300

Showroom Hanoi
Häfele Design Center Hanoi
128 Thuy Khue Street
Thuy Khue Ward
Tay Ho District
Hanoi
+84 04 3850 0400

Showroom Danang
Häfele Design Center
Danang
248 Nguyen Van Linh
Thac Gian ward
Thanh khe District
Danang
+84 511 358 4966