

# GAGGENAU

Das Sortiment

---







Lassen Sie sich  
inspirieren.



# Inhalt



35



79



3





8



23

Über uns 02

Backöfen\* 06

Serie 400 08

Serie 200 22

EB 333 28

Kochfelder und  
Lüftungsgeräte 30

Serie 400 32

Serie 200 54

Kältegeräte 62

Die neue Generation der Kühlgeräte 64

Serie 400 70

Serie 200 72

Weinklimaschränke 78

Serie 400 82

Serie 200 84

Geschirrspüler 86

Serie 400 88

Serie 200 94

Produktübersicht 96

Energielabel 119

Home Connect 120

Showrooms 121

\*inkl. Dampfbacköfen, Mikrowellen-Backöfen, Wärme- und  
Vakuumierschubladen sowie Espresso-Vollautomaten



# Innovationen, die die Küche verändert haben, auch ästhetisch

1683 errichtete Ludwig Wilhelm von Baden, einer der mächtigsten Aristokraten im damaligen Europa, in dem kleinen Ort Gaggenau im Schwarzwald, eine Hammer- und Nagelschmiede.

Jeder Hammerschlag aus dieser Schmiede begleitet unser Schaffen heute. Unser reicher Erfahrungsschatz lässt uns Aussergewöhnliches schaffen. Mit jedem Gerät, das wir fertigen, und jedem Erlebnis, das wir gestalten, geben wir davon ein Stück weiter.

1683

Der erste Nagel aus dem Schwarzwald

1880

Erste Backöfen im Zuge des Erfolgs unserer Emailschilder

1931

Einführung unserer elektrischen Öfen

1956

Erster Einbau-Backofen auf Augenhöhe, eigenständiges Kochfeld und Lüftung

1972

Einführung des modularen Vario Systems

1976

Erste Muldenlüftung

1982

Erste Flachschirmhaube



**1986**

Einführung unseres Wahrzeichens, des 90 cm breiten Backofens EB 300

**1999**

Erster Dampfbackofen für die private Küche

**2011**

Erstes Vollflächen-Induktionskochfeld mit intuitivem Bedienfeld

**2015**

Erstes automatisches Reinigungssystem für den Dampfbackofen

**2016**

Neuaufgabe unseres Wahrzeichens, als EB 333

**2020**

Unser Meisterwerk, der Dampfbackofen in seiner Neuaufgabe

**2021**

Flex-Induktionskochfeld mit integrierter Lüftung der Serie 400

**2024**

Einführung der vollintegrierten Induktion & der neuen Generation Kühlgeräte





Unser Wahrzeichen EB 333

# Der Unterschied beruht auf ...

## **Handarbeit**

Auch nach 300 Jahren spielt Handarbeit eine entscheidende Rolle in unserer Fertigung. Jeder Arbeitsschritt, vom Biegen des Metalls bis zur Montage der digitalen Bedienfelder im Reinraum, wird von geschickten Händen ausgeführt. Und darauf sind wir zurecht ein bisschen stolz.

## **Dem Prinzip Profiküche**

Wir orientieren uns an der Profiküche mit dem Koch als Massstab der Dinge. Innovationen, die ihm dienen, werden weiterverfolgt. Funktionalität ist stets oberstes Gebot.

## **Qualität bis ins Detail**

Alles, was wir tun, liegt über der Norm – die Materialien, die wir verwenden, die Handwerker, die wir beschäftigen und die Qualitätskontrolle, die uns besonders am Herzen liegt.

Erfahren Sie auf unserer Website mehr über unsere Begeisterung für Handarbeit, das Leistungsspektrum unserer Geräte und unseren reichen Erfahrungsschatz.





# Backöfen\*

Der Inbegriff für kulinarische Spitzenleistungen, das Wunschobjekt für den Koch-Enthusiasten: ein Backofen von Gaggenau.

---

Serie 400  
Serie 200  
EB 333

\*inkl. Dampfbacköfen, Mikrowellen-Backöfen, Wärme- und Vakuumierschubladen sowie Espresso-Vollautomaten



Die Backöfen der Serie 400 geben  
ein Versprechen für kulinarische Grösse.







# Backöfen Serie 400

## Der Luxus ungekannter Möglichkeiten

Jeder unserer Backöfen der Serie 400 wird auch den anspruchsvollsten Koch-Enthusiasten zufriedenstellen und ihm bei jedem Handgriff ein souveränes Gefühl vermitteln.

Die charakteristischen Drehknebel aus massivem Edelstahl ermöglichen eine intuitive Steuerung des TFT-Displays. Wird es berührt, öffnet sich die grifflose Tür bis zu 180°. Sie tritt bewusst aus der Küchenmöbelfront hervor. Ihre vierfache Verglasung stellt sicher, dass sie angenehm kühl bleibt, unabhängig von der Temperatur im Inneren und dies selbst bei der Pyrolyse, wo Temperaturen von bis zu 485 °C herrschen. Jedes der Gläser ist farbecht, sodass Sie das Bräunen ihrer Speisen akkurat beurteilen können. Mit dem Drehspieß, der in Kombination mit den meisten der 17 Heizmethoden zum Einsatz kommt, wird Ihr Braten rundum knusprig braun. Der Kerntemperaturfühler misst die Temperatur im Inneren des Garguts gradgenau.

Automatik-Programme unterstützen Sie bei der Zubereitung, und per Home Connect können Sie den Brat- und Backvorgang auch auf Distanz jederzeit im Blick behalten.





Backöfen, Espresso-Vollautomat,  
Dampfbacköfen und Wärmeschubladen Serie 400





76 cm breiter Dampfbackofen, Backofen und Wärmeschublade Serie 400



Automatisches Reinigungssystem

## Meistern Sie Dampf

### Schaffen Sie Ihre Meisterwerke

Seit wir vor über 20 Jahren die Zubereitung von Speisen mit Dampf in die private Küche gebracht haben, haben wir die Technik kontinuierlich weiterentwickelt. Die neuesten Dampfbacköfen, die über Tanks oder einen festen Anschluss an Wasserzu- und -ablauf verfügen, bieten einen noch grösseren Innenraum, in dem Sie Ihre kulinarischen Meisterwerke zubereiten können.

Automatische Programme, fünf Feuchtestufen, Temperaturen von bis zu 230 °C und der hinter Glas verborgene Vollflächengrill unterstützen den privaten Koch bei der Zubereitung seiner kulinarischen Köstlichkeiten. Kurzum, mit dem Dampfbackofen können Sie nicht nur dämpfen, sondern auch schmoren, backen, grillen, anbraten, überbacken, regenerieren, Sous-vide-garen und entsaften. Anschliessend reinigt sich das Gerät nahezu von selbst, mit Hilfe seines ausgeklügelten automatischen Reinigungssystems.



Wassertanks



Vakuumschublade Serie 400

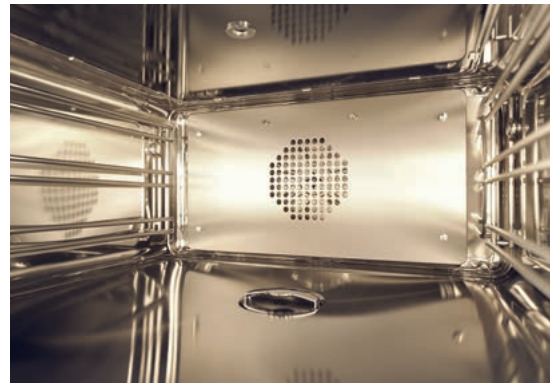
## Wo Dampf zum Vergnügen wird

### Der entscheidende Unterschied

Bei der Zubereitung Ihrer Meisterwerke sollten Sie darauf achten, dass sie richtig beleuchtet werden. Dank einer Rückwand, die nicht reflektiert, setzen die LEDs des Dampfbackofens Ihre Speisen in blendfreies, warmweisses Licht. Ein weiteres durchdachtes Detail besteht darin, dass überschüssiger Dampf kondensiert. Das stellt sicher, dass der Koch nicht in einer Dampfwolke verschwindet, wenn er die Tür des Ofens öffnet.

### Dampf geht mit Sous-vide Hand in Hand

Wenn Sie eine Vakuumschublade unter Ihrem Dampfbackofen oder Ihrer Arbeitsplatte ergänzen – wahlweise im Design des Geräts oder der Küchenmöbel – könnte das Garen mit Sous-vide Einzug in Ihren Alltag halten. Mit Hilfe unterschiedlicher Vakuuierstufen und Beutelgrößen gelingt es Aromen einzufangen, Lebensmittel haltbar zu machen und in einem Drittel herkömmlicher Zeit zu marinieren. Dank der Möglichkeit, ausserhalb der Schublade zu vakuumieren, ist Ihr geöffneter Wein auch am folgenden Abend ein echter Genuss.



