Das Sortiment
2017



GAGGENAU

GRÜN BECK
MARGARETENSTRAßE 93 I 1050 WIEN
+43 1 544 83 39 I GRUENBECK.CO.AT

33

Was 1683 am Rande des Schwarzwalds
begann, ist aktueller denn je.





333 Jahre lang haben wir mit unseren Innovationen, kompromissloser Qualität und viel Geschick die Herausforderungen der Geschichte gemeistert und sie zum Teil mitgeprägt: Wir haben maßgebliche Impulse für die Einbauküche gesetzt, den Dampfbackofen in die private Küche gebracht und ein bahnbrechendes Reinigungssystem für ihn entwickelt. Mit diesen Errungenschaften haben wir die Zukunft bestimmt. Wir warten nicht auf morgen, wir entwickeln bereits heute für morgen.

Der Unterschied wird immer von sich reden machen. Denn er gründet auf 333 Jahren Erfahrung.

3

Der Unterschied heißt Gaggenau

Jedes einzelne unserer Produkte ist nicht nur nach höchsten Standards, sondern nach dem Gaggenau Standard konzipiert, gestaltet und gefertigt.

Türen geben beim Schließen das Gefühl von Sicherheit, Drehknebel lassen sich in feinen Rasterungen präzise drehen, Einsätze fügen sich passgenau ein. Jedes Detail erfüllt seine ihm zugedachte Funktion, genau so, wie Sie es sich wünschen.

Gaggenau steht für ausgeklügelte Technik und eine solide Verarbeitung. So klar und reduziert die Formensprache, so vielfältig die Möglichkeiten, die wir ambitionierten privaten Köchen bieten. Beim Öffnen einer Tür, beim Drehen eines Knebels, beim Berühren einer Oberfläche werden Sie den Unterschied spüren.



Glaskomponenten, die wir zu unserer charakteristischen blauen Emaille verarbeiten.

Backen 6

Der EB 333 8
Die Backofen-Serie 400 10
Die Backofen-Serie 200 18
Übersicht über Backöfen und Zubehör

Kochen 28

Die Vario Kochgeräte-Serie 400 30
Die Kochfelder-Serie 400 36
Die Vario Kochgeräte-Serie 200 40
Die Kochfelder-Serie 200 44
Übersicht über Kochen und Zubehör

Lüften 52

Die Lüftungsgeräte-Serie 400 54
Die Lüftungsgeräte-Serie 200 60
Übersicht über Lüftungsgeräte und Zubehör

Kühlen 70

Die Vario Kälte-Serie 400 72
Die Weinklimaschränke 76
Die Vario Kälte-Serie 200 80
Die Kältegeräte-Serie 200 84
Übersicht über Kühlgeräte und Zubehör

Spülen 90

Die Geschirrspüler-Serie 400 92
Die Geschirrspüler-Serie 200 96
Übersicht über Geschirrspüler und Zubehör

Showrooms weltweit 106



Backen

Was nicht nur der Profikoch gerne zu Hause hat.

Jeder unserer Backöfen wird auch den anspruchsvollsten unter den ambitionierten privaten Köchen zufriedenstellen und ihm bei jedem Handgriff ein souveränes Gefühl vermitteln. Denn ein Gaggenau Backofen verspricht ein authentisches kulinarisches Erlebnis, ganz wie frischer Bienenhonig. Damit der Koch seiner Kreation durch Würzen, individuelle Garzeit oder Temperatur eine persönliche Note geben kann, ist es an uns, die Voraussetzungen dafür zu schaffen: mit außergewöhnlicher Leistung, beständiger Qualität und einem mutigen Design.

Um diesen Ansprüchen gerecht zu werden, bieten wir neben dem legendären Backofen EB 333, unserer Ikone, die Backofen-Serie 400 mit ihren prominenten Geräten sowie die Backofen-Serie 200, die sich flächenbündig einfügt.

Mit beiden Serien lassen sich eine Vielzahl einschlägiger und beeindruckender Kombinationen realisieren. Die Verbindung von Dampfbackofen und klassischem Backofen, übereinander angeordnet, bietet viel Raum und Flexibilität. Fügen Sie dieser Kombination noch unsere Vakuumierschublade hinzu und schon wird das Sous-vide-Garen zum festen Bestandteil Ihres kulinarischen Repertoires. Noch mehr Möglichkeiten eröffnen sich bei einer Nebeneinander-Kombination von einem Backofen, einem Espresso-Vollautomaten, Dampfbackofen oder Mikrowellen-Backofen.

Vermutlich werden Sie auch an unserer Wärmeschublade Gefallen finden. Wärmen Sie Ihr zehnteiliges Menügeschirr vor oder stellen Sie Speisen warm, während Sie weitere Delikatessen zubereiten.

Dieses Sortiment gibt ein Versprechen: kulinarische Profiergebnisse im privaten Rahmen.



Der EB 333

Nach 30 Jahren, in denen nur äußerst behutsame Veränderungen vorgenommen wurden, erscheint unsere Ikone nun in neuem Design und technisch auf dem neuesten Stand, was nicht zuletzt ihren Charakter unterstreicht. Nach wie vor wird der Backofen fast ausschließlich von Hand gebaut. Beeindruckend ist das Türpanel, das aus einem einzigen 3 mm starken Stück Edelstahl gefertigt ist und über die volle Breite von 90 cm reicht. Freischwingende Scharniere und ein gedämpfter Öffnungs- und Schließmechanismus sorgen dafür, dass die 20 kg schwere Tür mühelos zu bedienen ist.

Die technische Überarbeitung verhalf dem Backofen zur Energieeffizienzklasse A und zur Ausstattung mit dem TFT-Touch-Display, dessen Edelstahl-Bedienknebel als Sonderzubehör auch in Schwarz erhältlich sind. Ein würdiger Anlass, um die 30 Jahre unseres Aushängeschilds unter den Backöfen und unser 333-jähriges Jubiläum zu feiern.



Die Backofen-Serie 400

Inspiriert von der Profiküche und angespornt von den Bedürfnissen und Erfahrungen von Profiköchen, bringen wir mit unserer Backofen-Serie 400 professionelle Standards in die private Küche.

Klare Linien sowie der Einsatz von massivem Edelstahl und Glas sind unverkennbar Gaggenau. Die eleganten, grifflosen Türen öffnen sich durch einfaches Berühren des Displays. Kein Zweifel, mit diesem Backofen setzen Sie in Ihrer Küche einen bewussten Akzent. Kombiniert werden kann er mit einem Dampfbackofen, einem Mikrowellen-Backofen oder einem Espresso-Vollautomaten, ganz nach Belieben. Dabei verbinden die Bedienblenden die Geräte optisch miteinander. Ergänzt werden kann die Kombination um eine Wärmeschublade oder eine Vakuumierschublade, die zur Vorbereitung für das Sous-vide-Garen dient.

Die vielen Möglichkeiten, die unsere Geräte bieten, wie Backen, Schmoren, Grillen oder Dampfgaren, hinterlassen natürlich ihre Spuren. Deshalb gibt es unsere einzigartigen Selbstreinigungssysteme: Mit Wasser oder mit der Pyrolyse sorgen wir dafür, dass Ihr Lieblingsstück nach der Nutzung wieder rein wird.

Für den ambitionierten privaten Koch stellen wir neben dem 60 cm breiten Backofen auch einen mit beeindruckenden 76 cm zur Verfügung. Beide Modelle zeichnen sich durch das charakteristische mit Edelstahl hinterlegte Glas aus.



Die Dreier-Kombination aus Mikrowellen-Backofen und Dampfbackofen, die in der Mitte durch den perfekt integrierten Espresso-Vollautomaten ergänzt wird, ist nur eine von vielen gelungenen Kombinationen mit drei Geräten.

Drehknebel und TFT-Touch-Display sind beides Aushängeschilder für Gaggenau: Unsere präzise gearbeiteten, massiven Drehknebel bieten genau den richtigen Widerstand für das schnelle und exakte Einstellen der Hauptfunktionen. Über das TFT-Touch-Display werden anschließend die Nebenfunktionen gesteuert.

Der Espresso-Vollautomat macht es Ihnen möglich, Ihren persönlichen Kaffee und den Ihres Gasts zuzubereiten, unverzüglich und mühelos. Denn bis zu acht personalisierte Konfigurationen lassen sich speichern. Dank Festanschluss an Wasserzu- und -ablauf muss weder ein Wassertank gefüllt noch eine Tropfschale entleert werden. Sollten Sie sich für ein Gerät mit Tank entscheiden, so wird automatisch die Wasserfüllmenge angezeigt, ebenso wie die des Milch- oder Kaffeebohnenbehälters.

Der Dampfbackofen ist genau das richtige Gerät zum Dampfgaren, Schmoren, Backen, Garen, Grillen, Gratinieren, Regenerieren, Entsaften oder Sous-vide-Garen. Und nachdem er all das geleistet hat, reinigt er sich auch noch selbst.

Vor über 15 Jahren haben wir ihn in die private Küche gebracht. Seitdem haben wir ihn kontinuierlich weiterentwickelt.

Seine außergewöhnlich präzise Temperatureinstellung, seine fünf Feuchtestufen und die neue Vakuumierschublade werden Sie dabei unterstützen, Ihr ganzes Talent beim Kochen zu entfalten.

Das automatische Selbstreinigungssystem des Dampfbackofens ist eine Innovation, die Sie – wenn Sie einmal auf den Geschmack gekommen sind – nicht mehr missen möchten. Denn nur mithilfe einer Reinigungskartusche und dank fest installiertem Wasserzu- und -ablauf reinigt es seinen Innenraum. Einfach, hygienisch und ungemein praktisch. Erhältlich ist der Dampfbackofen mit Edelstahl-hinterlegtem Glas und wahlweise mit Wassertank oder fest installiertem Wasserzu- und -ablauf.

Die Vakuumierschublade wurde für eine Vielzahl von Zubereitungsarten konzipiert und ermöglicht schnelles und praktisches Vakuumieren von Fisch, Fleisch, Gemüse oder Früchten, nicht nur zum schonenden Sous-vide-Garen, sondern auch zum Marinieren oder für längeres Lagern. Es steht deshalb völlig außer Frage, wann Sie sie benutzen werden. Die Frage ist schlichtweg, wann nicht.

Die Gastronorm-Behälter ermöglichen einen reibungslosen Ablauf in der Küche, denn die Lagerung, Kühlung, Zubereitung, das Kochen, Backen und sogar Servieren von Speisen können mit diesem vielseitigen System gemeistert werden. Die Behälter gibt es in Edelstahl oder antihaftbeschichtet, gelocht oder ungelocht, mit oder ohne Deckel. Entworfen wurden sie für die Kernprodukte von Gaggenau – ein wahres Statement für Professionalität.



Die Vakuumierschublade



Der Gastronorm-Bräter

Grifflos und elegant – diese Serie ist nicht nur wunderschön, sondern auch durchdacht.

Der Backofen ist unser Klassenbester, denn er verfügt über 17 Heizmethoden und unzählige Ausstattungen, darunter ein Drehspieß, ein Kerntemperaturfühler, die Option eines Backsteins und die pyrolytische Selbstreinigung.

Der Kerntemperaturfühler informiert Sie über die alles entscheidende Temperatur im Inneren Ihres Garguts, sei es Fleisch, Fisch, Gebäck oder Pasteten. Ein intuitives Konzept, das über das TFT-Touch-Display kommuniziert und für Präzision und Überblick sorgt.

Der Backstein ist ein weiteres Beispiel dafür, dass die Backofen-Serie 400 keinerlei Kompromisse eingeht. Pizzas, Flammkuchen oder ein schlichter Brotlaib gelingen auf dem Keramikstein genauso köstlich wie in einem professionellen Steinofen. Dafür sorgen sein herausnehmbares Heizelement, das ihn bis auf 300 °C erhitzt, und die große Sorgfalt, mit der jeder Stein von Hand vollendet wird.

