

# Vollintegrierte Induktion

Ein Punkt, eine Oberfläche, ein Knebel



GRÜN  
BECK  
DESIGNERS & INTERIORS

GAGGENAU

# Weniger ist mehr

Die vollintegrierte Induktion präsentiert sich als Innovation in Reinform, bei der sich das Kochfeld nahezu unsichtbar in der Arbeitsfläche befindet.

Unsere leistungsstarke Technologie haben wir dazu optisch auf das Wesentliche reduziert: ein Punkt, eine Oberfläche, ein Knebel – sonst nichts.

Die durchgehend ebenmäßige Arbeitsfläche fügt sich elegant in jeden Wohnbereich ein und bietet nahezu grenzenlose Möglichkeiten für ein einzigartiges Kocherlebnis.



Um Ihre individuelle Küchenvision zu realisieren, steht Ihnen die Dekton-Arbeitsfläche in verschiedensten Farben und Ausführungen zur Auswahl. Zusammen mit unseren hochpräzisen Bedienknöpfen in markantem Edelstahl oder elegantem Schwarz entsteht so ein harmonisches Gesamtbild. Das Induktionskochfeld ist in die Arbeitsfläche integriert und ist je nach Anforderung in zwei unterschiedlich großen Modulen verfügbar. Dank dieser vielseitigen Gestaltungsfreiheit verwandelt sich jedes Zuhause in etwas ganz Besonderes.

Eine Deckenlüftung von Gaggenau, die dem unaufdringlichen Design der vollintegrierten Induktion in nichts nachsteht, rundet die offene Küchenästhetik elegant ab.

## EIN PUNKT

Hinter diesem kleinen, aber feinen Punkt verbirgt sich mehr, als es auf den ersten Blick scheint. Durch dezentes Aufleuchten signalisiert er die Verbindung zwischen dem Knebel und der aktiven Kochzone und dient gleichzeitig als Positionierungshilfe für das Kochgeschirr. Unterschiedliche Intensitäten, Farben und Leuchtmodi weisen zudem darauf hin, ob das Modul eingeschaltet ist, ob noch Restwärme besteht oder ob womöglich der Oberflächenschutz fehlt. Bei Nichtgebrauch sind alle Kochfelder automatisch deaktiviert, sodass die einladende Koch-/Arbeitsfläche ihren Zweck als Ort der kulinarischen Begegnung in jeglicher Hinsicht erfüllt.



## EINE OBERFLÄCHE

Die 12 mm starke und äußerst kompakte Arbeitsfläche aus kratzfestem und hitzebeständigem Dekton ist in zahlreichen Farben und Ausführungen erhältlich.

Für ein kompromissloses Kocherlebnis lassen sich je nach Anforderung die leistungsstarken Induktionsmodule in zwei unterschiedlichen Größen nebeneinander einbauen. Da sie unter der Arbeitsfläche angebracht werden, bleiben sie für das Auge unsichtbar. Auf unserem 21-cm-Standardmodul finden Töpfe und Pfannen mit einem Durchmesser zwischen 10 und 21 cm bequem Platz, während sich unser 28-cm-Modul ideal für größeres Kochgeschirr mit einem Durchmesser zwischen 15 und 28 cm eignet.

Für eine optimale Leistung sorgt das Zusammenspiel aus Induktionsmodulen und unserem erweiterten Oberflächenschutz, der eine Magnetverbindung zum Kochgeschirr herstellt.



## EIN KNEBEL

Als unverwechselbares Markenzeichen von Gaggenau zieren Bedienknebel der Serie 400 die Front der vollintegrierten Induktion. Ihre hohe Präzision ermöglicht eine direkte, schnelle und intuitive Auswahl der zwölf Leistungsstufen sowie der Warmhalte- und Booster-Funktion. Um das gewünschte Oberflächendesign harmonisch zu ergänzen oder einen stilvollen Kontrast herzustellen, sind die Knebel in markantem Edelstahl oder elegantem Schwarz erhältlich. Auch die Positionierung ist flexibel: Sie können mittig oder bündig mit den Modulen montiert werden.