Blendfreie Beleuchtung





60 cm breiter Dampfbackofen Serie 400



Backstein



Kerntemperaturfühler für Back- und Dampfbacköfen

## Die Ausstattung zum Braten, Backen, Dämpfen und Garen

### Im Inneren des Back- und Dampfbackofens

Der Kerntemperaturfühler ist mehr als nur ein Thermometer für Fleisch, Fisch, Brot oder Teig. Die im Inneren der Speisen gewonnenen Werte machen es möglich, dass Ihr Back- und Dampfbackofen seine Temperatur anpasst, seinen Timer kontinuierlich aktualisiert und Sie über die geänderte Brat- oder Backzeit informiert.

Mit dem richtigen Zubehör lassen sich kulinarische Möglichkeiten entfalten. So ist beispielsweise die im Backstein erzeugte Hitze das Geheimnis für knusprigen Flammkuchen, Pizzaböden und Brot. Es gibt in der Tat keinen Vergleich zu dem, was sie direkt auf dem Stein bei 300 °C backen.

Backöfen-Auszüge, Gastronorm-Bräter und Gastronorm-Behälter sowie unterschiedliche Bleche und Pizzaschieber ergänzen nicht nur Ihren Back- und Dampfbackofen, sie erweitern auch Ihre Möglichkeiten.



Gastronorm-Bräter





## Der Espresso-Vollautomat

### Vollendeter Kaffeegenuss

Während des Brühvorgangs wird das Wasser kontinuierlich erhitzt, sodass sich das Aroma voll entfalten kann, ohne Bitterstoffe freizusetzen. Der isolierte Milchbehälter wird automatisch gewogen und zeigt an, wenn nicht genügend Milch vorhanden ist.

Ihr Espresso-Vollautomat bereitet Ihnen eine Vielzahl an Getränken, darunter 12 verschiedene Kaffeegetränke mit bis zu 8 Individualisierungsmöglichkeiten: Kaffeemenge, Temperatur, Stärke oder das Verhältnis von Milch zu Kaffee können Sie nach Belieben verändern, um Ihren persönlichen Kaffee zu erhalten.



Backofen, Espresso-Vollautomat,  
Dampfbackofen und Wärmeschubladen Serie 400

Wärmeschublade Serie 400 mit Küchenmöbelfront







Espresso-Vollautomat und Wärmeschublade Serie 400

## Die Wärmeschublade

29 cm-hohe Wärmeschublade Serie 400



### Ein neuer Favorit?

Die Wärmeschublade ist prädestiniert für das schonende Garen. Kontinuierliche, niedrige Wärme von bis zu 80 °C wird gleichmässig verteilt und ermöglicht schonendes Garen, Gehen von Teig, Trocknen und Dörren von Kräutern und Früchten, Auftauen, Schmelzen von Schokolade und Zubereiten von Joghurt. Wählen Sie einfach zwischen vorinstallierten Programmen zum schonenden Garen, Erwärmen von Speisen, Vorwärmen von Geschirr oder bestimmen Sie die Temperatur selbst. Die Home-Connect-Funktion erweitert das Repertoire Ihrer Wärmeschublade zusätzlich mit Timerfunktionen, persönlichen Einstellungen und Zugriff auf zusätzliche Programme und exklusive Rezepte. Zudem findet in ihr sämtliches Backofenzubehör von Gaggenau bequem Platz.

### Einbau nach Wunsch

Ähnlich vielseitig wie bei der Nutzung haben Sie auch beim Einbau der Wärmeschublade Wahlmöglichkeiten: unter oder neben anderen Geräten, unter der Arbeitsplatte oder separat, in den Gaggenau-Oberflächen Ihrer Wahl oder auch passend zur Ihrer Küche mit der entsprechenden Möbelfront.



Backofen, Espresso-Vollautomat,  
Dampfbackofen und Wärmeschubladen Serie 200



# Backöfen Serie 200

## Reine Geschmacksfrage

Die Serie 200 zeichnet sich durch ein eher schlichtes Design aus: flächenbündig, diskret, mit Griffen im Design der Kältegeräte-Serie 200. Nichtsdestotrotz bietet die Serie alle kulinarischen Möglichkeiten, von denen der ambitionierte private Koch nur träumen mag. Die Backöfen sind mit den charakteristischen Drehknöpfen aus massivem Edelstahl und TFT-Display versehen. Damit lassen sich bis zu 13 Heizmethoden und Temperaturen von bis zu 300 °C einstellen, zudem die Backsteinfunktion für Backen wie in einem Pizzaofen. Die meisten Geräte verfügen über Home Connect, sodass Sie auch auf Distanz alles im Blick behalten und auf Wunsch verändern können.

Alle Backöfen, Dampfbäcköfen und Kombi-Mikrowellengeräte sind in den drei Farben Gaggenau-Anthrazit, -Metallic und -Silber erhältlich.





Backofen, Espresso-Vollautomat,  
Dampfbackofen und Wärmeschubladen Serie 200



Dampfbacköfen Serie 200

## Meistern Sie Dampf

### Dampf in seiner grossen Vielfalt

Unsere neueste Generation an Dampfbacköfen ist ähnlich revolutionär wie die ersten Geräte, die wir vor über 20 Jahren in die private Küche gebracht haben. In der Zwischenzeit haben wir die Dampfbacköfen bis zur Perfektion hin weiterentwickelt, sodass Sie mit ihnen dämpfen, schmoren, backen, grillen, überbacken und sous-vide-garen können.

Die Serie 200 bietet Ihnen sowohl Geräte mit festem Wasseranschluss und automatischem Reinigungssystem als auch Modelle mit grossen, leicht zugänglichen Wassertanks. Alle Geräte verfügen über individualisierbare automatische Programme mit fünf Feuchtestufen und einen verborgenen Vollflächengrill.

### Mehr als nur Sous-vide

Als ideale Ergänzung zu Ihrem Dampfbackofen lässt sich eine Vakuumschublade unter dem Gerät oder der Arbeitsplatte einfügen. Mit Hilfe unterschiedlicher Vakuumierstufen, Beutelgrössen und der Möglichkeit ausserhalb der Schublade zu vakuumieren, können Sie Lebensmittel konservieren, in kürzerer Zeit marinieren oder eine geöffnete Flasche Wein sicher verschliessen.



## Der Espresso-Vollautomat

### Werden Sie Ihr eigener Barista

Ihr Espresso-Vollautomat bietet Ihnen bis zu 12 verschiedene Kaffeegetränke. Auch haben Sie die Möglichkeit, 8 individualisierte Getränke zu speichern, bei denen Sie die Stärke des Kaffees, die Temperatur oder das Verhältnis von Milch zu Kaffee nach Wunsch einstellen. Weitere wasser- oder milchbasierte Heissgetränke sind im Handumdrehen zubereitet.

Während des gesamten Brühvorgangs wird die Wassertemperatur konstant gehalten, damit sich das Aroma voll entfalten kann, ohne Bitterstoffe freizusetzen.





Espresso-Vollautomat, Dampfbackofen und Wärmeschublade Serie 200

## Die Wärmeschublade Serie 200

### Schongaren in der Schublade

Alles von schonendem Garen über Reifen, Gären von Teig, Schmelzen und Auftauen bis hin zu Trocknen und Dörren meistert Ihre Schublade bei konstanter Wärme von bis zu 80 °C.

Dafür stehen vier Programme zur Verfügung für Schongaren, Erwärmen von Speisen, Vorwärmen von Tassen und Tellern sowie mit freier Temperaturwahl. In der Schublade finden alle Backofen- und Dampfbackofenzubehöre Platz, sodass bequem zwischen den Geräten gewechselt werden kann.

Mit der Home-Connect-App kommen weitere Möglichkeiten hinzu, wie Timerfunktionen, exklusive Rezepte oder persönliche Einstellungen.

Platzieren Sie Ihre Wärmeschublade unter, neben oder unabhängig von Ihren anderen Geräten, wie beispielsweise unter der Arbeitsplatte mit einer der Gaggenau-Oberflächen oder der Möbelfront Ihrer Küche.



Wärmeschublade Serie 200



GAGGENAU

EB 333, unser 90 cm breiter Backofen

# Der Backofen EB 333

## Backen Sie mit unserem Wahrzeichen

Seit über 30 Jahren ist dieser Backofen unser kulinarisches Aushängeschild. Allein seine Tür, die sich mit ihren 90 cm über die gesamte Breite des Geräts erstreckt, bringt es auf 20 kg. Sie ist aus einem einzigen 3 mm starken Stück Edelstahl von Hand gefertigt und lässt sich trotz ihres Gewichts leicht öffnen und schliessen. Ihre fünf Glasscheiben sorgen dafür, dass die Aussenseite des Ofens angenehm kühl bleibt, selbst wenn im Inneren Temperaturen von 300 °C herrschen. Auch gibt das Glas die Farben getreu wieder, sodass Sie genau im Blick haben, wie ihre drei Hühnchen auf dem Drehspieß rundum knusprig braun werden.