Die Wärmeschublade unterstützt Sie, wenn es darum geht, Speisen aufzutauen, warm zu halten oder bei niedriger Temperatur zu garen. Aber natürlich können Sie auch einfach den Luxus genießen, Ihre Kaffeetassen in ihr vorzuwärmen.



Der Kerntemperaturfühler



Der Backstein



Die Wärmeschublade



Die Backofen-Serie 200

Die Backofen-Serie 200 überzeugt durch Funktionalität und Vielseitigkeit. Der 60 cm breite Backofen kann mit einem Espresso-Vollautomaten, einem Dampfbackofen, einer Wärme- oder Vakuumierschublade kombiniert werden, wahlweise übereinander oder nebeneinander. Alle Geräte werden flächenbündig eingebaut und fügen, sich egal in welcher der drei Farbvarianten, bestens in jedes Interieur ein. Und für alle, die eine klassische Einbauweise bevorzugen, findet der Backofen auch unter der Arbeitsplatte Platz.

Da sich bei dieser Serie die Produkte so wunderbar kombinieren lassen, ist Ihre Produktwahl letztlich nur von einem Faktor begrenzt: der Größe Ihrer Küche. Betrachtet man das gesamte Sortiment, so bietet diese Serie zahllose Zubereitungsmöglichkeiten, vom Schmoren über das Dampfgaren bis hin zu den herkömmlichen Heizmethoden, um nicht die Vorteile des kombinierten Mikrowellen-Betriebs zu vergessen. Der Espresso-Vollautomat fügt sich in die lineare Optik der Serie ein und liefert individuelle Kaffeegetränke auf Wunsch.

Die Backofen-Serie 200 stößt deshalb nicht nur bei Design-Liebhabern auf Begeisterung, sondern auch bei kulinarisch Fachkundigen.

Die Backofen-Serie 200 umfasst Backöfen, Dampfbacköfen, Dampfgaröfen, Mikrowellen, Mikrowellen-Backöfen, Espresso-Vollautomaten und Wärme- sowie Vakuumierschubladen in den charakteristischen Farbtönen von Gaggenau: Anthrazit, Metallic und Silber.

Die Türgriffe der Backöfen finden sich bei den Kühlgeräten wieder und lassen so den gesamten Raum harmonisch erscheinen. Unsere aus massivem Edelstahl gefertigten Drehknebel sind ebenfalls charakteristisch für Gaggenau. Mit ihnen werden die Hauptfunktionen gesteuert, während die Nebenfunktionen über das TFT-Touch-Display aufgerufen werden.

Der Backofen der Serie ist ausgesprochen vielseitig und fügt sich perfekt unter der Arbeitsplatte oder im Hochschrank ein. Er verfügt über eine elektronische Temperaturregelung, zahlreiche Heizmethoden und Pyrolyse, die es auch mit hartnäckigen Verschmutzungen aufnimmt, sodass Sie im Anschluss nur mehr den Innenraum auswischen müssen. Mit dem Backstein rüsten Sie Ihren Backofen auf, um darin Köstlichkeiten zuzubereiten wie in einem traditionellen Steinofen.

Der Dampfbackofen ist nicht nur aufgrund seiner Vielseitigkeit das Nonplusultra eines Kochs; er arbeitet mit seinem eigenen Wasservorrat. Egal, ob Sie dämpfen, backen, schmoren, regenerieren oder entsaften wollen, der 60 cm breite Dampfbackofen wird Ihre Kochkunst und Ihren Geschmack bereichern.



Gaggenau Anthrazit



Gaggenau Metallic

Welche persönlichen Vorlieben Sie auch haben, diese werden bei Gaggenau reichlich bedient. Sollten Sie sich für das Gastronorm-System entscheiden, wird Ihnen das Zubereiten, Lagern, Garen oder Regenerieren von Speisen mühelos gelingen. Wenn Sie hingegen eine Mikrowelle oder einen kombinierten Mikrowellen-Backofen bevorzugen, können Sie herkömmliches Garen mit Mikrowelle und Grill kombinieren. Sie können sicher sein, dass sich die Möglichkeiten so schnell nicht erschöpfen.

Der Espresso-Vollautomat macht es möglich, bis zu acht unterschiedliche Kaffeegetränke zu speichern und zwei Tassen gleichzeitig zuzubereiten. Während das Gerät mit Festwasseranschluss die Füllmenge von Milch und Kaffeebohnen kontrolliert, zeigt das Gerät mit Wassertank zusätzlich den Wasserstand an. Bei fest installiertem Wasserzu- und -ablauf entfällt nicht nur die Befüllung des Wassertanks, sondern auch das Entleeren der Tropfschale.

Die Wärmeschublade wärmt Teller für sechs bis zwölf Personen auf die gewünschte Temperatur vor, aber sie kann viel mehr: Auftauen, Bräunen, Hefeteige gehen lassen, Warmhalten und Niedertemperaturgaren.

Die Vakuumierschublade ermöglicht schnelleres Marinieren, hält Fleisch, Fisch und Gemüse länger frisch, und auch Marmelade- und Chutneygläser lassen sich mit ihr sicher verschließen. All diese Möglichkeiten verbergen sich hinter einer grifflosen Front, die sich bei leichtem Druck öffnet und nicht mehr Platz benötigt als eine Wärmeschublade.



Die Vakuumierschublade

Die Backofen-Serie 400



Backofen

BO 480/481
Breite 76 cm
Pyrolyse
17 Heizmethoden
Kerntemperaturfühler, Drehspieß und Backsteinfunktion
Nutzinhalt 110 l



Backofen

BO 470/471
Breite 60 cm
Pyrolyse
17 Heizmethoden
Kerntemperaturfühler, Drehspieß und Backsteinfunktion
Nutzinhalt 76 l



Backofen

BO 450/451
Breite 60 cm
Pyrolyse
13 Heizmethoden
Kerntemperaturfühler und Backsteinfunktion
Nutzinhalt 76 l



Backofen

BO 420/421
Breite 60 cm
Pyrolyse
9 Heizmethoden
Backsteinfunktion
Nutzinhalt 76 l



Doppelbackofen

BX 480/481
Breite 76 cm
Pyrolyse
17 Heizmethoden
Kerntemperaturfühler, Drehspieß und Backsteinfunktion
Nutzinhalt 2 x 110 l



Dampfbackofen

BS 484/485
Breite 76 cm
Festanschluss an Wasserzu- und -ablauf
Vollautomatisches Reinigungssystem
Sous-vide-Garen, Grillen, Heißluft kombinierbar mit Feuchtestufen
Kerntemperaturfühler
Nutzinhalt 44 l



Dampfbackofen

BS 470/471/474/475 ■
Breite 60 cm
Festanschluss an Wasserzu- und -ablauf
Vollautomatisches Reinigungssystem
Sous-vide-Garen, Grillen, Heißluft kombinierbar mit Feuchtestufen
Kerntemperaturfühler
Nutzinhalt 44 l



Dampfbackofen

BS 450/451/454/455 ■
Breite 60 cm
Herausnehmbarer 1,3 l Wassertank
Heißluft kombinierbar mit Feuchtestufen
Kerntemperaturfühler
Nutzinhalt 42 l



Mikrowellen-Backofen

BM 484/485
Breite 76 cm
Mikrowelle und Backofenbetrieb mit Grill
Nutzinhalt 36 l



Mikrowellen-Backofen

BM 450/451/454/455 ■
Breite 60 cm
Mikrowelle und Backofenbetrieb mit Grill
Nutzinhalt 36 l



Espresso-Vollautomat

CM 450/470
Breite 60 cm
Speichermöglichkeit von 8 personalisierten Kaffeegetränken



Wärmeschublade

WS 482
Breite 76 cm, Höhe 21 cm
Raum für Menügeschirr für 10 Personen
Nutzinhalt 38 l



Wärmeschublade

WS 461
Breite 60 cm, Höhe 14 cm
Raum für Menügeschirr für 6 Personen
Nutzinhalt 19 l



Wärmeschublade

WS 462
Breite 60 cm, Höhe 29 cm
Raum für Menügeschirr für 12 Personen
Nutzinhalt 51 l



Vakuumierschublade

DV 461
Breite 60 cm, Höhe 14 cm
3 Vakuumierstufen für das Vakuumieren innerhalb und außerhalb der Kammer
Maximale Beladung 10 kg
Nutzinhalt 8 l

Der EB 333



Backofen

EB 333
Breite 90 cm
Pyrolyse
17 Heizmethoden
Kerntemperaturfühler und
Backsteinfunktion
Nutzinhalt 83 l

Design-Optionen

Alle Geräte der Serie 200 sind in folgenden Farbtönen erhältlich:


Gaggenau Anthrazit


Gaggenau Metallic


Gaggenau Silber

■ Auch mit oben liegender Bedienung erhältlich

Alle Geräte der Serien 400 und 200 sind mit rechts- oder linksangeschlagenen Türen verfügbar, mit Ausnahme des Espresso-Vollautomaten, der Wärmeschublade und der Vakuumierschublade.

Zubehör


Kerntemperaturfühler


Drehspieß


Backstein

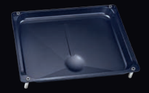

Pizzaschieber

2er-Set


Schwarze Drehknebel

für EB 333

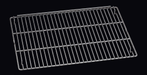

Auszugssystem


Grillwanne

Emailliert


Backblech

Emailliert


Grillrost

Verchromt


Glasschale


Kleiner Gastronorm-Behälter

Antihaftbeschichtet, GN 1/3
Gelocht/Ungelocht


Großer Gastronorm-Behälter

Antihaftbeschichtet, GN 2/3
Gelocht/Ungelocht


Gastronorm-Bräter

Aluminiumguss, GN 2/3
Höhe 165 mm,
antihaftbeschichtet


Kleiner Gastronorm-Behälter

Edelstahl, GN 1/3
Gelocht/Ungelocht


Großer Gastronorm-Behälter

Edelstahl, GN 2/3
Gelocht/Ungelocht


Kleiner Gastronorm-Deckel

Edelstahl, GN 1/3


Großer Gastronorm-Deckel

Edelstahl, GN 2/3


Griffleiste

Edelstahl

Die Backofen-Serie 200


Backofen

BOP 250/251
Breite 60 cm
Pyrolyse
13 Heizmethoden
Kerntemperaturfühler und
Backsteinfunktion
Nutzinhalt 76 l


Backofen

BOP 240/241
Breite 60 cm
Katalytische Beschichtung
13 Heizmethoden
Kerntemperaturfühler und
Backsteinfunktion
Nutzinhalt 76 l


Backofen

BOP 220/221
Breite 60 cm
Pyrolyse
9 Heizmethoden
Backsteinfunktion
Nutzinhalt 76 l


Backofen

BOP 210/211
Breite 60 cm
Katalytische Beschichtung
9 Heizmethoden
Backsteinfunktion
Nutzinhalt 76 l


Dampfbackofen

BSP 250/251
Breite 60 cm
Herausnehmbarer 1,3 l
Wassertank
Heißluft kombinierbar mit
Feuchtestufen
Kerntemperaturfühler
Nutzinhalt 42 l


Dampfbackofen

BSP 220/221
Breite 60 cm
Herausnehmbarer 1,3 l
Wassertank
Druckloses Dämpfen
Nutzinhalt 45 l


Mikrowellen-Backofen

BMP 250/251
Breite 60 cm
Mikrowelle und
Backofenbetrieb mit Grill
Nutzinhalt 36 l


Mikrowellen-Backofen

BMP 224/225
Breite 60 cm
Mikrowelle und Grill
Nutzinhalt 21 l


Espresso-Vollautomat

CMP 250/270
Breite 60 cm
Speichermöglichkeit
von 8 personalisierten
Kaffeegetränken


Wärmeschublade

WSP 221
Breite 60 cm, Höhe 14 cm
Raum für Menügeschirr für
6 Personen
Nutzinhalt 20 l


Wärmeschublade

WSP 222
Breite 60 cm, Höhe 29 cm
Raum für Menügeschirr für
12 Personen
Nutzinhalt 52 l


Vakuumierschublade

DVP 221
Breite 60 cm, Höhe 14 cm
3 Vakuumierstufen für das
Vakuumieren innerhalb und
außerhalb der Kammer
Maximale Beladung 10 kg
Nutzinhalt 8 l



Kochen

Gönnen Sie sich das Beste, um Ihr Talent zu entfalten.