## Produktübersicht



### Vollintegrierte Induktion 28 cm

CU 428 100

Induktionsmodul Ø 28 cm  
Kochgeschirr-Größen von Ø 15 bis 28 cm  
Benutzung des Kochgeschirrs direkt auf der Arbeitsfläche  
Licht als Indikation für das Zentrum der Kochzone  
Frontal an der Küchenmöbelfront montierte Bedienknebel



### Vollintegrierte Induktion 21 cm

CU 421 100

Induktionsmodul Ø 21 cm  
Kochgeschirr-Größen von Ø 10 bis 21 cm  
Benutzung des Kochgeschirrs direkt auf der Arbeitsfläche  
Licht als Indikation für das Zentrum der Kochzone  
Frontal an der Küchenmöbelfront montierte Bedienknebel

## Zubehör



### Edelstahl Bedienknebel mit Leuchtring

CKU 410 010

Präzise elektronische Regelung in 12 Leistungsstufen, Booster- und Warmhalte-Funktion



### Schwarzer Bedienknebel mit Leuchtring

CKU 410 000

Präzise elektronische Regelung in 12 Leistungsstufen, Booster- und Warmhalte-Funktion



### Erweiterter Oberflächenschutz 4er Set

SP 400 000

Für Kochgeschirr von Ø 10 bis 28 cm



### Erweiterter Oberflächenschutz 23,5 cm

SP 424 000

Ø 23,5 cm  
Für Kochgeschirr von Ø 24 bis 28 cm



### Erweiterter Oberflächenschutz 18,5 cm

SP 419 000

Ø 18,5 cm  
Für Kochgeschirr von Ø 19 bis 23 cm



### Erweiterter Oberflächenschutz 15 cm

SP 415 000

Ø 15 cm  
Für Kochgeschirr von Ø 15 bis 18 cm

































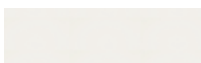




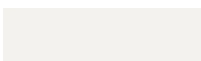


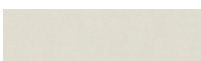








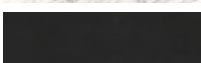














### Erweiterter Oberflächenschutz 10 cm

SP 410 000

Ø 10 cm  
Für Kochgeschirr von Ø 10 bis 14 cm

# Farbauswahl

	Vk04 Grafite		Nacre		Lunar
	Vk03 Grigio		Micron		Soke
	Vk02 Avorio		Argentium		Arga
	Vk01 Nebbia		Albarium		Bergen
	Tk06 Marmorio		Umber		Olimpo
	Tk05 Sabbia		Kreta		Taga
	Gk07 Ceppo		Khalo		Natura
	Limbo		Helena		Fossil
	Laguna		Rem		Kira
	Malibu		Bromo		Nilium
	Marina		Laurent		Zenith
	Salina		Liquid Embers		Radium
	Vigil		Uyuni		Opera
	Trance		Aeris		Trilium
	Somnia		Liquid Shell		Aura
	Neural		Liquid Sky		Entzo
	Morpheus		Domoos		Kelya
	Lucid		Sasea		Keon
	Daze		Kovik		Edora
	Awake		Laos		Sirius
	Danae		Keranium		

## GEMEINSAME AUSSTATTUNGSMERKMALE VOLLINTEGRIERTE INDUKTION SERIE 400

- Kochen auf einer 12 mm Dekton Arbeitsplatte in verschiedensten Farben und Ausführungen zur Auswahl
- Arbeits- bzw. Kochfläche aus kratzfestem und hitzebeständigem Dekton (Bestellung über Cosentino)
- Zwei in die Arbeitsfläche integrierte, modulare Induktionskochfelder in unterschiedlichen Größen perfekt kombinierbar
- Massiver Edelstahl Bedienknebel mit Leuchtring, auch in Schwarz erhältlich
- Zwölf Leistungsstufen sowie Warmhalte- und Booster-Funktion

- Lichtpunkt in unterschiedlichen Farben auf der Kochfläche als Zentrum der Kochzone
- Patentierte optische Temperaturmessung über den Lichtpunkt, sowie Bedien- und Restwärmeanzeige oder Hinweis auf fehlenden Oberflächenschutz
- Hitzeresistenter Oberflächenschutz für Kochgeschirr aus weltraumtauglichem Kunststoff (Schmelztemperatur 343 °C) schützt zudem vor Abrieb auf Kochgeschirr und Oberfläche