Der EB 333 bringt selbst Profiköche zum Träumen. Der handwerkliche Anteil an seiner Fertigung ist so gross, dass die tägliche Produktion kaum den einstelligen Bereich übersteigt. Das werden Sie zu schätzen wissen, wenn Sie an diesem Backofen über Jahrzehnte hinweg Ihre Freude haben.





# Kochfelder und Lüftungsgeräte

Kochfelder und Lüftungsgeräte von Gaggenau sind nicht nur ein Blickfang; sie überzeugen durch ihre Leistung und Funktionen, die von der Profiküche inspiriert sind.

---

Serie 400  
Vario Serie 400  
Serie 200

# Kochfelder und Lüftungsgeräte Serie 400

## Kochen, lüften, unterhalten

Mit der Küche als zentraler Ort, an dem gekocht wird, Leben und Unterhaltung stattfindet, müssen Kochfelder optisch ansprechend sein. Auch ist die Reinigung der Luft von Kochdunst und Fett wichtiger denn je. Kochfelder und Lüftungsgeräte sind in Ihrer Küche auf das Engste miteinander verbunden.

Mit den Geräten der Serie 400, die nicht nur imposant in ihrer Grösse, sondern auch beeindruckend in ihrer Leistung sind, bieten wir Ihnen 90 cm breite Induktionskochfelder oder bis zu einem Meter breite Gaskochfelder. Bei den modularen Vario Kochfeldern haben Sie sogar noch mehr Spiel- und Gestaltungsraum: Induktion, Gas, Teppan Yaki, Elektrogrill und Muldenlüftung lassen sich zu einer einzigen, grossen Arbeitsfläche zusammenfügen.

Um nicht vom Wesentlichen abzulenken, verwenden unsere Lüftungsgeräte leise laufende Motoren. Wählen Sie aus minimalistischen Tisch- und Muldenlüftungen, modularen Vario Deckenlüftungen oder imposanten Wand- und Inselessen. Alles in perfekter Ergänzung zu den Kochfeldern der Serie 400.







Vollflächen-Induktionskochfeld, Teppan Yaki und Tischlüftung Serie 400

## Die vollintegrierte Induktion

### **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.







Vier vollintegrierte Induktionsmodule, kombiniert mit Bedienknäbeln aus Edelstahl



Deckenlüftung und drei vollintegrierte Induktionsmodule,  
kombiniert mit schwarzen Bedienknäbeln



## Mehr Raum für Ihren Stil

### Ein Punkt, eine Oberfläche, ein Knäbel

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 Knäbel und der aktiven Kochzone und dient gleichzeitig als Positionierungshilfe für das Kochgeschirr.

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

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

Als unverwechselbares Markenzeichen von Gaggenau zieren Bedienknäbel der Serie 400 die Front der vollintegrierten Induktion.



Deckenlüftung und die vollintegrierte Induktion



Vollflächen-Induktionskochfeld Serie 400





Vollflächen-Induktionskochfeld Serie 400

## Das Vollflächen-Induktionskochfeld

### Grenzenloser kreativer Freiraum

Bei einer Breite von 80 cm respektive 90 cm bietet das Vollflächen-Induktionskochfeld nahezu unbegrenzten, kreativen Freiraum. Sein neues, tiefschwarzes Glas erscheint in minimalistischem Design, ganz ohne weisse Linien. So beeindruckend es als Einzelgerät ist, so überzeugend ist es auch in der Kombination mit unseren modularen Vario Kochfeldern, unabhängig davon, ob Sie sich für flächenbündigen oder aufgesetzten Einbau entscheiden. Sowohl dem Küchendesigner als auch dem Koch verspricht es Freiraum und Flexibilität, denn bis zu fünf bzw. sechs Töpfe und Pfannen können nach Belieben platziert werden, auf Wunsch auch das Teppan Yaki, das als Sonderzubehör erhältlich ist.

Verschieben Sie das Kochgeschirr, nehmen Sie die Temperatur- und Timer-Einstellungen mit. Bei Verwendung der Profi-Kochfunktion bewegen Sie das Kochgeschirr zwischen voreingestellten Temperaturbereichen hin- und her, ganz ohne weitere Einstellungen vorzunehmen.

Das grosse TFT-Touch-Display lädt Sie ein, sich durch seine 17 Leistungsstufen, die Einstellungen des Timers oder die der Lüftung hindurchzunavigieren, sofern die Lüftung per Home-Connect mit Ihrem Kochfeld verbunden ist.

Schwarze, beleuchtete Bedienknebel



Beleuchtete Edelstahl Bedienknebel

## Gaggenau Bedienknebel

### **Souveräne Bedienung**

Die beleuchteten Bedienknebel der Serie 400, wahlweise in Edelstahl oder Schwarz, zeigen an, welche Kochzone gerade benutzt wird oder abkühlt.

Wie in der Profiküche werden die Knebel frontal an der Küchenmöbelfront angebracht und sorgen so für eine intuitive Bedienung, ohne vom Kochgeschehen abzulenken.



Flex-Induktionskochfeld mit integriertem Lüftungssystem Serie 400



## Die Flex-Induktionskochfelder

### **Eine Bandbreite an Möglichkeiten**

Die neuen Flex-Induktionskochfelder sind schwarz bedruckt, bieten eine im Vergleich grössere Kochfläche und die Wahl zwischen flächenbündigem und aufgesetztem Einbau.

Steigern Sie Ihr kulinarisches Potenzial mit allen verfügbaren Mitteln: zwölf Leistungsstufen, temporäre Booster-Funktion, Warmhaltefunktion, Bratsensor und automatische Aktivierung der Lüftung mit sensorgesteuerter Nachlauffunktion.

Die schwarzen Bedienknebel (wahlweise auch aus massivem Edelstahl) werden an der Vorderseite der Arbeitsplatte angebracht. Ihre Beleuchtung zeigt an, welche der Kochzonen in Betrieb oder noch warm sind. Sie sorgen für eine intuitive Bedienung wie in der Profiküche.





Flex-Induktionskochfeld Serie 400



Tischlüftung Serie 400





## Effiziente Absaugung, direkt an der Quelle

### Entlüftung ohne grosses Aufsehen

Bei Bedarf fährt die Tischlüftung aus der Kochinsel aus, um Dämpfe und Gerüche zu beseitigen und zugleich den Kochbereich zu beleuchten. Anschliessend sinkt sie nahezu unbemerkt in ihre Ausgangsposition auf Arbeitsplattenniveau zurück.

Die Lüftung saugt Dämpfe und Gerüche nach unten ab, bevor sie in die Raumluft gelangen. Der leise laufende Motor und die platzsparende Verrohrung tragen dazu bei, dass die Tischlüftung als hocheffizient gilt, weit mehr als ihre kompakten Abmessungen dies erwarten liessen.



Vario Deckenlüftung Serie 400



## Effiziente Absaugung aufsteigender Dämpfe

### Absaugung nach oben, im Abluft- oder Umluftbetrieb

Die Vario Deckenlüftung ist eine moderne, modulare Lösung, die in die Decke integriert wird. Da die bürstenlosen Motoren ausgelagert sind, verbergen sich unter ihrer glatten Fläche nur die dimmbare Beleuchtung, die Filter und die Verrohrung.

Entscheiden Sie sich für unsere beeindruckenden bis zu 160 cm breiten Wand- und Inseessen in Edelstahl sorgen ihre drei Leistungsstufen, Intensivstufe, Automatikfunktion und schräg gestellten Baffle-Filter für zuverlässige Entlüftung.



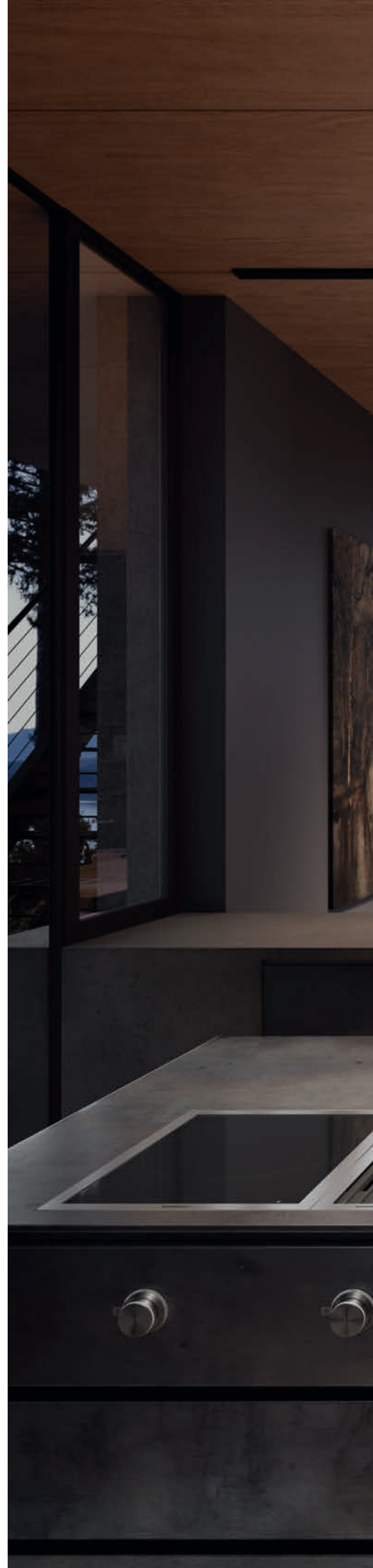
# Vario Kochfelder und Muldenlüftungen Serie 400

## Entwerfen Sie Ihr eigenes Kochfeld

Unser Sortiment an modularen Vario Kochfeldern erlaubt es dem Koch-Enthusiasten, seinen eigenen Arbeitsplatz zu gestalten, der seine individuellen Kochgewohnheiten spiegelt und seinen persönlichen Ambitionen gerecht wird.