Die zwei Vario Kochgeräte-Serien bieten dem ambitionierten Koch eine einzigartige Vielfalt spezialisierter Geräte, um seiner privaten Küche zur Extraklasse zu verhelfen. Ganz wie bei Himalaya-Salz, das nicht nur für sein feines Aroma bekannt ist, sondern zugleich wunderschön aussieht. Beide Produktreihen umfassen ein System modularer Kochgeräte, die sich nach individuellen Vorlieben zusammenstellen lassen. Welche Wahl Sie auch treffen, die Geräte aus massivem Edelstahl werden sich zu einer perfekten Einheit zusammenfügen.

Für diejenigen, die sich das Kochen nicht ohne Gas vorstellen können, haben wir unsere Gasgeräte mit der neuesten Technologie ausgestattet: So können Sie bei extrem schwacher Flamme simmern oder aber mit dem Wok-Brenner bei starker Hitze garen. Neben Gas bieten wir Induktionskochfelder und das klassische Glaskeramikkochfeld; außerdem Spezialgeräte wie Elektro-Grill, Dampfgarer, Teppan Yaki und Fritteuse. Sie alle werden um intelligente Lüftungselemente ergänzt.

Egal, ob flächenbündig eingebaut oder aufgesetzt, wird die großzügige und professionelle Vario Kochgeräte-Serie 400 oder auch die schlichte und kompakte Vario Kochgeräte-Serie 200, die aufgesetzt eingebaut wird, Ihre Küche entscheidend verändern.

Die Vario Kochgeräte-Serie 400

Ambitionierte Köche haben es bekanntlich nicht gerne, an ihre Grenzen zu stoßen. Da ist diese Serie genau das Richtige, denn sie lässt sich fast unbegrenzt erweitern: Grill, Teppan Yaki, Dampfgarer, Muldenlüftung und Fritteuse können mit 38 cm bis 90 cm breiten Induktions- oder Gaskochfeldern zu einem einzigen zusammenhängenden Arbeitsbereich ergänzt werden.

Unsere Induktionskochfelder mit Edelstahlrahmen sind ausgesprochen energieeffizient, denn sie lassen die Hitze direkt im Topfboden entstehen. Sie ermöglichen sowohl kurzes, scharfes Anbraten bei voller Leistung als auch schonendes Simmern. Zudem sind sie in unterschiedlichen Größen und Ausstattungen erhältlich: von einzelnen Kochzonen über die Nutzung der gesamten Kochfläche bis hin zur Wok-Vorrichtung.

Ein so individuell gestalteter Arbeitsbereich lässt der Vorstellung freien Lauf – und ebenso Ihren Kochkünsten. Beleuchtete Bedienelemente an der Vorderseite sorgen für eine intuitive Bedienung, ohne den Blick auf sich zu ziehen. Eine charakteristische Eigenschaft, welche die Vario Kochgeräte-Serie 400 beeindruckend, aber nicht erdrückend erscheinen lässt.

Welches Detail Sie auch betrachten, Sie werden optisch und haptisch Ihre Freude daran haben. Zudem gibt es Ihnen das gute Gefühl, dass es seine ihm zugedachte Funktion auf charmante Weise übertreffen wird.

Der Drehknebel ist ein hochpräzises Bedienelement, das, wie in der Profiküche, an der Vorderseite der Arbeitsplatte angebracht wird. Er wird aus massivem Edelstahl gefertigt und leuchtet bei Gebrauch. Das ist intuitive Bedienung in Reinform.

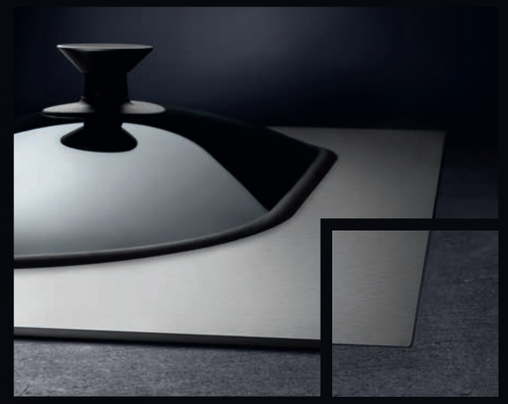
Aufgesetzter oder flächenbündiger Einbau entscheiden darüber, ob die gewählte Konfiguration einen 3 mm hohen, markanten Edelstahlrahmen haben soll oder exakt auf gleicher Höhe in die Arbeitsplatte eingelassen wird. Eine reine Frage des Geschmacks.

Die Flex-Induktionskochfelder bieten große Vielfalt: von einem 38 cm breiten, einzelnen Wok bis hin zu einem 90 cm breiten Kochfeld mit fünf Kochzonen. Dabei lassen sich zwei einzelne Kochzonen zu einer größeren zusammenschalten und als eine einzige regulieren. Und soll es einmal besonders schnell gehen, so bringt die Booster-Funktion große Mengen Flüssigkeit in Sekundenschnelle zum Sieden.

Die Fritteuse und der Dampfgarer bieten in ihrem Edelstahl-Oval spezielle Garmethoden. Während die Fritteuse ideal ist für alles von Tempura bis hin zu den allgegenwärtigen Pommes frites, eignet sich der Dampfgarer zum Blanchieren, Entsaften, Kochen, Regenerieren oder zur Reduktion von Soßen oder Wein. Seine Einsätze ermöglichen das Abtrennen verschiedener Speisen im gleichen Dampfgarer, sodass beispielsweise vitaminreiches, gesundes Gemüse nicht mit der cremigen Weißweinsauce in Berührung kommt.



Die soliden Drehknebel aus Edelstahl



Aufgesetzter oder flächenbündiger Einbau

Teppan Yaki und Grill bieten zwei sehr unterschiedliche Arten direkter Hitze. Beide Geräte sind mit je zwei Kochzonen ausgestattet, die gleichzeitiges Erhitzen und Warmhalten auf einer einzigen Oberfläche ermöglichen. Wahlweise kann auch zeitgleich gebraten und gegrillt werden, indem eine Hälfte des Grills mit einer Bratpfanne ersetzt wird.

Die Muldenlüftung scheint sich physikalischen Gesetzen zu widersetzen, denn sie saugt Hitze, Dämpfe und Dünste direkt am Kochgeschehen ab, bevor sie in die Luft gelangen. Bis zu zwei Muldenlüftungen können mit einem einzigen Bedienknebel reguliert werden. Das Gebläse ist lautlos, da es im Unterschrank integriert wird. Die platzsparende Verrohrung beeinträchtigt die Nutzung der Küchenschränke nicht. Sie werden sie erst bemerken, wenn Sie einmal Zugang benötigen sollten.

Die Gasbrenner stellen Ihnen ganze 6.000 Watt Leistung zur Verfügung. Ihre hochpräzise elektronische Flammenüberwachung sorgt dafür, dass sie automatisch wiederzünden, falls sie einmal ausgehen sollten. Der Gas-Wok mit einem einzigen Wok-Brenner arbeitet mit mehreren Flammenkreisen gleichzeitig. Genauso gut können Sie sich aber auch für ein Kochfeld mit fünf Messingbrennern entscheiden.

Die Tischlüftung ragt bei Betrieb majestätisch aus der Kochinsel hinter dem Kochfeld hervor. Sie ist leise und effektiv und saugt Dünste und Gerüche an der Oberkante des Kochgeschirrs ab. Zugleich leuchtet sie den Arbeitsbereich aus und verschwindet nach getaner Arbeit wieder in der Arbeitsplatte.



Die Tischlüftung



Die Kochfelder-Serie 400

Um sicherzustellen, dass unsere individuellen Kochgeräte das Beste bieten, scheuen wir keine Mühen. Bei diesem Vollflächen-Induktionskochfeld haben Sie auf 80 cm unbegrenzten Raum für Kreativität und können Ihr Kochgeschirr ganz intuitiv platzieren. Der gesamte Bereich ist Ihre Kochzone. Nehmen Sie Ihr Kochgeschirr von der ursprünglichen Stelle weg, um anderen Platz zu machen, speichert das Kochfeld die Einstellung und wendet sie wieder an, sobald Sie es zurück auf das Kochfeld stellen.

Das gibt Ihnen enormen Spielraum, um Ihre Meisterwerke zu kreieren. Bedient wird das Kochfeld über ein TFT-Touch-Display. Das dürfte jedem vertraut sein, der ein Smartphone besitzt, denn zur Regulierung der Leistungsstufen arbeitet es mit einer Scroll-Funktion, zusätzlich zu Timer- und Kochfunktionen.

Das Kochfeld CG 492 kommt fast auf eine Breite von einem Meter. Es wird flächenbündig eingebaut, kann aber auch in eine Edelstahl-Arbeitsplatte eingelassen werden. Sein großer zentraler Wok-Brenner wird von Stark- und Normalbrennern umgeben, die alle automatisch wiederzünden, sollte ein Luftzug die Flammen unerwartet zum Erlöschen bringen. Unter seinen massiven Gussrosten liegen fünf Messing-brenner mit vollelektronischen Gasventilen, die für eine präzise Regelung der Leistung und somit exakt reproduzierte Leistungsstufen sorgen. Das Kochfeld wirkt nicht nur außerordentlich leistungsstark – mit seinen 18.000 Watt Leistung ist es das auch. Das sieht nicht nur effizient aus, es ist effizient.

Die Vario Kochgeräte-Serie 200

Wo die Arbeitsfläche knapp und kostbar ist, bieten wir ein kompaktes System an Kochgeräten, bei denen die Bedienung in die Geräteblende integriert ist. Mit 28 cm bis 70 cm breiten Geräten verbindet diese Serie ein Höchstmaß an Leistung mit durchdachtem Design. Ein räumlich begrenzter Kochbereich muss Ihren kulinarischen Ambitionen also keine Grenzen setzen.

Spezialgeräte wie Grill, Fritteuse, Teppan Yaki und Dampfgarer lassen sich bequem neben Gas-, Induktions- und Glaskeramikkochfeldern anordnen. Passende Muldenlüftungen, ebenfalls mit Bedienblenden aus gebürstetem Edelstahl, ergänzen die gewählte Gerätekombination zu einem harmonischen Ganzen.

Die große Bandbreite an unterschiedlichen Kochgeräten und Zubereitungsarten übertrifft bei weitem die räumlichen Möglichkeiten der meisten Küchen. So liegt es an Ihnen, die Wahl ganz nach Ihren persönlichen Vorlieben zu treffen. Das Gaskochfeld mit zwei Flammenkreisen oder der Wok-Brenner mit drei Flammenkreisen kommen vielen Köchen entgegen, denn sie bieten viel Spielraum für Kochgeschirr jeder Art. Dampfgarer, Induktionskochfeld oder Teppan Yaki hingegen animieren zu gesunder Ernährung, während die Muldenlüftung für reine Luft in der Küche sorgt.