Integriertes Induktionsmodul Serie 400  
**CU428\***

- Kochgeschirr-Größen von Ø 15 bis 28 cm
- Benutzung des Kochgeschirrs direkt auf der Arbeitsfläche
- Licht als Indikation für das Zentrum der Kochzone
- Frontal an der Küchenmöbel-front montierte Bedienknebel

\* Daten unter Vorbehalt  
\*\* Voraussichtlich verfügbar ab Mai 2024

**CU428100\*\* € 2.190,-**  
Vollintegrierte Induktion Modul ø 28 cm  
Knebel muss separat bestellt werden

**Erforderliches Installationszubehör**  
**CKU410010\*\* € 197,-**  
1 Edelstahlknebel Serie 400 für CU 421, CU 428  
Elektronische Steuerung

**CKU410000\*\* € 228,-**  
1 Schwarzer Knebel Serie 400 für CU 421, CU 428  
Elektronische Steuerung  
**CA420000\*\* € 120,-**  
Montageset für integrierte Induktion.  
Pro Küche wird ein Set benötigt.

**Erforderliches Sonderzubehör**  
**SP415000\*\* € 79,-**

Oberflächenschutz für Töpfe und Pfannen ø 15 – 18 cm für CU 421, CU 428  
**SP419000\*\* € 89,-**  
Oberflächenschutz für Töpfe und Pfannen ø 19 – 23 cm für CU 421, CU 428  
**SP424000\*\* € 99,-**  
Oberflächenschutz für Töpfe und Pfannen ø 24 – 28 cm für CU 421, CU 428  
**SP400000\*\* € 320,-**  
Oberflächenschutz 4er-Set für Töpfe und Pfannen ø 10 – 28 cm für CU 421, CU 428



Integriertes Induktionsmodul Serie 400  
**CU421\***

- Kochgeschirr-Größen von Ø 10 bis 21 cm
- Benutzung des Kochgeschirrs direkt auf der Arbeitsfläche
- Licht als Indikation für das Zentrum der Kochzone
- Frontal an der Küchenmöbel-front montierte Bedienknebel

\* Daten unter Vorbehalt  
\*\* Voraussichtlich verfügbar ab Mai 2024

**CU421100\*\* € 1.990,-**  
Vollintegrierte Induktion Modul ø 21 cm  
Knebel muss separat bestellt werden

**Erforderliches Installationszubehör**  
**CKU410010\*\* € 197,-**  
1 Edelstahlknebel Serie 400 für CU 421, CU 428  
Elektronische Steuerung

**CKU410000\*\* € 228,-**  
1 Schwarzer Knebel Serie 400 für CU 421, CU 428  
Elektronische Steuerung  
**CA420000\*\* € 120,-**  
Montageset für integrierte Induktion.  
Pro Küche wird ein Set benötigt.

**Erforderliches Sonderzubehör**  
**SP410000\*\* € 69,-**

Oberflächenschutz für Töpfe und Pfannen ø 10 – 14 cm für CU 421  
**SP415000\*\* € 79,-**  
Oberflächenschutz für Töpfe und Pfannen ø 15 – 18 cm für CU 421, CU 428  
**SP419000\*\* € 89,-**  
Oberflächenschutz für Töpfe und Pfannen ø 19 – 23 cm für CU 421, CU 428  
**SP400000\*\* € 320,-**  
Oberflächenschutz 4er-Set für Töpfe und Pfannen ø 10 – 28 cm für CU 421, CU 428

## INTEGRIERTES INDUKTIONSMODUL SERIE 400 CU 428 100

### Integriertes Induktionsmodul Serie 400 CU428

#### Planungshinweise

Das integrierte Induktionsmodul muss unter einer Dekton Arbeitsplatte in 12 mm Stärke eingebaut werden. Die Tragfähigkeit und Stabilität muss durch geeignete Unterkonstruktionen unterstützt werden. Berücksichtigen Sie das Gerätegewicht und zusätzliche Lasten.

In der Mitte der Kochzone muss eine 10 mm große Bohrung vorgesehen sein zur Kennzeichnung der Kochzone sind einzuplanen.