Zur Wahl stehen Induktions- und Gaskochfelder, Teppan Yaki und Elektrogrill, zwischen die nach Bedarf Muldenlüftungen eingefügt werden.

Massive Bedienknöpfe aus Edelstahl und ein 3 mm starker Edelstahlrahmen, neben einigen rahmenlosen Varianten, stellen sicher, dass die Gerätereihe ästhetische Ansprüche erfüllt.





Vario Kochfeld-Kombination mit Induktions-Wok, Elektrogrill, Teppan Yaki, Gaskochfeld und Muldentüftungen Serie 400





Vario Kochfeld-Kombination mit Gas-Wok, Flex-Induktionskochfeld, Teppan Yaki und Muldenlüftungen Serie 400



Vario Kochfeld-Kombination mit Flex-Induktionskochfeld,  
Muldenlüftung und Teppan Yaki Serie 400



## Bauen Sie sich Ihre kulinarische Kulisse

### Induktion oder Gas? Warum nicht beides?

Alle Vario Kochfelder lassen sich flächenbündig einbauen: von der 15 cm breiten Muldenlüftung über die 38 cm breiten Kochfelder wie Induktions-Wok, Teppan Yaki oder Elektrogrill bis zu dem 90 cm breiten Induktionskochfeld mit fünf Kochzonen, das über einen grossen Dreifachring und zusammenschaltbare Heizflächen verfügt.

Schon seit über vier Jahrzehnten befreit die Muldenlüftung, unsere grosse Innovation aus dem Jahr 1976, die Luft zuverlässig von Kochdünsten. Sie nutzt die gleichen Edelstahl-Bedienknebel wie die Kochfelder der Serie und saugt Dampf und Gerüche zur Arbeitsplatte hin ab, bevor sie in die Raumluft aufsteigen.

Die Gasbrenner stellen Ihnen ganze 6.000 Watt Leistung zur Verfügung. Ihre hochpräzise elektronische Regulierung ermöglicht nicht nur schonendes Simmern und scharfes Anbraten bei grosser Flamme, sondern sorgt auch dafür, dass die Flammen automatisch wiederzünden, falls sie einmal ausgehen sollten. Der Gas-Wok mit einem einzigen Wok-Brenner arbeitet mit mehreren Flammenkreisen gleichzeitig.



Gaskochfeld Serie 400



## Die volle Kraft von Gas

### **Kleine Flamme, starke Hitze, hochpräzise Regulierung**

Von Hand aus Edelstahl, Messing und Gusseisen gefertigt ist dieses Kochfeld ein wahrer Blickfang und ideal für den Koch, der mehrere Töpfe und Pfannen gleichzeitig hantiert. Das Kochfeld ist fast einen Meter breit, bündig mit der Oberfläche und kann in eine 3 mm starke Edelstahl-Arbeitsplatte eingeschweisst werden. Unter seinen Gussrosten liegen ein grosser zentraler Wok-Brenner aus Messing, umgeben von zwei Stark- und Normalbrennern, ebenfalls aus Messing.

Seine vollelektronische Leistungsregulierung sorgt für exakt reproduzierbare Leistungsstufen. Das macht nicht nur schonendes Simmern möglich, sondern erlaubt auch kurzes, scharfes Anbraten bei starker Hitze. Schliesslich ist es bei einer Gesamtleistung von 18.000 Watt wichtig, diese exakt nach Wunsch regulieren zu können.



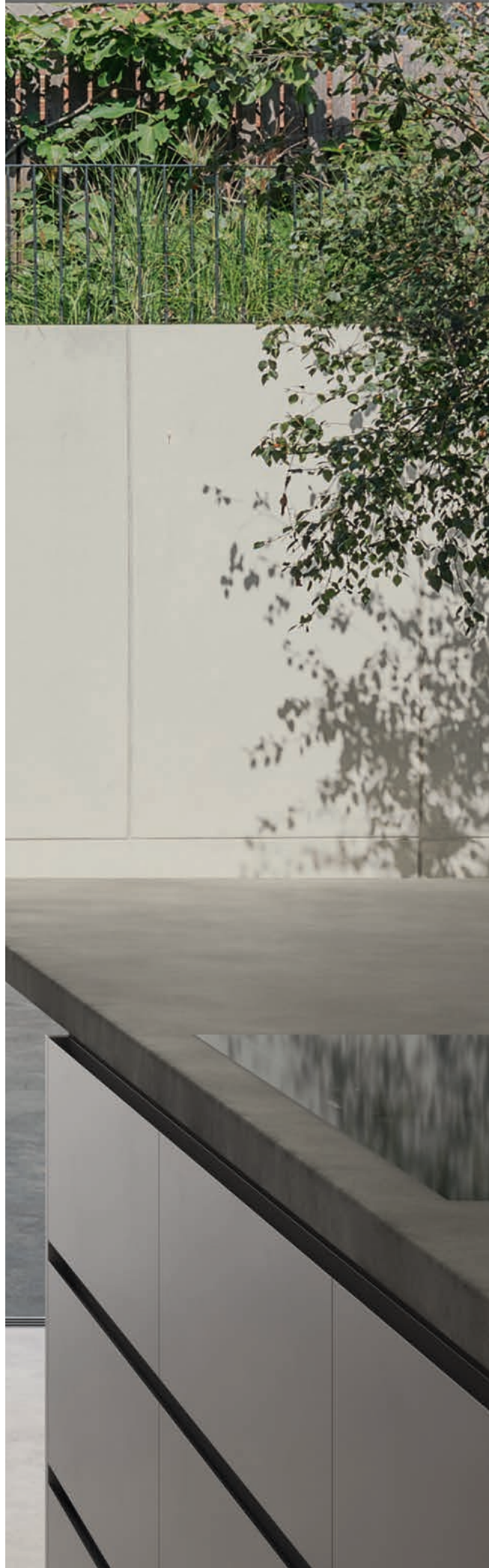
# Kochfelder und Lüftungsgeräte Serie 200

## Professionelle Ansprüche im privaten Umfeld

Mit obenliegenden, am Gerät angebrachten Bedienelementen bieten die Kochfelder der Serie 200 eine platzsparende Lösung mit Potenzial zu Meisterleistungen, ergänzt um die passenden Lüftungen.

Die Tischlüftung der Serie 200 ist in unmittelbarer Angrenzung an das Kochfeld in die Arbeitsfläche eingelassen. Das Gaggenau Schwarz beider Geräte lässt sie als Einheit erscheinen. Erst beim Ausfahren zeigt sich die Lüftung, ganz diskret, in Form einer Glasscheibe. Sie gibt den Blick auf das Kochfeld frei, beleuchtet das Umfeld und sorgt dabei für reine Luft. Mit einer Breite von 80 respektive 90 cm und flächenbündigem Einbau harmonisiert sie mit unseren grossen, rahmenlosen Induktions- und Vollflächen- Induktionskochfeldern.

Dank innovativer Guided-Air- Technologie wird das gesamte Kochfeld belüftet. Die Lüftung ist Home Connect-fähig und lässt sich über das Kochfeld steuern. Auch nach dem Kochen entfernt sie Dampf und Gerüche, sodass Sie sich ganz auf das Wesentliche und Ihre Gäste konzentrieren können.







Vollflächen-Induktionskochfeld Serie 400 mit Tischlüftung Serie 200



## Flex-Induktionskochfelder mit integrierter Lüftung

### Die 360-Grad-Lösung

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 zusammenschaltet werden können.

Der Koch- und Bratsensor ermöglichen eine exakte Temperatursteuerung im Kochgeschirr und ein sanftes Erhitzen während des Bratens.