Der Dampfgarer bietet die unterschiedlichsten Zubereitungsmethoden, angefangen von frischem Dampfgaren und Blanchieren über das herkömmliche Garen und Regenerieren bis hin zum Entsaften und zur Reduktion von Soßen oder Wein. Mithilfe der Einsätze können zwei Speisen voneinander getrennt werden, und der Glasdeckel gewährt jederzeit Einblick in den schonenden Garprozess.

Die Muldenlüftung saugt Dämpfe und Gerüche im Umluft- oder Abluftbetrieb direkt an der Quelle ab. Eine lautlose, diskrete Lösung, die kleinen Küchen entgegenkommt.

Das Induktionskochfeld ist mit der Booster-Funktion ausgestattet. Sie sorgt für eine Zunahme der Leistung um 50 % und ist ideal zum scharfen Anbraten oder Kochen großer Mengen an Flüssigkeit, besonders wenn es schnell gehen soll.

Das Teppan Yaki ermöglicht schnelles Anbraten bei bis zu 240 °C unter Verwendung der vollen 1.800 Watt Leistung. Ebenso kann es als schonende Wärmeplatte genutzt werden. Zweifelsohne ein Kochgerät, das Interesse weckt.



Die Bedienknebel

Die Kochfelder-Serie 200

Jedes Gerät dieser Serie hat seinen ganz eigenen Charakter. Mit Breiten von 60 cm bis 90 cm können die Gas-, Induktions- oder Glaskeramikkochfelder flächenbündig oder aufgesetzt eingebaut werden. Und auch hier gilt: Wenn der Platz begrenzt ist, müssen es Ihre Ambitionen noch lange nicht sein.

Das Flex-Induktionskochfeld ist für all diejenigen geeignet, die gerne über die Grenzen einer herkömmlichen Kochzone hinaus arbeiten. Denn neben Induktionszonen in Standardgröße können Sie durch einfaches Antippen zwei Zonen zu einer großen zusammenschalten. Ideal für größeres Kochgeschirr und das Spezialzubehör wie Grillplatte oder Teppan Yaki.

Die Profi-Kochfunktion lässt Sie wie ein Profi arbeiten, mit voreingestellten Zonen für hohe, mittlere und geringe Hitze. Das Kochgeschirr kann frei innerhalb der Flex-Zonen hin- und herbewegt werden. Dabei speichert das Kochfeld die jeweilige Hitzestufe und wendet sie an, sobald das Kochgeschirr erneut platziert wird. Und wenn Sie mit dem Kochen fertig sind, verschwinden die sichtbaren Elemente wieder.

Bedient wird das Kochfeld mit einem Twist-Pad, das zur Reinigung der Oberfläche einfach abzunehmen ist. Ein durchdachtes Konzept, hinter dessen Einfachheit seine ganze Genialität steckt. Das Flex-Kochfeld ist deshalb nicht nur intuitiv in seiner Nutzung, es ermöglicht zugleich auch professionelles Kochen.



Das Flex-Induktionskochfeld mit integriertem Lüftungssystem verbindet Flexibilität mit Automatik. Bei einer Breite von 80 cm bietet es vier Kochzonen, die jeweils zu zwei größeren zusammengeschaltet werden können. Die Steuerung erfolgt über ein Twist-Pad, welches zur Reinigung oder aber – um die klaren Linien des Kochfelds zu betonen –, wenn es einmal nicht in Gebrauch ist, einfach abgenommen wird. Erhältlich ist das Twist-Pad in Edelstahl oder – als Sonderzubehör – auch in Schwarz.

Die große Flexibilität, die das Kochfeld bietet, wird ergänzt um sein integriertes Lüftungssystem. Im Automatikbetrieb sorgt es selbstständig für reine Luft und saugt Dämpfe und Gerüche ab, bevor sie über das Kochfeld hinaussteigen. Dies gibt dem privaten Koch alle Möglichkeiten, sich ganz auf die kreativen Seiten des Kochens zu konzentrieren.

Die Vario Kochgeräte-Serie 400



Vario Induktionskochfeld

VI 492 ■
Breite 90 cm
5 Kochzonen



Vario Induktionskochfeld

VI 482 ■
Breite 80 cm
4 Kochzonen



Vollflächen-Induktionskochfeld

CX 480 ■
Breite 80 cm
Eine einzige große Kochfläche
TFT-Touch-Display
Freies Platzieren des Kochgeschirrs



Vario Induktionskochfeld

VI 462 ■
Breite 60 cm
4 Kochzonen



Vario Induktionskochfeld

VI 422 ■
Breite 38 cm
2 Kochzonen



Vario Induktionskochfeld

VI 414 ■
Breite 38 cm
1 Kochzone
Ideal für Wok-Pfanne mit Wok-Ring



Vario Gaskochfeld

VG 491 ■
Breite 90 cm
5 Brenner
Mit Wok-Brenner
Vollelektronische Regulierung der Leistungsstufen



Vario Gaskochfeld

VG 425■
Breite 38 cm
2 Brenner
Vollelektronische Regulierung der Leistungsstufen



Vario Gas-Wok

VG 415■
Breite 38 cm
1 Wok-Brenner
Vollelektronische Regulierung der Leistungsstufen



Vario Teppan Yaki

VP 414 ■
Breite 38 cm
Eine hartverchromte Metallfläche
Exakte Temperaturregelung



Vario Elektro-Grill

VR 414 ■
Breite 38 cm
2 Zonen
Offener Gussrost mit Lavasteinen



Vario Dampfgarer

VK 414 ■
Breite 38 cm
Dampfgaren auf zwei Ebenen
Exakte Temperaturregelung



Vario Fritteuse

VF 414 ■
Breite 38 cm
Dreizonen-Becken
Exakte Temperaturregelung



Tischlüftung

AL 400 ■
Breite 120/90 cm
Ausfahrbare Tischlüftung, die bei Nichtgebrauch komplett in der Arbeitsplatte verschwindet



Vario Muldenlüftung

VL 414 ■
Breite 11 cm
Hocheffizientes Lüftungssystem direkt am Kochfeld

Design-Optionen

▲ Rahmenlos
■ Edelstahlrahmen
▯ Edelstahl-Bedienblende

Die Kochfelder-Serie 400



Vollflächen-Induktionskochfeld

CX 480 ▲■

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



Gaskochfeld

CG 492

Breite 100 cm
5 Brenner
Edelstahl-Bedienknebel
Mit Wok-Brenner
Vollelektronische Regulierung der Leistungsstufen

Die Kochfelder-Serie 200



Flex-Induktionskochfeld

CI 292 ▲■

Breite 90 cm
5 Kochzonen
Twist-Pad-Bedienung



Flex-Induktionskochfeld

CI 283 ▲■

Breite 80 cm
5 Kochzonen
Twist-Pad-Bedienung



Flex-Induktionskochfeld

CI 282 ▲■

Breite 80 cm
4 Kochzonen
Twist-Pad-Bedienung



Flex-Induktionskochfeld

CI 272 ▲■

Breite 70 cm
4 Kochzonen
Twist-Pad-Bedienung



Flex-Induktionskochfeld

CI 290 ■

Breite 90 cm
3 Kochzonen
Twist-Pad-Bedienung



Flex-Induktionskochfeld

CI 262 ▲■

Breite 60 cm
4 Kochzonen
Twist-Pad-Bedienung



Induktionskochfeld

CI 261 ■

Breite 60 cm
4 Kochzonen
Sensor-Bedienung



Flex-Induktionskochfeld mit integriertem Lüftungssystem

CV 282 ▲■

Breite 80 cm
4 Kochzonen
Twist-Pad-Bedienung



Glaskeramikkochfeld

CE 291 ▲■

Breite 90 cm
5 Kochzonen
Sensor-Bedienung



Glaskeramikkochfeld

CE 261 ■

Breite 60 cm
4 Kochzonen
Sensor-Bedienung



Gaskochfeld

CG 291

Breite 90 cm
5 Brenner
Mechanische Regulierung der Leistungsstufen
Mit Wok-Brenner



Gaskochfeld

CG 261

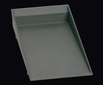
Breite 60 cm
4 Brenner
Mechanische Regulierung der Leistungsstufen
Mit Wok-Brenner

Zubehör



Gusspfanne

Emailliert, halbe oder volle Größe



Offener Gussbräter



Grillplatte

Aluminiumguss, antihaftbeschichtet



Teppan Yaki

Aus Mehrschichtmaterial



Wok-Pfanne

Aus Mehrschichtmaterial



Wok-Ring

Halterung für Wok-Pfanne



Bratsensor-Pfanne

Edelstahl
Antihaft-Beschichtung
für Ø 15 cm – 28 cm Kochzonen



Pastakorb



Geschlossener Gussbräter

Aluminiumguss



Lavasteine

Zur Ablage



Twist-Pad

Schwarz

Die Vario Kochgeräte-Serie 200



Vario Induktionskochfeld

VI 270

Breite 70 cm
4 Kochzonen



Vario Induktionskochfeld

VI 260

Breite 60 cm
4 Kochzonen



Induktionskochfeld

VI 230

Breite 28 cm
2 Kochzonen



Vario Gaskochfeld

VG 264

Breite 60 cm
4 Brenner



Vario Gaskochfeld

VG 232

Breite 28 cm
2 Brenner



Vario Gas-Wok

VG 231

Breite 28 cm
1 Wok-Brenner



Vario Glaskeramikkochfeld

VE 270

Breite 70 cm
4 Kochzonen



Vario Glaskeramikkochfeld

VE 260

Breite 60 cm
4 Kochzonen



Vario Glaskeramikkochfeld

VE 230

Breite 28 cm
2 Kochzonen



Vario Teppan Yaki

VP 230

Breite 28 cm
1 Metallfläche
Exakte Temperaturregelung



Vario Elektro-Grill

VR 230

Breite 28 cm
2 separat steuerbare Zonen
Offener Gussrost mit Lavasteinen



Vario Dampfgarer

VK 230

Breite 28 cm
Dampfgaren auf zwei Ebenen
Exakte Temperaturregelung



Vario Fritteuse

VF 230

Breite 28 cm
Dreizonen-Becken
Exakte Temperaturregelung



Vario Muldenlüftung

VL 041/040

Breite 8,5 cm
Hocheffizientes Lüftungssystem direkt am Kochfeld

Lüften

Umgeben Sie Ihre Speisen mit Hitze und Dampf, nicht den Koch.

Von unauffälligen Modellen und solchen, die vollkommen versteckt sind, bis hin zu imposanten und augenfälligen Lüftungen erfüllt jedes Gerät unserer beiden Lüftungsgeräte-Serien den gleichen Zweck, bedient aber mitunter ganz unterschiedliche räumliche Gegebenheiten. Allen gemein ist, dass sie – ganz ähnlich wie schwarzer Knoblauch – die unerwünschten Nebenwirkungen unserer kulinarischen Anstrengungen beseitigen.

Lüftungen finden in aller Regel wenig Beachtung. Dabei sind sie in der Lage, unerträgliche Umstände erträglich oder sogar angenehm zu machen, denn sie können stark riechende Speisen in Lieblingsgerichte verwandeln. Das ist Ihnen bei der Planung Ihrer Küche vermutlich nicht bewusst, es sei denn, Sie sind ein echter Profi. Wir haben unsere Lüftungen entweder gänzlich unsichtbar oder zu einem Vorzeigestück gemacht. Bei der Tischlüftung trifft beides zu.