Die Bearbeitung der Dekton Arbeitsplatte wird von lokalen Verarbeitern/Steinmetzen durchgeführt. Eine Liste der empfohlenen Verarbeiter/Steinmetze erhalten Sie von Ihrem lokalen Vertreter (Für Dekton Verarbeiter/Steinmetze: Siehe „Marking and drilling protocol for BSH Induction“ von Cosentino.)

#### Mindestabstände:

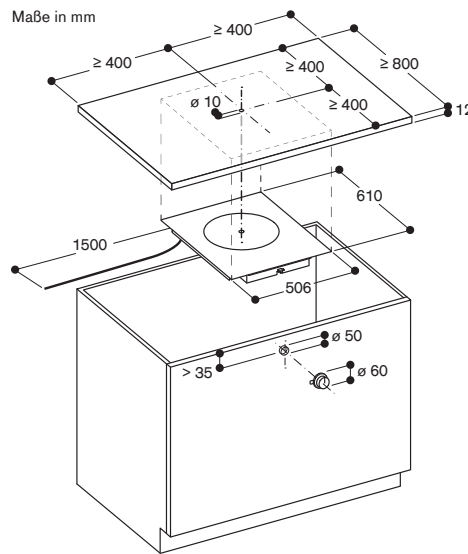
Kochzonenmitte bis zum seitlichen Rand der Arbeitsplatte 400 mm.  
Kochzonenmitte bis Vorder- und Hinterkante der Arbeitsplatte 400 mm.  
Kochzonenmitte zur nächsten Kochzonenmitte 450 mm oder 550 mm je nach Kombination.  
Mindestabstände an der Rückwand der Möbel und Öffnungen, siehe Maßzeichnungen.

Funktioniert nur mit magnetischen (Induktions-) Töpfen und Pfannen.  
Für eine optimale Temperaturverteilung wird Kochgeschirr mit Sandwichboden empfohlen.

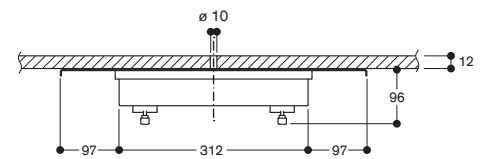
Gerätengewicht: ca. 4,7 kg.

#### Anschluss

Gesamtanschlusswert 2,7 kW.  
Anschlusskabel 1,5 m ohne Stecker.  
Länge Anschlusskabel für Bedienkebel 1 m.

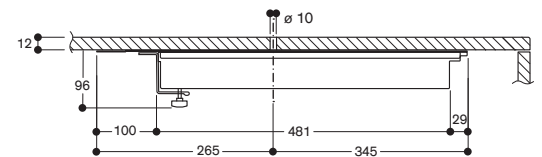


#### Querschnitt



Maße in mm

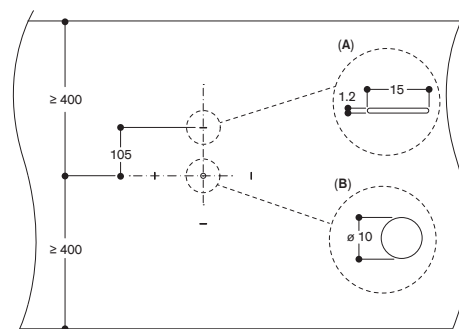
#### Längsschnitt



Maße in mm

#### Ansicht von oben

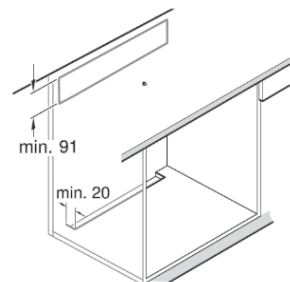
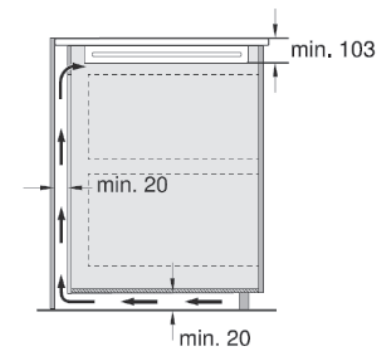
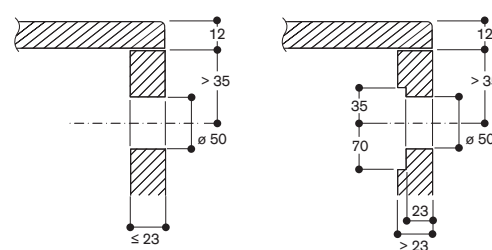
Maße in mm