Alle Funktionen werden über das abnehmbare, magnetische Twist-Pad gesteuert, das in Edelstahl für die Kochfelder mit Rahmen und in Schwarz für die flächenbündigen Kochfelder angeboten wird.

Im Kochfeld integriert ist eine Lüftung, die im Automatikbetrieb selbst die passende Leistungsstufe wählt, um Dämpfe und Gerüche direkt dort abzusaugen, wo sie entstehen.





Flex-Induktionskochfeld mit integriertem Lüftungssystem Serie 200



Flex-Induktionskochfeld, rahmenlos, mit Tischlüftung Serie 200

## Flex-Induktionskochfelder

### Kochfelder für hohe Ansprüche

Die Flex-Induktionskochfelder sind für diejenigen geschaffen, die gerne über die Grenzen einer herkömmlichen Kochzone hinaus arbeiten. Denn für grösseres Kochgeschirr und Spezialzubehör wie Grillplatte oder Teppan Yaki können Sie hier durch einfaches Antippen zwei Zonen zu einer grossen zusammenschalten.

Innerhalb dieser Zonen nehmen Sie beim Verschieben des Kochgeschirrs die eingestellte Leistungsstufe einfach mit. Oder aber Sie nutzen die Profi-Kochfunktion, mit der Sie, genau wie ein Profi, innerhalb der für hohe, mittlere und geringe Hitze voreingestellten Zonen Ihr Kochgeschirr nach Bedarf hin- und herbewegen.

Die Serie 200 bietet fünf unterschiedliche Grössen an Flex-Induktionskochfeldern. Je nach Ihren Vorstellungen hinsichtlich Grösse und Anzahl an Kochzonen, der Möglichkeit einen Wok zu nutzen oder einer eingebauten Lüftung, werden Sie ein Kochfeld nach Ihrem Geschmack finden.



Flex-Induktionskochfeld, mit Rahmen,  
Serie 200



Flex-Induktionskochfeld, ohne Rahmen,  
Serie 200



## Deckenlüftung

### Absaugung von oben

Die vollständig in die Decke integrierte Lüftung mit Randabsaugung in Gaggenau-Hellbronze ermöglicht Abluft- oder Umluftbetrieb.

Alle Deckenlüftungen sind bequem auf Distanz zu steuern, entweder von einem geeigneten Kochfeld aus oder per Home-Connect.

Selbstverständlich können Sie auch den Automatikbetrieb wählen.









# Kältegeräte

Gönnen Sie Ihren Delikatessen  
mehr Frische und präsentieren Sie sie  
im besten Licht.

---

Die neue Generation der Kühlgeräte  
Vario Serie 400  
Vario Serie 200  
Serie 200



Die neue Generation der Kühlgeräte.





## Die neue Generation der Kühlgeräte

### Die beste Art, sich einzufügen, ist hervorzutreten

Die neue Generation von Kühlgeräten fügt sich naht- und grifflos in Ihr Küchen- und Wohndesign ein. Jedes mit grösster Sorgfalt gefertigte Gerät wirkt wie ein Möbelstück und lässt Ihren Wohnraum zu einem harmonischen Blickfang werden.

### Materialität ist massgebend

Im Inneren aus dunklem, gebürsteten Edelstahl über die Schubladen mit Aluminiumprofilen bis hin zu den flachen Innentüren und Türabstellern – jedes Detail der neuen Generation von Kühlgeräten unterstreicht unser Credo: Materialität ist massgebend.

### Luxus wird erlebbar

Die neue Generation von Kühlgeräten schafft ein einzigartiges Gesamterlebnis. Massgebend ist das neue Lichtkonzept, das ganz nach Ihren Wünschen einzelne Bereiche beleuchtet oder verdunkelt.





Kühl- und Gefrier-Kombination mit dunklem Edelstahl, gebürstet



Neue Kühl-Gefrierkombination mit Innenraum in dunkel gebürstetem Edelstahl





Geräumiger, voll ausziehbarer Gefrierraum mit zwei Schubladen

## Kompromisslose Eleganz

### Die Krönung der Kühlgeräte

Ausgestattet ist die neue Kühl- und Gefrier-Kombination mit einem hochmodernen, professionellen Frischesystem, ergänzt um einen geräumigen Kühlraum mit einer Kühlschublade und zwei Frischeklima-Schubladen. Spezielle Programme mit individueller Feuchtigkeits- und Temperatursteuerung sorgen dafür, dass Ihre gekühlten Kostbarkeiten lange ihren Charakter bewahren.

Mit Hilfe von im Display angezeigten Animationen können Sie spezielle Einstellungen und Kühlprogramme für unterschiedliche Lebensmittel individuell wählen. Dank Home Connect haben Sie aus der Ferne mit jedem mobilen Endgerät Zugriff auf Ihr Gerät. Dezent integrierte Kameras im Inneren erlauben Ihnen, den Inhalt im Blick zu behalten. Auch ausser Haus.



Innenraum aus dunkel gebürstetem Edelstahl und solide Türabstellern aus anthrazitfarbenem Aluminium.

Entdecken Sie die neue Generation der Kühlgeräte auf [gaggenau.ch](http://gaggenau.ch)

# Vario Kältegeräte Serie 400

## **Modular, perfekt integriert, beeindruckend**

Die Vario Kältegeräte Serie 400 bietet ein modulares System voll integrierbarer Einbaugeräte. Ihre Kühl- und Gefriergeräte, Kühl- und Gefrierkombinationen sowie Weinklimaschränke lassen sich auf vielfältige Weise kombinieren: mit eleganten Edelstahlfronten zu einer imposanten Kühlwand, die mit Griffen versehen werden kann oder grifflos bleibt. Bei der grifflosen Variante haben Sie die Möglichkeit, sie diskret hinter den Möbelfronten Ihrer Küche zu verbergen.

Die neue Serie steht im Zeichen moderner Kühltechnik und gelungener Gestaltung. Beim Öffnen der grossen Türen fällt der Blick auf einen professionell gestalteten Edelstahl-Innenraum mit Elementen aus massivem, anthrazitfarbenem Aluminium und kaum wahrnehmbaren Abstellflächen aus Glas.

Blendfreie, warmweisse LED-Spots heben das minimalistische Innere zusätzlich hervor und setzen Ihr wohl verwahrtes Kühlgut ins beste Licht. Die Beleuchtung der Eis- und Wasserausgabe aktiviert sich automatisch, sobald Sie sich dem Gerät nähern.





Vario Gefrierschrank und Vario Kühlschrank Serie 400





Vario Kühl- und Gefrierkombination Serie 200



# Vario Kältegeräte Serie 200

## Ein weniger kühles Kältererlebnis

Die Küche ist das Herz des modernen und vernetzten Hauses, ein Ort mit Atmosphäre, an dem Leben stattfindet und gekocht wird. In ihrer Gestaltung ist sie deshalb zunehmend einladender sowie persönlicher und zugleich weniger zweckmässig und funktionsorientiert.

Die Kühl-Gefrierkombinationen, Kühlschränke und Gefrierschränke der Vario Serie 200 setzen diesen Trend fort. Sie verbinden perfekte Leistung mit raffinierter Eleganz.

Im geschlossenen Zustand fügen sich Kühl- und Gefrierschrank in das Design Ihrer Küchenmöbel ein, um den Betrachter beim Öffnen in warmes, weiches Licht zu tauchen. Dies wird verstärkt durch einen leichten Bronzeton der Türabsteller und des Drehwählers der Frischkühlschubladen sowie die natürliche Maserung der Flaschenabsteller aus Ahorn.

Beleuchtung Gefrierschrank



## Durchdachtes Kühlen

Türabsteller



### Die Innengestaltung im Detail

Um die alltägliche Nutzung zu etwas ganz Besonderem zu machen, haben wir unsere Vario Kältegeräte Serie 200 mit überlegener Leistung und einer Reihe luxuriöser Details ausgestattet.

Die Vario Kältegeräte der Serie 200 sind umfassend und dennoch mit Bedacht beleuchtet. Das helle, warme Licht der Lichtleiste, der beleuchteten Schubladen und im Gefrierschrank heben die Farben Ihrer Zutaten wunderschön hervor und zeigen sie in bestem Licht. Zwei Flaschenabsteller aus massivem Ahorn nehmen Flaschen unterschiedlicher Grössen auf, einschliesslich Wein- und Magnumflaschen. Bis zu fünf Flaschenabsteller können Sie über die gesamte Breite einer Abstellfläche verteilen oder bis zu drei in ihrer Tiefe anordnen.

Die stark entsättigten, messingfarbenen und mit einem feinen Glanz versehenen Türabsteller harmonieren gekonnt mit den Profilen der Abstellflächen aus Klarglas und dem Drehwähler der Frischkühlschubladen. Mit seiner Hilfe werden Ihr Obst und Gemüse und auch Ihr Fleisch und Fisch unter optimalen Bedingungen gelagert und bleiben so länger frisch.