Praktisch, leise und intelligent. Die Geräte der Lüftungsgeräte-Serie 400 und 200 saugen Dämpfe und Gerüche zuverlässig ab. Sie werden entweder manuell bedient oder arbeiten im Automatik-Betrieb, bei dem sich die Leistungsstufen automatisch der Raumluft anpassen. Von der versenkbaren Tischlüftung und Muldenlüftung über die modulare Deckenlüftung bis hin zur Wand- und Inselesse oder Flachschirmhaube sorgt jede Lüftung ohne viel Aufhebens für effiziente Entlüftung und geräuscharmen Betrieb.

Alles wurde möglichst unauffällig und mit Rücksicht auf den Luftstrom konzipiert. Schließlich gilt es, ein System bereitzustellen, das hocheffizient und geräuscharm hinter den Kulissen arbeitet.



Die Lüftungsgeräte-Serie 400

Einen Raum perfekt zu be- und entlüften, kommt fast einer Wissenschaft gleich. Was nicht bedeutet, dass auf Stil gänzlich verzichtet werden muss. Zu jedem unserer Kochfelder halten wir passende Lüftungen bereit, was Maße und Leistung anbelangt. Wir bieten ein großes Sortiment an Wandessen und halten für all diejenigen, die nicht gern mit dem Gesicht zur Wand stehen, Inselessen bereit. Wer überhaupt nichts im Blickfeld haben möchte, dem empfehlen wir die modulare Deckenlüftung, die den gesamten Raum fast ungeachtet von Größe oder Schnitt belüftet.

Die Wand- und Inselessen stellen sicher, dass Fette und Kochdünste nicht den Wohnbereich beeinträchtigen. Hocheffiziente Baffle-Filter, die ursprünglich für die Profiküche entwickelt wurden, entfernen Dämpfe und Gerüche fast vollständig. Dimmbares LED-Flächenlicht taucht den Arbeitsbereich wahlweise in neutralweißes Licht oder sorgt für eine stimmungsvolle Atmosphäre in der Küche.

Falls Sie eine minimalistische Lösung vorziehen, bei der nichts den Blick versperrt, halten wir Kochfeldentlüftungen in verschiedenen Ausführungen bereit. Während die Muldenlüftung Dünste und Gerüche fast ungesehen beseitigt, lässt sich die Tischlüftung aus der Arbeitsplatte ausfahren.

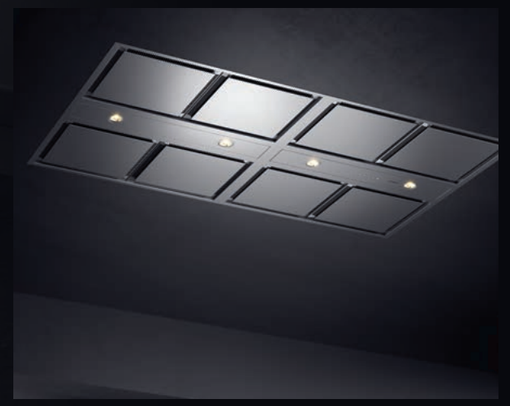
All diese Lüftungen sind zu weit mehr fähig, als Sie ihnen zumuten können.

Die Muldenlüftung ist unsere große Innovation aus dem Jahr 1976, die wir im Lauf der Jahrzehnte immer weiter perfektioniert haben. Sie fügt sich bestens in jede Konfiguration von Vario Kochgeräten der Serie 400 ein und beseitigt den Kochdunst direkt dort, wo er entsteht.

Sie nutzt die gleichen Edelstahl-Bedienknebel wie die Kochgeräte der Serie und saugt Dünste und Gerüche zur Arbeitsplatte hin ab. Klappen und Filter wurden so konzipiert, dass sie den Luftfluss durch das platzsparende Flachkanal-System optimieren und Geräusche reduzieren. Die Flachkanäle führen zu einem im Unterschrank installierten Gebläse. Speziell entworfene Fettfilter steigern den Luftfluss und scheiden zugleich Fette besser ab, während die Aktivkohlefilter der Luft eine größere Angriffsfläche bieten, bevor sie wieder in den vom Kochdunst befreiten Raum zurückgeleitet wird.

Die Tischlüftung lässt sich aus der Kochinsel herausfahren und beseitigt Dämpfe und Gerüche direkt an der Oberkante des Kochgeschirrs. Ihr dimmbares LED-Flächenlicht leuchtet das Kochfeld optimal aus. Stündlich schaltet sich die Lüftung ein, um die Luft einige Minuten lang auszutauschen, ganz egal, ob sie im Abluft- oder Umluftbetrieb arbeitet.

Die Vario Deckenlüftung ist eine moderne Lösung, die sich mit ihren Modulen bestens in die Küchenarchitektur einfügt. Da das Gebläse ausgelagert wird, verbergen sich unter ihrer glatten Fläche nur die dimmbare Beleuchtung, die Filter und die Verrohrung. Gesteuert wird sie mit einer Fernbedienung, die dafür sorgt, dass der Raum rasch entlüftet werden kann.



Die Vario Deckenlüftung

Die Lüftungsgeräte-Serie 200

Die Lüftungsgeräte-Serie 200 bietet dem ambitionierten privaten Koch eine große Auswahl an effizienten Lüftungen. Von der Muldenlüftung auf Arbeitsplattenhöhe und klassischen Wand- oder Inselessen über die integrierte Decken-lüftung bis hin zu versteckten Lüfterbausteinen und in den Hochschrank integrierten Flachschirmhauben. Die neue, auffällige Wandesse mit schräg oder vertikal gestelltem Schwadenschirm ist in drei Farben erhältlich: Gaggenau Anthrazit, Metallic und Silber.
Für welche Lüftung Sie sich auch entscheiden, sie weisen alle eine Vielzahl beachtlicher Vorzüge auf.

Jedes Modell bietet helle, starke Beleuchtung oder angenehm stimmungsvolles Licht sowie Umluft- oder Abluftbetrieb. Die benutzerfreundlichen, einfach zu entnehmenden Filter sind spülmaschinenfest und ausgesprochen effizient. Alle Lüftungen können manuell bedient oder mit der Automatik-Funktion betrieben werden. Dabei steuert die Lüftung die Gebläseleistung automatisch entsprechend des entstehenden Kochdunstes. Beeindruckend ist, welche Leistung die Lüftungen entwickeln – und das ganz leise.

Lüften sah nie besser aus.



Die Wandessen mit schräg gestelltem und vertikalem Schwadenschirm beeindrucken durch ihr außergewöhnliches Design. Sie sind in den Farben Gaggenau Anthrazit, Metallic und Silber erhältlich. Sie sind nicht nur besonders leise, sondern auch ausgesprochen effizient.

Alles an diesem zeitlosen Design ist konzipiert, um Dämpfe einzufangen und dabei das Geräusch auf ein Minimum zu reduzieren. Selbst der strömungsoptimierte Filter trägt dazu bei, denn er wurde so gestaltet, dass er bei niedrigen Leistungsstufen mehr Dämpfe einfängt. Sie haben die Wahl zwischen dem Aktivkohlefilter, der besonders effizient die Gerüche beseitigt, oder dem regenerierbaren Aktivkohlefilter, erhältlich als Sonderzubehör, der sich durch eine lange Nutzungsdauer auszeichnet. Beide ermöglichen dem leisen, gut isolierten Gebläse eine noch ruhigere Laufleistung. Weder die Ästhetik der Esse noch die geringe Geräuschentwicklung beeinträchtigen die Leistung der Lüftung in irgendeiner Form. Mit ihren drei elektronisch steuerbaren Leistungsstufen und einer Intensivstufe saugt die Lüftung Kochdünste bestens ab, was durch ein leichtes Ausziehen des Glasschirms sogar noch gesteigert werden kann.

Das dimmbare Ambientelicht der Lüftung steht in vier unterschiedlichen Gaggenau Farbtönen zur Verfügung: Kaltweiß, Neutralweiß, Warmweiß oder Orange.

Die Deckenlüftungen der so vielseitigen Serie 200 lassen sich entweder direkt in die Architektur der Küche einfügen oder unmittelbar an der Decke anbringen.

Die Muldenlüftung ist unsere große Innovation von 1976. Sie ist ideal, wenn das Lüftungssystem weder sichtbar sein soll, noch in Kopfnähe platziert. Ihre Breite von nur 8,5 cm ist auch innerhalb der Vario Serie 200 außergewöhnlich. Ganz dezent beseitigt sie geräuscharm Gerüche, Kochdünste und Fettpartikel.

Die Wandesse bietet sich überall dort an, wo keine Hochschränke im Weg sind. Mit Breiten von 70 cm bis 120 cm sind die Geräte aus Edelstahl ein Blickfang. Mit ihrer flachen, leicht zu reinigenden Unterseite sorgen sie für eine fast vollständige Geruchsbeseitigung. So gut wie sie aussehen, so vorteilhaft sind sie auch.

Die Inselesse beeindruckt sowohl durch ihre Funktionsweise als auch durch ihre Ausmaße mit Breiten von 90 cm bis 160 cm. In klassischem Box- oder Treppen-Design arbeiten die Geräte hocheffizient dank der Randabsaugungs-Fettfilter und des optimalen Luftflusses im Inneren. Die integrierten LEDs sorgen für eine helle, starke Beleuchtung.



Die Deckenlüftung



Die Muldenlüftung



Die Wandesse

Die Flachschirmhaube bietet eine intelligente, platzsparende Lösung, denn sie fügt sich perfekt in 60 cm oder 90 cm breite Oberschränke ein. Hinter ihrem schlichten Design verbirgt sich ein intelligenter Mechanismus, der dafür sorgt, dass ihr Schwadenschirm selbstständig ausfährt. Ein optionaler Absenkrahmen ermöglicht es, dass die Haube komplett im Oberschrank verschwindet.

Die Lüftung bietet eine integrierte Glasblende, dimmbares Licht, drei Leistungsstufen und eine Intensivstufe sowie eine Automatik-Funktion, welche die Leistungsstufe selbst reguliert. Und das Schöne daran – nach getaner Arbeit zieht sich die Haube wieder ganz zurück.

Der Lüfterbaustein stellt eine weitere leistungsstarke Lösung dar und empfiehlt sich besonders, wenn Platz knapp ist. Der ruhig laufende Motor kann vollständig im Küchenmöbel integriert werden und bietet drei Leistungsstufen und eine Intensivstufe. Die leicht zu reinigende Glasabdeckung sowie die dimmbare Beleuchtung sind in den Edelstahlrahmen integriert und somit nicht zu sehen, doch jederzeit verfügbar.

Leise, kaum sichtbar und dennoch mit allem ausgestattet, sorgt diese Lüftung für reine Luft, ganz nach Ihrem Ermessen.