A: Oberflächengravur  
B: Bohrung

#### Montage des Bedienkebels

Maße in mm



# INTEGRIERTES INDUKTIONSMODUL SERIE 400

## CU 421 100

### Integriertes Induktionsmodul Serie 400 CU421

#### Planungshinweise

Das integrierte Induktionsmodul muss unter einer Dekton Arbeitsplatte in 12 mm Stärke eingebaut werden. Die Tragfähigkeit und Stabilität muss durch geeignete Unterkonstruktionen unterstützt werden. Berücksichtigen Sie das Gerätegewicht und zusätzliche Lasten.

In der Mitte der Kochzone muss eine 10 mm große Bohrung vorgesehen werden. Gravuren zur Kennzeichnung der Kochzone sind einzuplanen.

Die Bearbeitung der Dekton Arbeitsplatte wird von lokalen Verarbeitern/Steinmetzen durchgeführt. Eine Liste der empfohlenen Verarbeiter/Steinmetze erhalten Sie von Ihrem lokalen Ansprechpartner (Für Dekton Verarbeiter/Steinmetze: Siehe Spezifikationsblatt „Marking and drilling protocol for BSH Induction“ von Cosentino.)

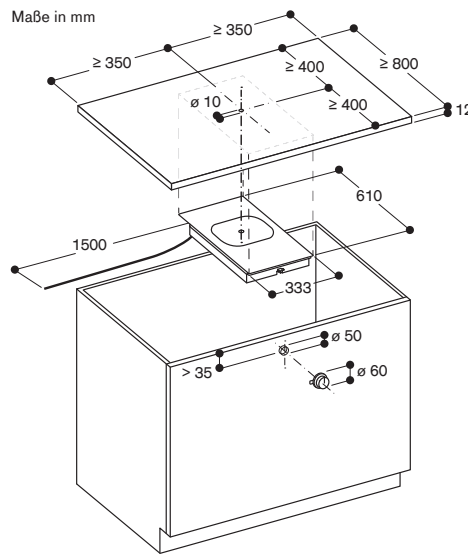
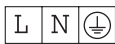
#### Mindestabstände:

Kochzonenmitte bis zum seitlichen Rand der Arbeitsplatte 350 mm.  
Kochzonenmitte bis Vorder- und Hinterkante der Arbeitsplatte 400 mm.  
Kochzonenmitte zur nächsten Kochzonenmitte 350 mm oder 450 mm je nach Kombination.  
Mindestabstände an der Rückwand der Möbel und Öffnungen, siehe Maßzeichnungen.

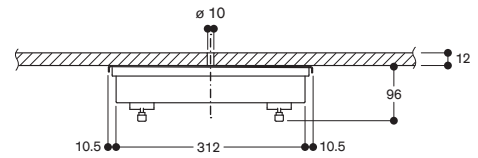
Funktioniert nur mit magnetischen (Induktions-) Töpfen und Pfannen.  
Für eine optimale Temperaturverteilung wird Kochgeschirr mit Sandwichboden empfohlen.  
Gerätegewicht: ca. 4,5 kg.

#### Anschluss

Gesamtanschlusswert 2,3 kW.  
Anschlusskabel 1,5 m ohne Stecker.  
Länge Anschlusskabel für Bedienknebel 1 m.