NEU: Push-to-open Funktion zur Türöffnung, ideal für grifflose Fronten (Ausnahme RB289300)





Vario Gefrierschrank und Vario Kühlschrank Serie 200

# Kältegeräte Serie 200

## Mehr Variation für Ihre Nische

Diese Geräte umfassen ein breites Spektrum an Lösungen: von grossen Geräten mit bis zu 541 Litern Fassungsvermögen bis hin zu kompakten Geräten für eine 60 cm x 82 cm-Nische. Für welche Lösung Sie sich auch entscheiden, mit ihren klaren Linien und ihrem minimalistischen Design ist unsere Kälte Serie 200 ein echter Zugewinn für Ihre Küche. Wählen Sie zwischen unterschiedlichen Klimazonen, Frischkühlschubladen, 4-Stern-Gefrierfach und höhenverstellbaren Abstellflächen.

## Oder eine freistehende Lösung

Die freistehende Kühl-Gefrierkombination beeindruckt durch Fassungsvermögen und Home-Connect. Beim Öffnen der grosszügigen Türen aus anthrazitfarbenem Edelstahl fällt der Blick auf Ihren Wasserspender mit Filter, zwei 0°-C-Frischkühlschubladen und die Rückwand aus Edelstahl. Die Gefrierschublade bietet No-Frost, Schnell-Gefrieren und einen Eisbereiter.



Freistehende Kühl-Gefrierkombination Serie 200



Kühl-Gefrier-Kombination Serie 200



GAGGENAU



# Weinklimaschränke

Aufbewahren, präsentieren,  
temperieren.


---

Vario Serie 400  
Serie 200









Ihr Weinklimaschrank hat nicht nur für die Lagerung bei exakten Temperaturen zu sorgen, es gilt auch Ihre Weinkollektion in Szene zu setzen und das Prestige Ihrer Küche zu steigern.

# Vario Weinklimaschränke Serie 400

## Von der Einlagerung bis zum Genuss

Im Inneren des Weinklimaschranks ruhen Ihre Schätze völlig ungestört. Bis zu drei voneinander getrennte Klimazonen können auf Temperaturen von 5 °C bis 20 °C eingestellt werden. Das entspricht einer langfristigen Lagerung im Keller und den idealen Trinktemperaturen.

Während fünf voreingestellte Lichtszenarien, Aufsätze aus Eichenholz zur Präsentation einzelner Flaschen und voll ausziehbare Flaschenablagen Ihre erlesene Weinsammlung ins rechte Licht setzen, wird die Feuchtigkeit konstant gehalten, Geräusche gedämpft, Vibrationen minimiert, Aromen mittels Aktivkohle gefiltert und schädliche UV-Strahlung dank der Glastüren von Ihren Schätzen abgehalten. All das wird Sie jedoch nicht daran hindern, die wahlweise grifflose Tür Ihres Weinklimaschranks zu öffnen und ihn zu plündern.









# Weinklimaschränke Serie 200

## Eine Nische für Ihre Weinsammlung

Zwei voll integrierbare Weinklimaschränke mit einer Nischenhöhe von 178 cm bzw. 123 cm bewahren 80 bzw. 48 Ihrer kostbaren Flaschen auf. Beide Geräte bieten zwei Klimazonen, Präsentationslicht und verschliessbare Glastüren, die sich mit einem Rahmen im Design Ihrer Küchenmöbel bestens in Ihre Küche einfügen.

## Der unterbaufähige Weinklimaschrank

Mit zwei Klimazonen, die bis zu 34 Flaschen Platz bieten, ist dieser Weinklimaschrank kompromisslos in seiner Ausstattung: er verfügt über ausziehbare Flaschenablagen aus Buchenholz und Aluminium, LED-Beleuchtung, Steuerung der Luftfeuchtigkeit und ein gedämpftes Türeinzugssystem, das sicherstellt, dass das Depot in Ihren Weinflaschen ungestört bleibt. Seine Tür ist nicht nur mit einem Edelstahlrahmen, sondern auch mit einem Schloss versehen, um jeglicher Versuchung zu trotzen.



Unterbaufähiger Weinklimaschrank Serie 200










# Geschirrspüler

Reinigen Sie mit Sorgfalt und Umsicht,  
bevor Sie alles meisterhaft zur Schau  
stellen.

---

Serie 400  
Serie 200

A modern interior space featuring a dark, textured concrete wall. A large window with a dark frame looks out onto a scenic view of a lake and mountains under a clear sky. A spherical pendant light hangs from the ceiling, casting a warm glow. The floor is made of light-colored wood. The text is centered on the wall.

Ausgesprochen wirkungsvoll und unglaublich  
sanft, in ein und demselben Spülgang.







Geschirrspüler Serie 400



# Geschirrspüler Serie 400

## **Pflege für Ihre Kostbarkeiten**

Der grifflose Geschirrspüler der Serie 400 bietet alle entscheidenden Details, die Sie sich von uns erwarten können. Die Halterung für langstielige Gläser und das Zubehör der Silberglanzkassette sorgen dafür, dass Ihre Kostbarkeiten bestens verwahrt sind. Die Zeolith-Technologie ermöglicht schonendes Trocknen, indem sie empfindliches Glas und Porzellan vor übermässiger Hitze schützt. Als Sonderzubehör bietet eine dritte Beladungsebene ausreichend Platz, um kleine Schüsseln und Tassen sicher zu verstauen.

## **Empfänglich für Ihre Wünsche**

Sie können die acht Programme und vier Optionen Ihres Geschirrspülers personalisieren, die Programmlaufzeit verkürzen und den Geräuschpegel vorübergehend senken, falls Ihre Gäste noch vor Ort sind. Dank Home Connect-App nehmen Sie all diese Einstellungen einfach und bequem von Ihrem Mobilgerät aus vor.



## Licht und Pflege von Innen heraus

### Ein erhellendes Erlebnis

Öffnen Sie den Geschirrspüler mit sanftem Druck und lassen Sie sich von dem angenehmen, weichen Licht eines wunderschön beleuchteten Innenraums in den Bann ziehen. Bei dem Geschirrspüler mit flexiblem Scharnier informiert Sie ein dezentes, warmweisses Licht in der oberen linken Ecke darüber, dass er in Betrieb ist. Bei dem Modell ohne flexibles Scharnier wird die verbleibende Programmzeit auf den Boden projiziert.

### Sanft im Umgang

Ihr Glas, Kristall und Porzellan gleitet auf Leichtlaufschienen sanft in den Geschirrspüler hinein und hinaus, zusätzlich geschützt durch den gedämpften Korbeinzug. Die Sorgfalt, die wir Ihren Kostbarkeiten zukommen lassen, veranschaulichen auch die Details, die in unseren Körben stecken: Klappstacheln mit Silikon-umhüllten Enden schützen empfindliche Gläser und bieten zudem eine rutschfeste Oberfläche für Tassen. Ein spezieller Bereich im Oberkorb kann so eingestellt werden, dass er für eine besonders effektive Reinigung von beispielsweise Gläsern gezielt zusätzliche Wasserstrahlen erhält.