Der Lüfterbaustein

Die Lüftungsgeräte-Serie 400



Vario Deckenlüftung

AC 402
Filterelement
Maße 80 x 40 cm



Vario Deckenlüftung

AC 482/462
Steuerelement
Maße 80 x 14 cm



Vario Deckenlüftung

AC 472
Lichtelement
Maße 80 x 14 cm

Modulare Deckenlüftung, die mit separaten Komponenten wie Filterelementen, Steuerelementen und Lichtelementen individuell konfiguriert werden kann



Tischlüftung

AL 400
Breite 120/90 cm
Ausfahrbare Tischlüftung, die bei Nichtgebrauch komplett in die Arbeitsplatte versenkt werden kann



Vario Muldenlüftung

VL 414
Breite 11 cm
Hocheffiziente Entlüftung direkt am Kochfeld
Optimal kombinierbar mit anderen Geräten der Vario Kochgeräte-Serie 400



Inselesse

AI 442
Breite 160/120/100 cm
Hocheffiziente Absaugung von Kochdünsten durch den großen Wrasenauffangraum und die schräg gestellten Baffle-Filter



Wandesse

AW 442
Breite 160/120/90 cm
Hocheffiziente Absaugung von Kochdünsten durch den großen Wrasenauffangraum und die schräg gestellten Baffle-Filter

Die Lüftungsgeräte-Serie 200



Deckenlüftung

AC 250
Breite 90 cm
Diskrete Einbindung in die Küchenarchitektur



Deckenlüftung

AC 231
Breite 120 cm
Anbringung direkt an der Decke



Vario Muldenlüftung

VL 041/040
Breite 8,5 cm
Hocheffiziente Entlüftung direkt am Kochfeld
Optimal mit anderen Geräten der Vario Kochgeräte-Serie 200 kombinierbar



Inselesse

AI 240
Breite 120/100/90 cm
Hocheffiziente Absaugung von Kochdünsten im zeitlosen Box-Design



Inselesse

AI 230
Breite 120/100/90 cm
Hocheffiziente Absaugung von Kochdünsten im klassischen Treppen-Design



Wandesse

AW 240
Breite 120/90/70 cm
Hocheffiziente Absaugung von Kochdünsten im zeitlosen Box-Design



Wandesse

AW 230
Breite 120/90/70 cm
Hocheffiziente Absaugung von Kochdünsten im klassischen Treppen-Design



Wandesse

AW 270/271/273
Breite 90 cm
Der schräg gestellte Schwadenschirm bietet viel Freiraum oberhalb des Kochfeldes.



Wandesse

AW 250/251/253
Breite 70/90 cm
Der vertikale Schwadenschirm bietet viel Freiraum oberhalb des Kochfeldes.

Design-Optionen

Die Wandessen mit schräg gestelltem und vertikalem Schwadenschirm AW 250/251/253 und AW 270/271/273 sind in drei Farben erhältlich:



Gaggenau
Anthrazit



Gaggenau
Metallic

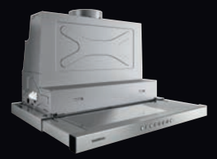


Gaggenau
Silber



Flachschirmhaube

AF 210
Breite 90/60 cm
Unaufdringliches Design durch die in den Schwadenschirm integrierte Glasscheibe
Sonderzubehör:
Absenkrahmen, der die Haube vollständig im Oberschrank verschwinden lässt



Flachschirmhaube

AF 200
Breite 60 cm
Unaufdringliches Design durch die in den Schwadenschirm integrierte Glasscheibe
Sonderzubehör:
Absenkrahmen, der die Haube vollständig im Oberschrank verschwinden lässt



Lüfterbaustein

AC 200
Breite 86/70/52 cm
Unsichtbarer Einbau im Oberschrank

Kühlen

Geben Sie der Frische den Raum, der ihr gebührt.

Vervollständigen Sie Ihre Küche mit unserem umfassenden Produktangebot an Kühlgeräten. Sie treffen auf eine Produktreihe, die weiß, wie sie mit den empfindlichsten und anspruchsvollsten Nahrungsmitteln und Speisen umzugehen hat. Dazu zählt beispielsweise das breite, duftende japanische Shiso-Minzblatt, das ein zartes Aroma verleiht, als außergewöhnliche Garnitur oder auch als Wasabi-Gefäß eingesetzt werden kann.

Manche Lebensmittel brauchen eine gewisse Reifezeit, während andere ein besonders kühles Umfeld bevorzugen. Die Vario Kühl- und Gefriergeräte, die Kühl- und Gefrierkombination sowie die Weinklimaschränke der Serien 400 und 200 kommen jedem Wunsch entgegen, denn sie verfügen über eine präzise Kühltechnologie und bis zu vier unterschiedliche Klimazonen.
So erhalten Lebensmittel die für sie optimalen Lagerbedingungen: Radicchio-Salat bleibt knackig, Mangos entwickeln ihr Aroma, Fleisch reift heran und Fisch hält sich länger frisch.

Bei Weinliebhabern erfordert ein edler Wein genauso viel Aufmerksamkeit und vorsichtige Handhabung wie eine exotische Frucht. Schließlich muss Ihr Wein gelagert, optimal in Szene gesetzt und für den Genuss vorbereitet werden. Diese so unterschiedlichen, ja geradezu gegensätzlichen Aufgaben erfüllt Ihr Weinklimaschrank mit größter Souveränität, vergleichbar mit einem Weinkeller.



Die Vario Kälte-Serie 400

Ein modulares System aus vollintegrierbaren Einbaugeräten: Kühl- und Gefriergeräte, Kühl- und Gefrierkombinationen sowie Weinklimaschränke lassen sich auf ganz vielfältige Weise zu einer beeindruckenden Kühlwand zusammenstellen. Wenn Sie einen bewussten Akzent setzen wollen, können Sie Ihre Geräte mit Edelstahl-Türen versehen.

Hier haben Sie es mit einem der leisesten Geräte der Kategorie zu tun. Seine Innenverkleidung aus Edelstahl wird durch großzügige LED-Leuchtelemente und Decken-Spots ins rechte Licht gesetzt. Seine Klimazonen lassen sich präzise steuern, damit auch der empfindlichste Salat sein perfektes Umfeld findet. Die in Anlehnung an die Profiküche konzipierten, von Hand angepassten, massiven Türabsteller aus Aluminium sorgen nicht nur für einen außergewöhnlich hygienischen Innenraum, sie verleihen der Serie 400 eine ganz besondere Ästhetik.

Unsere Weinklimaschränke erfüllen ebenfalls höchste Ansprüche und setzen Ihre Weinkollektion mit dem Präsentationslicht und den kunstvoll gefertigten Flaschenablagen gleich einem Kunstobjekt in Szene. Zwei getrennte Klimazonen steuern die Temperatur und die Luftfeuchtigkeit, um für Lagerbedingungen wie in einem Weinkeller und optimale Trinktemperatur zu sorgen. Sie müssen sich nur mehr darum kümmern, die Flasche zu entkorken.



Das Sortiment an Kühlgeräten ist in vier unterschiedlichen Breiten erhältlich: von 45,7 cm bis zu 91,4 cm bei doppeltürigen Geräten. Einige Gefriergeräte besitzen eine Ausgabe für Eis und gekühltes Wasser in der Tür, bei anderen wird ein spezieller Behälter im Inneren mit Eiswürfeln gefüllt.

Decken-Spots und die seitlichen LED-Leuchtelemente werden wunderschön vom Edelstahl reflektiert. Das Licht sorgt für eine helle, blendfreie Innenraumbeleuchtung.

Leistung wird bei diesem Gerät intelligent mit Flexibilität kombiniert, denn auch bei voller Beladung mit köstlichen Speisen lässt sich die motorisierte Abstellfläche einfach durch Betätigung eines Schalters stufenlos in der Höhe verstellen.

Die gleichmäßige Temperaturverteilung im Inneren stellt die Genauigkeit beim Kühlen sicher. Mehrere Klimazonen können individuell eingestellt werden und jede Einstellung ist gradgenau regulierbar. Ideale Bedingungen für die Vorratshaltung herrschen auch in der Kühlschublade, die Ihr Fleisch und Ihren Fisch mit einer Temperatur nahe 0 °C länger frisch hält.



Die LED-Leuchtelemente



Die Edelstahl-Innenverkleidung



Die asymmetrisch geteilte Glas-Abstellfläche

Weinklimaschränke

Für echte Weinliebhaber ist Wein eine Leidenschaft, die mitunter einer Obsession gleicht und nur mit dem Wissen um die besten Lagerbedingungen zu stillen ist.

Ein Weinklimaschrank muss nicht nur Temperaturen konstant halten, um für eine akkurate Lagerung zu sorgen, er muss auch Ihre Weinkollektion in Szene setzen und so das Prestige Ihrer Küche steigern.

Unsere Weinklimaschränke stehen in verschiedenen Größen zur Verfügung, damit Sie Ihre Weinkollektion regelmäßig erweitern können. Eine ausgeklügelte Technologie reguliert die Luftfeuchtigkeit in den verschiedenen Klimazonen. Voll ausziehbare Flaschenablagen aus unbehandeltem Buchenholz und Aluminium schützen Ihre Weine vor unerwünschten Aromen. Zudem sind unsere Weinklimaschränke sehr leise und vibrationsarm. So kann ein Teil Ihrer Weinkollektion bei weinkellerähnlichen Bedingungen gelagert werden, während Sie den anderen Teil bereits genießen. Die gradgenaue Temperaturregelung stellt sicher, dass Sie Ihre Weinflaschen jederzeit servieren können.

Sind die Weinklimaschränke leicht zugänglich und mit geeignetem Zubehör ausgestattet, dann können Sie Ihren Gästen stets einen perfekt gekühlten Wein zu Ihrem Menü servieren, denn Dekanter oder offene Flaschen werden zuverlässig die gewünschte Temperatur bewahren. Und selbstverständlich können Sie mit dem Präsentationslicht zusätzlich hervorheben, was Ihre Gäste gerade genießen.

Mit Nischenbreiten von 45,7 cm bis 61 cm und Höhen von 82 cm bis 213,4 cm können die Weinklimaschränke entweder in Ihre Kühlwand integriert oder unter der Arbeitsplatte eingebaut werden. Die elektronische Temperaturregelung gewährleistet konstante Temperaturen zwischen 5 °C und 20 °C.

Beleuchten Sie den Wein oder Dekanter, den Sie gerade genießen, mit dem dimmbaren Präsentationslicht. Es bringt den Inhalt zur Geltung, ohne ihn zu beeinträchtigen. Zudem hält der Weinklimaschrank die Temperatur des Weins konstant, damit jedes Glas perfekt temperiert ist.

Der integrierte Weinklimaschrank fügt sich ideal in Ihre Kühlwand ein und bietet einfachen Zugang zu Ihren Schätzen. Die spezielle Glastür schützt den Wein vor UV-Strahlung und sein Schloss ist das Einzige, was ihn vor Ihnen schützen kann.

Der unterbaufähige Weinklimaschrank mit ein oder zwei Klimazonen und Präsentationslicht lässt sich unkompliziert in jeder Küche integrieren. Trotz seines geringen Platzbedarfs unter der Arbeitsplatte bietet er beste Lagerbedingungen für eine nicht zu verachtende Menge von 42 Flaschen.

Abgerundete Stäbe aus unbehandeltem Buchenholz sorgen für die sichere Lagerung des Weins, ohne empfindliche Etiketten zu beschädigen. Und nicht nur das: Der gesamte Innenraum des Weinschranks – so auch die Flaschenablagen aus Aluminium – wurde aus Materialien konzipiert, die weder das Aroma noch den Geschmack des Weins beeinträchtigen. Zudem wird die Luft im Inneren durch Aktivkohlefilter geleitet. Der Ingenieurskunst ist es zu verdanken, dass der Lagerraum nahezu vibrationsfrei ist, und nicht zuletzt sorgt das gedämpfte Türeinzugssystem dafür, dass Ihre Schätze ruhig lagern.



Die Weinklimaschränke der Vario Kälte-Serie 400



Die vollausziehbaren Flaschenablagen



Die integrierten Weinklimaschränke



Die Vario Kälte-Serie 200

Dieses Sortiment an Kühlgeräten, Kühl- und Gefrierkombinationen sowie Gefriergeräten passt perfekt in jede Einbauküche mit Standardmaßen, bietet allerdings einen größeren Kühl- oder Gefrierraum als herkömmliche Kühlgeräte.

Denn als große Ingenieursleistung ist es uns gelungen, Teile der Technik in den Sockelbereich zu verlagern. Hierdurch haben Sie nicht nur mehr Raum gewonnen, sondern weitere überragende Vorteile: bis zu vier Klimazonen, integrierte Vorrichtungen für Gastronorm-Behälter und eine Frischkühlschublade, in der Ihre Lachsfilets, Steaks oder Artischocken herrlich frisch bleiben.