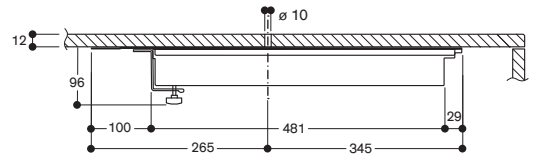


#### Querschnitt

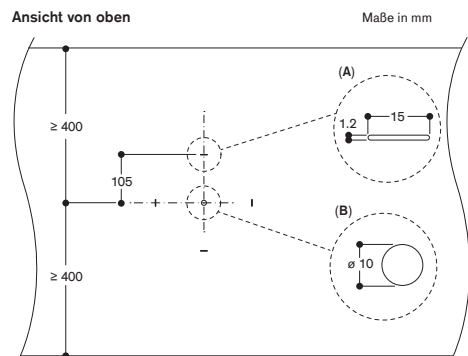


Maße in mm

#### Längsschnitt

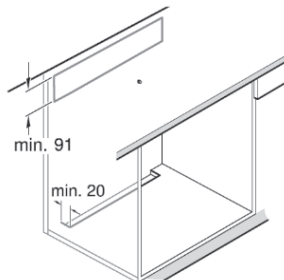
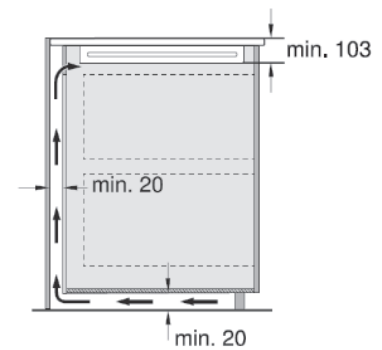
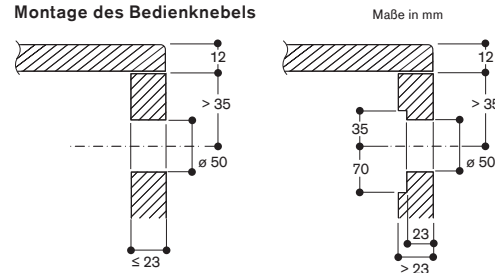


Maße in mm



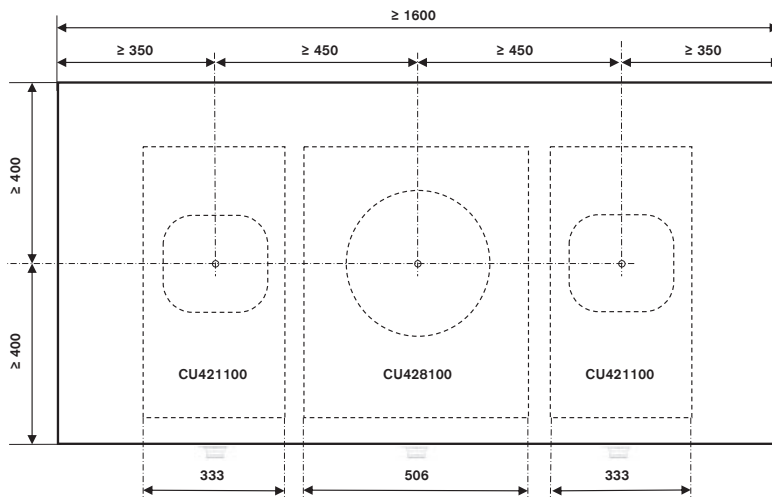
A: Oberflächengravur  
B: Bohrung

#### Montage des Bedienknebels



#### Planungsbeispiel

2 mittlere Module und 1 großes Modul  
CU421100 und CU428100 und CU421100



#### Liste der Komponenten (Edelstahlknebel)

- 1 x CU428100 Integriertes Induktionsmodul ø 28 cm
- 2 x CU421100 Integriertes Induktionsmodul ø 21 cm
- 3 x CKU410010 1 Knebel, integrierte Induktion, Edelstahl
- 1 x CA420000 Montageset für integrierte Induktion
- 1 x SP400000 Set mit erweitertem Oberflächenschutz (4 Stück) für Töpfe und Pfannen ø 10-28 cm

#### Liste der Komponenten (Schwarzer Knebel)

- 1 x CU428100 Integriertes Induktionsmodul ø 28 cm
- 2 x CU421100 Integriertes Induktionsmodul ø 21 cm
- 3 x CKU410000 1 Knebel, integrierte Induktion, Schwarz
- 1 x CA420000 Montageset für integrierte Induktion
- 1 x SP400000 Set mit erweitertem Oberflächenschutz (4 Stück) für Töpfe und Pfannen ø 10-28 cm

#### Empfohlene Lüftungsgeräte

- AC400
- AC250



Der Unterschied heißt Gaggenau.

**GRÜN**  
**BECK**

**DESIGNERS & INTERIORS**

interior architects | design stores  
all in one service | cabinet maker  
Margaretenstr.93 | A-1050 Wien  
interiors@gruenbeck.co.at  
+43 1 544 83 39

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