Perfekt beleuchteter  
Innenraum der Geschirrspüler Serie 400





Dritte Beladungsebene für Besteck, Tassen und Schalen

# Geschirrspüler Serie 200

## Der Luxus vieler Möglichkeiten

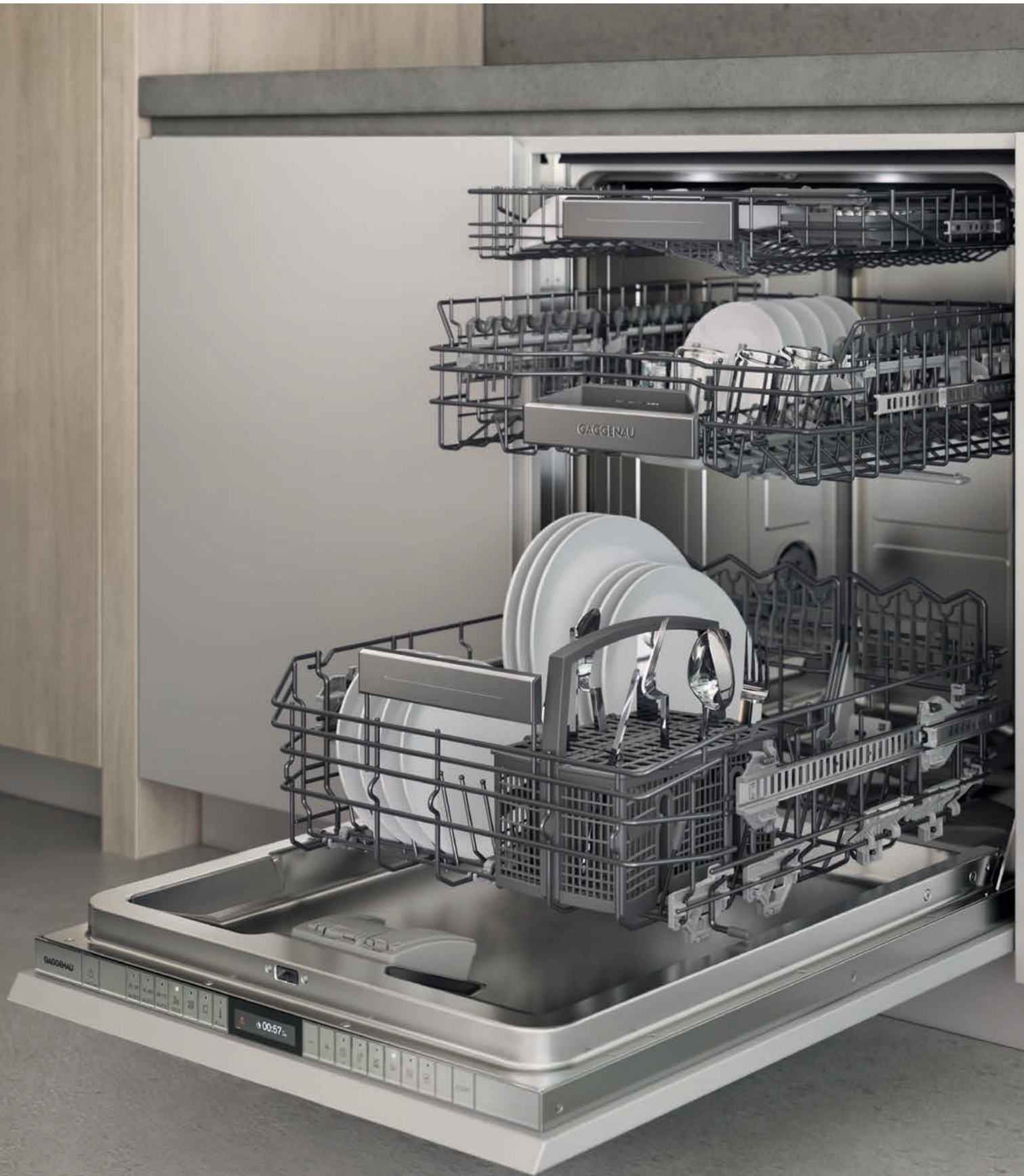
Die Geschirrspüler der Serie 200 bieten Ihnen eine Fülle an Möglichkeiten: Rein optisch haben Sie die Wahl zwischen Griffen und grifflosen Varianten. Auch haben Sie Geschirrspüler, bei denen ein dezentes seitliches Info-Licht signalisiert, dass sie in Betrieb sind und Modelle, bei denen die verbleibende Programmzeit auf den Boden projiziert wird. Ziehen Sie es vor, einen zusätzlichen Reinigungsbereich zu haben, in den gezielt Wasser geleitet wird, damit Ihre Gläser und Tassen makellos sauber werden? Bevorzugen Sie die besonders schonende Trocknung mit Zeolith? Diese Entscheidungen werden Ihnen helfen, den für Sie perfekten Geschirrspüler zu finden.

Es sind die Details, welche die Geschirrspüler der Serie 200 von Gaggenau auszeichnen: Das neue, flexible Korbsystem schützt Gläser und Kristall mit Silikon-umhüllten, herunterklappbaren Etageren, die alternativ als sichere, rutschfeste Ablage dienen. Die Leichtlaufschienen mit zusätzlichen Rollen und gedämpftem Einzug erlauben ein müheloses und zugleich kontrolliertes Hinein- und Herausgleiten der Körbe und Schubladen. Alles, was getan werden kann, um den Inhalt zu schützen, ist getan, ohne Kompromisse.

Hinzu kommt das Sonderzubehör der dritten Beladungsebene, eine Schublade zum sicheren Verstauen von Tassen und Schalen.



Zusätzlicher Reinigungsbereich mit Leichtlaufschienen



Geschirrspüler Serie 200





S O \*

GAGGENAU

GAGGENAU

S O \*

# Produktübersicht

---

**Backöfen\***

**Kochfelder**

**Lüftungsgeräte**

**Kältegeräte**

**Weinklimaschränke**

**Geschirrspüler**

\*inkl. Dampfbacköfen, Mikrowellen-Backöfen, Wärme- und Vakuumierschubladen sowie Espresso-Vollautomaten

# Backöfen Serie 400



**Backofen**

**BO 480/481** 🏠



Breite 76 cm  
Pyrolyse  
17 Heizmethoden  
Automatik-Programme  
Kerntemperaturfühler,  
Drehspieß und  
Backsteinfunktion  
Nutzinhalt 110 l



**Backofen**

**BO 470/471** 🏠



Breite 60 cm  
Pyrolyse  
17 Heizmethoden  
Automatik-Programme  
Kerntemperaturfühler,  
Drehspieß und  
Backsteinfunktion  
Nutzinhalt 76 l



**Backofen**

**BO 450/451** 🏠



Breite 60 cm  
Pyrolyse  
13 Heizmethoden  
Automatik-Programme  
Kerntemperaturfühler und  
Backsteinfunktion  
Nutzinhalt 76 l



**Backofen**

**BO 420/421** 🏠



Breite 60 cm  
Pyrolyse  
9 Heizmethoden  
Backsteinfunktion  
Nutzinhalt 76 l



**Dampfbackofen**

**BS 484/485** 🏠



Breite 76 cm  
Festanschluss an Wasserzu- und  
-ablauf  
Vollautomatisches  
Reinigungssystem  
Sous-vide-Garen, Grillen, Heissluft  
kombinierbar mit Feuchtestufen  
Automatik-Programme  
Kerntemperaturfühler  
Nutzinhalt 50 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  
Automatik-Programme  
Kerntemperaturfühler  
Nutzinhalt 50 l



**Dampfbackofen**

**BS 450/451/454/455** 🏠



Breite 60 cm  
Entnehmbare 1,7 l Wassertanks  
Vollautomatisches  
Reinigungssystem  
Sous-vide-Garen, Grillen, Heissluft  
kombinierbar mit Feuchtestufen  
Automatik-Programme  
Kerntemperaturfühler  
Nutzinhalt 50 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** 🏠

Breite 60 cm  
Speichermöglichkeit individueller  
Kaffeetränke



**Wärmeschublade**

**WS 482**

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



**Wärmeschublade**

**WS 461/061\*\*** 🏠

Breite 60 cm, Höhe 14 cm,  
Tafelservice für 6 Personen  
Nettovolumen 20 l  
WS 061 voll integrierbar  
erhältlich, im Design der  
Küchenmöbelfront



**Wärmeschublade**

**WS 462** 🏠

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



**Vakuumschublade**

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

Breite 60 cm, Höhe 14 cm  
3 Vakuumierstufen für das  
Vakuumieren innerhalb und  
ausserhalb der Kammer  
Maximale Beladung 10 kg  
Nutzinhalt 8 l  
DV 061 100 voll integrierbar  
erhältlich, im Design der  
Küchenmöbelfront



# Backöfen Serie 200



**Backofen**

**BOP 250/251**

**A**

Breite 60 cm  
Pyrolyse  
13 Heizmethoden  
Automatik-Programme  
Kerntemperaturfühler und  
Backsteinfunktion  
Nutzinhalt 76 l



**Backofen**

**BOP 220/221**

**A**

Breite 60 cm  
Pyrolyse  
9 Heizmethoden  
Backsteinfunktion  
Nutzinhalt 76 l



**Backofen**

**BOP 210/211**

**A**

Breite 60 cm  
Katalyse  
9 Heizmethoden  
Backsteinfunktion  
Nutzinhalt 76 l



**Dampfbackofen**

**BSP 270/271**

**A**

Breite 60 cm  
Festanschluss an Wasserzu-  
und -ablauf  
Vollautomatisches  
Reinigungssystem  
Sous-vide-Garen, Grillen, Heissluft  
kombinierbar mit Feuchtestufen  
Automatik-Programme  
Kerntemperaturfühler  
Nutzinhalt 50 l



**Dampfbackofen**

**BSP 260/261**

**A**

Breite 60 cm  
Festanschluss an Wasserzu-  
und -ablauf  
Sous-vide-Garen, Grillen,  
Heissluft kombinierbar mit  
Feuchtestufen  
Automatik-Programme  
Kerntemperaturfühler  
Nutzinhalt 50 l



**Dampfbackofen**

**BSP 250/251**

**A**

Breite 60 cm  
Entnehmbarer 1,7 l Wassertank  
Sous-vide-Garen, Grillen,  
Heissluft kombinierbar mit  
Feuchtestufen  
Automatik-Programme  
Kerntemperaturfühler  
Nutzinhalt 50 l



**Dampfgarofen**

**BSP 220/221**

Breite 60 cm  
Entnehmbarer 1,7 l Wassertank  
Sous-vide-Garen  
Druckloses Dämpfen  
Nutzinhalt 58 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**

Breite 60 cm  
Bezug individueller  
Kaffegetränke



**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



**Vakuumschublade**

**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

Home-Connect

\* auf einer Skala der  
Energieeffizienzklassen von  
A+++ bis D.