Leicht laufende, voll ausziehbare Tablare und Schubladen stellen sicher, dass der gesamte Lagerraum leicht zugänglich ist. Und nicht zuletzt beim Schließen der Tür werden sie feststellen, dass sie dies ganz behutsam tut.

Die eleganten und zugleich beeindruckend effizienten Kühl- und Gefrierkombinationen sowie Kühl- und Gefriergeräte bieten vielfältige Kombinationsmöglichkeiten. Jedes Gerät ist mit Nischenmaßen von 56 cm Breite und 140 cm oder 177,5 cm Höhe verfügbar. Mit einem durchdachten und innovativen Entwicklungsansatz wurde hier alles maximiert: Raum, Leistung, Energieeffizienz und Vielfalt.

Erfahrene Köche wissen, dass unterschiedliche Lebensmittel unterschiedliche Ansprüche an die Lagerung stellen. Mit unseren Kühlgeräten können sie ganz nach ihren Bedürfnissen aufbewahrt werden. Neben einer großzügigen Kühlzone stehen zahlreiche Schubladen zur Verfügung, davon eine mit Feuchteregulierung speziell für empfindliches Gemüse.

Das Stufen-Tablar macht es möglich, auch besonders großformatige Vorräte mühelos zu verstauen. Zudem können spezielle Gastronorm-Behälter ergänzt werden, in denen sich Speisen mühelos von der Zubereitung und Lagerung im Kühlschrank bis hin zum Garen und Servieren hin- und hertransportieren lassen. Sie werden somit nicht nur Geschirr sparen, sondern auch den Kühlraum optimal ausnutzen, denn die Behälter gleiten passgenau in die speziellen Vorrichtungen.

Die mit 177,5 cm stattliche Kühl- und Gefrierkombination bietet eine zusätzliche Klimazone innerhalb ihres großen und flexiblen Raums. Das 4-Sterne-Gefriergerät mit No-Frost-Technik macht das lästige Abtauen überflüssig. Weitere beeindruckende Funktionen sind die elektronische Temperaturregelung und das Schnell-Gefrieren.

Das Wein- und Champagner-Rack fasst bis zu vier Flaschen. Und sollten Sie einmal keine vorrätig haben, so lässt es sich einfach wegklappen.



Das Stufen-Tablar und die Gastronorm-Behälter



Die Kältegeräte-Serie 200

Dieses Sortiment bietet unglaublich viel Flexibilität: Nutzen Sie bis zu 395 Liter Kühlvolumen oder passen Sie eines unserer Kühl- oder Gefriergeräte in eine nur 60 cm breite und 82 cm hohe Nische ein. Egal ob großzügig oder kompakt, mit ihrer minimalistischen und klaren Linie verleiht die Kühlgeräte-Serie 200 jedem Raum ein entscheidendes Plus. Wählen Sie einfach aus einer Palette an Möglichkeiten aus: getrennte Klimazonen, Frischkühlschubladen, 4-Sterne-Gefrierfach und höhenverstellbare Tablare.

Schließlich sind wir Gaggenau und setzen unsere eigenen Maßstäbe.

Die Vario Kälte-Serie 400



Vario Kühl- und Gefrierkombination

RY 492

Nischenbreite 91,4 cm
Nischenhöhe 213,4 cm
Frischkühlen
Integrierter Eisbereiter mit Festanschluss an Wasserzulauf
Nutzinhalt 526 l



Vario Kühl- und Gefrierkombination

RB 492/472

Nischenbreite 91,4/76,2 cm
Nischenhöhe 213,4 cm
Frischkühlen
Integrierter Eisbereiter mit Festanschluss an Wasserzulauf
Nutzinhalt 532/438 l



Vario Kühlgerät

RC 472/462

Nischenbreite 76,2/61 cm
Nischenhöhe 213,4 cm
Frischkühlen nahe 0 °C
Nutzinhalt 479/369 l



Vario Gefriergerät

RF 463/413

Nischenbreite 61/45,7 cm
Nischenhöhe 213,4 cm
Integrierte Ausgabe von Eis und Wasser mit Festanschluss an Wasserzulauf
Nutzinhalt 299/198 l



Vario Gefriergerät

RF 471/461/411

Nischenbreite 76,2/61/45,7 cm
Nischenhöhe 213,4 cm
Integrierter Eisbereiter mit Festanschluss an Wasserzulauf
Nutzinhalt 421/321/222 l



Vario Weinklimaschränke

RW 464/414

Nischenbreite 61/45,7 cm
Nischenhöhe 213,4 cm
Zwei getrennt steuerbare Klimazonen (5 °C bis 20 °C)
UV-Schutz, vibrationsarmer Betrieb, zuschaltbares Präsentationslicht
Fassungsvermögen 99/70 Flaschen

Die Weinklimaschränke



Weinklimaschrank

RW 464/414

Nischenbreite 61/45,7 cm
Nischenhöhe 213,4 cm
Zwei getrennt steuerbare Klimazonen (5 °C bis 20 °C)
UV-Schutz, vibrationsarmer Betrieb, zuschaltbares Präsentationslicht
Fassungsvermögen 99/70 Flaschen



Weinklimaschrank

RW 424

Nischenbreite 56 cm
Nischenhöhe 122,1 cm
Zwei getrennt steuerbare Klimazonen (5 °C bis 20 °C)
Integrierte, mit Edelstahl eingefasste Glastür
UV-Schutz, zuschaltbares Präsentationslicht
Fassungsvermögen 64 Flaschen



Weinklimaschrank

RW 404

Nischenbreite 60 cm
Nischenhöhe 82 cm
Zwei getrennt steuerbare Klimazonen (5 °C bis 20 °C)
Unterbaufähig, mit Edelstahl eingefasste Glastür
UV-Schutz, zuschaltbares Präsentationslicht, abschließbare Tür
Fassungsvermögen 34 Flaschen



Weinklimaschrank

RW 402

Nischenbreite 60 cm
Nischenhöhe 82 cm
Eine Klimazone (5 °C bis 20 °C)
Unterbaufähig, mit Edelstahl eingefasste Glastür
UV-Schutz, zuschaltbares Präsentationslicht, abschließbare Tür
Fassungsvermögen 42 Flaschen

Die Kühlgeräte-Serie 200



Kühl- und Gefrierkombination

RB 292

Nischenbreite 70 cm
Nischenhöhe 200 cm
Freistehende, Edelstahl-hinterlegte Glastür mit Frischkühlen
Nutzinhalt 395 l



Kühl- und Gefrierkombination

RB 282

Nischenbreite 56 cm
Nischenhöhe 177,5 cm
Drei Klimazonen einschließlich Frischkühlen
Nutzinhalt 270 l



Kühl- und Gefrierkombination

RT 282

Nischenbreite 56 cm
Nischenhöhe 177,5 cm
Drei Klimazonen einschließlich Frischkühlen
Nutzinhalt 286 l



Kühlgerät

RC 282

Nischenbreite 56 cm
Nischenhöhe 177,5 cm
Zwei Klimazonen einschließlich Frischkühlen
Nutzinhalt 319 l



Gefriergerät

RF 282

Nischenbreite 56 cm
Nischenhöhe 177,5 cm
Nutzinhalt 211 l



Kühl- und Gefrierkombination

RT 242

Nischenbreite 56 cm
Nischenhöhe 140 cm
Drei Klimazonen einschließlich Frischkühlen nahe 0 °C
Nutzinhalt 204 l



Kühlgerät

RC 242

Nischenbreite 56 cm
Nischenhöhe 140 cm
Zwei Klimazonen einschließlich Frischkühlen nahe 0 °C
Nutzinhalt 222 l



Kühl- und Gefrierkombination

RT 222

Nischenbreite 56 cm
Nischenhöhe 122,5 cm
Drei Klimazonen einschließlich Frischkühlen nahe 0 °C
Nutzinhalt 169 l



Kühlgerät

RC 222

Nischenbreite 56 cm
Nischenhöhe 122,5 cm
Zwei Klimazonen einschließlich Frischkühlen nahe 0 °C
Nutzinhalt 187 l



Kühl- und Gefrierkombination

RT 222

Nischenbreite 56 cm
Nischenhöhe 122,5 cm
Drei Klimazonen einschließlich Frischkühlen
Nutzinhalt 195 l



Kühlgerät

RC 222

Nischenbreite 56 cm
Nischenhöhe 122,5 cm
Zwei Klimazonen einschließlich Frischkühlen
Nutzinhalt 211 l



Gefriergerät

RF 222

Nischenbreite 56 cm
Nischenhöhe 122,5 cm
Nutzinhalt 127 l



Kühl- und Gefrierkombination

RT 200

Nischenbreite 60 cm
Nischenhöhe 82 cm
Nutzinhalt 123 l



Kühlgerät

RC 200

Nischenbreite 60 cm
Nischenhöhe 82 cm
Nutzinhalt 137 l



Gefriergerät

RF 200

Nischenbreite 60 cm
Nischenhöhe 82 cm
Nutzinhalt 98 l

Zubehör



Aufbewahrungsbehälter

Mit transparentem Deckel



Aufsatz

Aluminium
Zur Präsentation einzelner Flaschen (3er-Set)



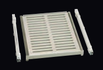
Griff

Edelstahl



Flaschenablage

Voll ausziehbar
Aus Buchenholz und Aluminium



Abstellflächen

Voll ausziehbar
Aus Aluminium
Geeignet für Dekanter, offene Flaschen und Humidor



Abstellflächen

2er-Set aus Glas
Geeignet für Dekanter, offene Flaschen und Humidor



Kleiner Gastronorm-Behälter

Antihaftbeschichtet, GN 1/3
Ungelocht



Großer Gastronorm-Behälter

Antihaftbeschichtet, GN 2/3
Ungelocht



Kleiner Gastronorm-Behälter

Antihaftbeschichtet, GN 1/3
Ungelocht



Großer Gastronorm-Behälter

Antihaftbeschichtet, GN 2/3
Ungelocht

Die Vario Kälte-Serie 200



Vario Kühl- und Gefrierkombination

RB 289

Nischenbreite 56 cm
Nischenhöhe 177,5 cm
Vier Klimazonen einschließlich Frischkühlen nahe 0 °C
Nutzinhalt 245 l



Vario Kühl- und Gefrierkombination

RB 287

Nischenbreite 56 cm
Nischenhöhe 177,5 cm
Nutzinhalt 259 l



Vario Kühl- und Gefrierkombination

RT 289

Nischenbreite 56 cm
Nischenhöhe 177,5 cm
Vier Klimazonen einschließlich Frischkühlen nahe 0 °C
Nutzinhalt 284 l



Vario Kühlgerät

RC 289

Nischenbreite 56 cm
Nischenhöhe 177,5 cm
Drei Klimazonen einschließlich Frischkühlen nahe 0 °C
Nutzinhalt 302 l



Vario Gefriergerät

RF 287

Nischenbreite 56 cm
Nischenhöhe 177,5 cm
Nutzinhalt 212 l



Vario Kühlgerät

RC 249

Nischenbreite 56 cm
Nischenhöhe 140 cm
Vier Klimazonen einschließlich Frischkühlen nahe 0 °C
Nutzinhalt 227 l



Vario Gefriergerät

RF 247

Nischenbreite 56 cm
Nischenhöhe 140 cm
Nutzinhalt 158 l



Spülen

Weil nicht alles nur Geschirr ist.

Geschirr kann kostbar und zerbrechlich sein, jahrzehntelang umhegt und gepflegt und mehr Erinnerungen an Ihre Familie bergen als das, was von ihm gegessen wurde. Pflegen Sie Ihr Geschirr deshalb mit dem Geschirrspüler, den es verdient. Denn wie bei kulinarischen Kreationen zeugt auch modernes Tafelgeschirr mitunter von der Handwerkskunst, mit der es erschaffen wurde.

Unsere Geschirrspüler-Serien 400 und 200 fügen sich bestens in eine Gaggenau Küche ein und präsentieren sich mit all den Eigenschaften, die Sie von uns erwarten: von der intuitiven Bedienung mittels TFT-Display über grifflose Türen mit Push-to-open-Funktion und Zeolith-Technologie für kürzere Programm-laufzeiten bis hin zu einem durchdachten Beladungs-konzept, das sich auch großen oder heiklen Objekten anpasst. Sie und Ihr gesamtes Geschirr erstrahlen nun dank des innovativen Lichtkonzepts in hellem, sanftem Licht, sobald Sie den Geschirrspüler öffnen.

Spülen wird nie ein Vergnügen sein, doch wir machen es zu etwas Besonderem.



Die Geschirrspüler-Serie 400

Bei sanftem Druck öffnet die grifflose Tür, beleuchtet dezent den Innenraum, während sich die Körbe dank Leichtlauffunktion mühelos herausziehen lassen. Bei erneut leichtem Druck schließt sich der Geschirrspüler wieder fast wie von selbst. Alles ist so gestaltet, dass Ihre kostbaren Gläser und Ihr Porzellan bestens geschützt sind. Da mag es Ihnen durchaus vorkommen, dass Sie etwas weitaus Aufregenderes tun, als nur den Geschirrspüler zu beladen.

Die Modelle stehen Ihnen in zwei Höhen, 81,5 cm oder 86,5 cm, und wahlweise mit flexiblem Scharnier für höhere Möbelfronten zur Verfügung. Sie sind geräumig, leistungsstark, schnell und zudem mit einer Vielzahl an Optionen ausgestattet, mit einem flexiblen Korbsystem, praktischen Halterungen für langstielige Gläser und Gastronorm-Behälter. Ihr Innenraum wurde mit größter Sorgfalt entworfen, was bei jedem einzelnen Klappstachel und jedem verstellbaren Rack zu spüren ist. Dank Zeolith-Technologie werden zudem die Laufzeiten der acht Programme verkürzt, das Trocknen wird intensiviert und der Energieverbrauch gesenkt.

Diese Serie ist bis ins Detail durchdacht, sodass sogar die Restlaufzeit des Programms – bei Modellen ohne flexibles Scharnier – auf den Küchenboden projiziert wird.

Das innovative Lichtkonzept taucht den behutsam gereinigten Inhalt Ihres Geschirrspülers in helles, sanftes Licht. Von der Rückwand ausgehend, lässt es Ihr Geschirr in neuem Glanz erstrahlen.

Die Bedienblende mit TFT-Display zeigt im Detail die acht Spülprogramme mit sechs Optionen an, von denen einige sensorgesteuert sind. Ausgewählte Programme können mit dem Power- oder Intensiv-Modus kombiniert werden, wobei sie natürlich behutsam mit empfindlichem Geschirr umgehen.

Die innovative Zeolith-Technologie verhilft all unseren Geschirrspülern der Serie zur Energieeffizienzklasse A+++. Es handelt sich um ein umweltfreundliches Mineral, das, sowie es Feuchtigkeit aufnimmt, Hitze abgibt und so dafür sorgt, eine volle Beladung in weniger als einer Stunde zu reinigen und zu trocknen. Es schützt zudem empfindliche Gläser, indem sie bei einer niedrigeren, sanfteren Temperatur getrocknet werden.

Die Produktreihe zeichnet sich nicht nur durch ihre Leistungsfähigkeit aus; mit ihrer Push-to-open-Funktion und dem gedämpften Einzug von Ober- und Unterkorb ist sie auch besonders sanft und leise. Die Leichtlauf-funktion ist für zwei oder drei Ebenen erhältlich, die Oberkörbe können auf drei Höhen verstellt und die Besteckkörbe für Kochutensilien und Espresso-Tassen vergrößert werden. Und da es praktisch ist, ist der Innenraum bestens ausgeleuchtet.



Das TFT-Display

Die Geschirrspüler-Serie 200

Bei einer Serie, die bis ins Detail durchdacht ist, verwundert es nicht, dass auch ihre Leistungen alle Erwartungen übertreffen.

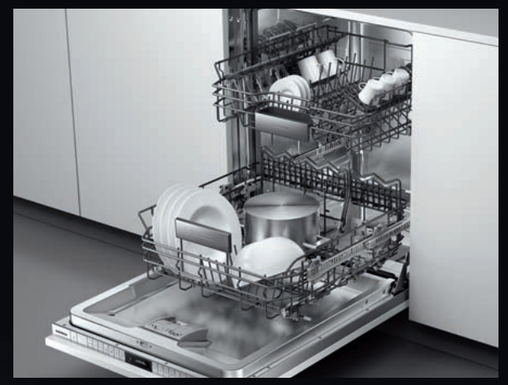
Mit unterschiedlichen Höhen und Breiten verfügen die Geschirrspüler über bis zu sechs Programme mit vier anpassbaren Optionen und ein flexibles Korbsystem. Bei einigen Modellen wird zusätzlich die Programmrestlaufzeit auf den Küchenboden projiziert. Kein Zweifel, es sind Geschirrspüler, die das Leben einfacher machen.

Wenn Sie die Tür öffnen, wird der Geschirrspüler seinen Inhalt behutsam preisgeben, denn die mit Leichtlauffunktion ausgestatteten Körbe stellen sicher, dass Ihre Gläser und Ihr Geschirr sowohl sanft hinein- als auch wieder genauso sanft aus ihm herausgleiten. Schließlich ist der einzige Moment, in dem Ihre Gläser erklingen sollten, der, wenn Sie beim Trinken mit ihnen anstoßen.

Zwei Modelle präsentieren sich mit TFT-Display in der Edelstahl-Bedienblende. Darüber hinaus bieten sie all denjenigen, die verreisen oder ihr Landhaus verlassen, eine praktische Innovation, denn wenn Sie die Option automatische Türöffnung wählen, öffnet sich bei Ende des Programms die Tür, damit der Geschirrspüler selbst und sein Inhalt belüftet werden.

Die Serie 200 bietet sowohl integrierte als auch vollintegrierte Geschirrspüler, die alle über die beeindruckende Energieeffizienzklasse A++ verfügen. Die meisten von ihnen bieten ein flexibles Korbsystem, Klappstacheln, Leichtlauffunktion, spezielle Halterungen, höhenverstellbare Oberkörbe mit Überauszug und zahlreiche weitere ausgeklügelte Ausstattungen, die es ihnen möglich machen, sich Ihrem Geschirr optimal anzupassen. Um diese nun auch in jede Küche einfügen zu können, sind einige Modelle mit flexiblem Scharnier für besonders hohe Möbelfronten und schmale Sockel erhältlich.

Sechs Spülprogramme, von denen einige sensorgesteuert sind, können mit vier Optionen wie Power oder Intensiv kombiniert werden. Allerdings können Sie angesichts des Wissens und der Erfahrung unserer Forschungs- und Entwicklungsabteilung auch einfach nur einer unserer Empfehlungen folgen.



Vollintegriert



Die Programm-Optionen

Die Geschirrspüler-Serie 400



Geschirrspüler

DF 481/480
Breite 60 cm
8 Programme, 6 Optionen
Restzeitprojektion oder
Info-Light
Sehr leise 42 dB

Die Geschirrspüler-Serie 200



Geschirrspüler

DF 261/260
Breite 60 cm
6 Programme, 4 Optionen
Automatische Türöffnung
Sehr leise 42 dB



Geschirrspüler

DI 261/260
Breite 60 cm
6 Programme, 4 Optionen
Automatische Türöffnung
Sehr leise 42 dB



Geschirrspüler

DF 251/250
Breite 60 cm
6 Programme, 2 Optionen
Info-Light
Sehr leise 44 dB



Geschirrspüler

DF 250
Breite 45 cm
6 Programme, 2 Optionen
Restzeitprojektion
Sehr leise 44 dB

Beide Serien sind mit den Höhen 86,5 cm und 81,5 cm erhältlich.

Zubehör



Besteckschublade

Mit Leichtlauffunktion



Silberglanzkassette

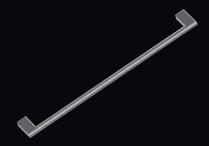
Für alle Geschirrspüler



Halterung für langstielige Gläser



Gläserkorb



Möbelgriff

Edelstahl



Enthüllungen

Eine herrliche Beilage für kulinarischen Genuss.
Das ist das Versprechen von Gaggenau – wie auch die Erwartung des Kochs bei der Zubereitung eines gelungenen Menüs.

Am Beispiel der Physalis zeigt sich, dass außergewöhnliches Design, Qualität und Funktionalität keineswegs zu Lasten der Ästhetik gehen. Vielmehr stimulieren sie einen sich stets verändernden Charakter. Diese Erkenntnis, mit der wir seit 333 Jahren unsere Produkte gestalten, wird uns auch weiterhin den Weg in die Zukunft weisen.



Über die Küche hinaus

Über Entdeckungen von echten, außergewöhnlichen und zugleich kompromisslosen Visionären, Künstlern, Handwerkern sowie über weitere interessante Themen aus der ganzen Welt können Sie in unserem Magazin „new spaces“ lesen. Abgedeckt werden Themen aus den Bereichen Küche, Architektur, Kunst, Design und alles weitere, was unsere Neugierde weckt.

Sicherlich werden Sie auch an unseren „Essays zu Kultur & Lebensart“ auf unserer Website Gefallen finden. Oder Sie werfen einen Blick auf Instagram, Pinterest und Vimeo, wo diejenigen unter Ihnen, die sich für soziale Medien interessieren, unsere Posts verfolgen können.

Ausblicke in die Zukunft für kulturell Interessierte.



Unsere Website bietet eine umfassende Beschreibung
jedes einzelnen Produkts sowie zusätzliche
Informationen über uns und unsere Geschichte.
Erfahren Sie mehr über den Showroom
in Ihrer Nähe und finden Sie Wissenswertes für
Architekten und Küchendesigner.

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

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

Italien
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 Mailand
Design Elementi
Milano S.r.l.
Via Lazzaretto 3
20124 Mailand
+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

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

Showroom Tokio
N.TEC Co. Ltd.
6F Rinkei Bldg.
2-8-9 Iwamoto-cho
Chiyoda-ku Tokio
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

Kanada
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

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

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

Malaysia
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

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

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

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

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

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

Österreich
Showroom Wien
Stilarena
Quellenstraße 2a
1100 Wien
+43 1 60 5750

Philippinen
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

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

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

Schweiz
Showroom Zürich
BSH Hausgeräte AG
Fahrweidstrasse 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

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

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

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

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

Thailand
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

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

USA
Showroom Chicago
Merchandise Mart
222 Merchandise Mart Plaza, Suite 108
Chicago
IL 60654
+1 312 832 3200

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

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

Vietnam
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

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

Der Unterschied heißt Gaggenau.

Showrooms | Flagship showrooms

Belgien
Showroom Brüssel
BSH Home Appliances
N.V.-S.A.
Laarbeeklaan
74 Avenue du Laerbeek
1090 Brüssel
+32 2475 7008

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

Showroom Peking
Room 5018
China World Tower
No. 1 Jian Guo Men Wai
Street
Chaoyang District
100004 Peking
+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

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

Deutschland
Showroom München
Arabellastraße 30 A
81925 München
+49 89 4570 4647

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

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

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

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

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

www.gaggenau.com BSH Hausgeräte GmbH, Postfach 830101, 81701 München, Deutschland

Q9G1LA0144