\*\* Geeignet für Serie 400 und 200

# EB 333



Backofen

EB 333 

**A** 

Breite 90 cm  
Pyrolyse  
17 Heizmethoden  
Kerntemperaturfühler, Drehspieß  
und Backsteinfunktion  
Automatik-Programme  
Nutzinhalt 83 l

## Farbvarianten

Die Geräte der Serie 400 sind in folgenden Farbtönen erhältlich (Ausnahme: BO450/BO451 nur in Edelstahl erhältlich):



Vollglastür  
in Gaggenau-Anthrazit



Vollglastür  
mit Edelstahl hinterlegt

Die Geräte der Serie 200 sind in folgenden Farbtönen erhältlich:



Gaggenau-Anthrazit



Gaggenau-Metallic



Gaggenau-Silber

■ Auch mit unten liegender  
Bedienung erhältlich

 Home Connect

\* auf einer Skala der  
Energieeffizienzklassen von  
A+++ bis D.

Alle Geräte der Serie 400  
und 200 sind mit rechts- oder  
links angeschlagenen Türen  
verfügbar, mit Ausnahme des  
Espresso-Vollautomaten, der  
Wärmeschublade und der  
Vakuumschublade.

# Übersicht Heizmethoden EB 333, Serie 400 und Serie 200

Backöfen	BX 480/481 BO 480/481		BO 450/451		BO 420/421		BOP 220/221 BOP 250/251		Anwendung
	EB333	BO 470/471					BOP 210/211		
Heissluft	•	•	•	•	•	•	•	Kuchen, Plätzchen und Aufläufe auf mehreren Ebenen	
Eco-Heissluft	•	•	•	•	•	•	•	Kuchen, Fleisch, Aufläufe und Gratins	
Oberhitze + Unterhitze	•	•	•	•	•	•	•	Kuchen in Formen oder auf dem Blech, Aufläufe, Braten	
Oberhitze + 1/3 Unterhitze		•						Blechkuchen, Plätzchen, Kuchen mit Baiser, Überbacken und Gratinieren von Aufläufen	
Oberhitze	•	•	•	•	•	•	•	Überbacken von Obstkuchen mit Baiser	
1/3 Oberhitze + Unterhitze		•						Käsekuchen, Brot in Kastenformen, Gerichte im Wasserbad (z.B. Crème brûlée), zum Schmoren ohne Deckel und Aufwärmen von Speisen	
Unterhitze	•	•	•	•	•	•	•	Zum Nachbacken, z.B. für feuchten Obstkuchen, zum Einkochen, für Gerichte im Wasserbad	
Heissluft + Unterhitze	•	•	•	•	•	•	•	Zusätzliche Hitze von unten für feuchte Kuchen, z.B. Obstkuchen	
Heissluft + 1/3 Unterhitze	•	•						Hohe Aufläufe, Lasagne, Zwiebelkuchen, Eierspeisen (z.B. Tortilla, Bauernomelette)	
Flächengrill + Umluft	•	•	•	•	•	•	•	Gleichmässige Rundum-Erwärmung für Fleisch, Geflügel und ganzen Fisch	
Flächengrill	•	•	•	•	•	•	•	Flache Fleischstücke, Würstchen oder Fischfilet grillen, Überbacken und Gratinieren	
Kompaktgrill	•	•	•					Energiesparendes Grillen kleiner Mengen	
Backsteinfunktion	•	•	•	•	•	•	•	Knusprige Pizza, Brot oder Brötchen wie aus dem Steinofen	
Bräterfunktion	•	•	•					Grosse Mengen Fleisch, Auflauf oder Festtagsbraten	
Gären	•	•	•					Hefeteig und Sauerteig	
Auftauen	•	•	•					Gemüse, Fleisch, Fisch und Obst	
Warmhalten	•	•						Warmhalten von Speisen, Vorwärmen von Porzellangeschirr	

Dampfbacköfen	BS 484/485 BS 470/471		BS 474/475 BS 450/451		BSP 270/271 BSP 260/261		BSP 250/251		Anwendung
							BSP 220/221*		
Heissluft + 100 % Feuchte	•	•							Dämpfen bei 70°C - 100°C: Für Gemüse, Fisch und Beilagen. Die Speisen sind vollständig von Dampf umgeben. Kombibetrieb bei 120°C - 230°C: Für Blätterteig, Brot, Brötchen. Heissluft und Dampf werden kombiniert.
Heissluft + 80 % Feuchte	•	•							Kombibetrieb: Für Blätterteig, Fleisch und Geflügel. Heissluft und Dampf werden kombiniert.
Heissluft + 60 % Feuchte	•	•							Kombibetrieb: Für Hefengebäck und Brot. Heissluft und Dampf werden kombiniert.
Heissluft + 30 % Feuchte	•	•							Garen in Eigenfeuchte: Für Gebäck. Bei dieser Einstellung wird kein Dampf erzeugt. Die aus dem Gargut entweichende Feuchte bleibt im Garraum und verhindert das Austrocknen der Speise.
Heissluft + 0 % Feuchte	•	•							Heissluft: Für Kuchen, Plätzchen und Aufläufe. Der Ventilator an der Rückwand verteilt die Wärme gleichmässig im Garraum.
100% Feuchte					•				Dämpfen bei 70°C - 100°C: Für Gemüse, Fisch und Beilagen. Die Speisen sind vollständig von Dampf umgeben.
Niedertemperatur-Garen	•	•							Niedertemperatur-Garen für Fleisch. Schonendes, langsames Garen für ein besonders zartes Ergebnis.
Niedertemperatur-Dämpfen							•		Niedertemperatur-Garen für Fleisch. Schonendes, langsames Garen für ein besonders zartes Ergebnis.
Sous-vide-Garen	•	•							Garen "unter Vakuum" bei niedrigen Temperaturen zwischen 50 - 95°C und 100% Dampf: Geeignet für Fleisch, Fisch, Gemüse und Dessert. Die Speisen werden in einem speziellen hitzebeständigen Kochbeutel mit einem Vakuumierer luftdicht verschweisst. Durch die schützende Hülle bleiben Nähr- und Aromastoffe erhalten.
Flächengrill Stufe 1 + Feuchte	•	•							Grillbetrieb mit Feuchte: Für Aufläufe und Gratins.
Flächengrill Stufe 2 + Feuchte	•	•							Grillbetrieb mit Feuchte: Für gefülltes Gemüse. Die Grillleistung ist erhöht.
Flächengrill + Umluft	•	•							Zum Gratinieren am Ende der Garzeit bei 230°C. Zum Grillen von Gemüsespiessen oder Garnelenspiessen bei 180°C.
Gären	•	•							Gehelassen: Für Hefeteig und Sauerteig. Der Teig geht deutlich schneller auf als bei Raumtemperatur. Heissluft und Dampf werden kombiniert, so trocknet die Teigoberfläche nicht aus. Die optimale Temperatureinstellung für Hefeteig ist 38°C.
Auftauen	•	•							Für Gemüse, Fleisch, Fisch und Obst. Durch die Feuchtigkeit wird die Wärme schonend auf die Speisen übertragen. Die Speisen trocknen nicht aus und verformen sich nicht.
Regenerieren	•	•							Für Gegartes und Backwaren. Gegartes wird schonend wieder erwärmt. Durch den zugeführten Dampf trocknen die Speisen nicht aus. Tellergerichte bei 120°C regenerieren, Backwaren bei 180°C.

\* reiner Dampfgarer



# Zubehör und Sonderzubehör Backöfen



Kerntemperaturfühler\*\*



Drehspiess\*\*



Backstein und Heizkörper



Pizzaschieber

2er-Set



Schwarze Drehknebel



Auszugssystem



Grillwanne\*\*

Emailliert



Backblech\*

Emailliert



Grillrost\*

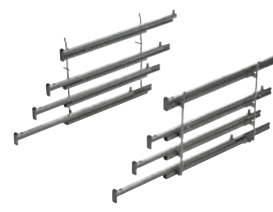
Verchromt



Glaswanne\*\*



Gastronorm-Bräter



Dreifach-Teleskopauszug

für BOP210

# Zubehör und Sonderzubehör Dampfbacköfen



**Kerntemperaturfühler\***  
ausser Serie 200 Dampfgerar



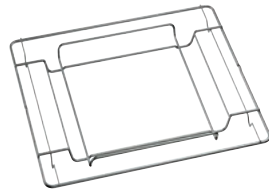
**Garbehälter\***  
Edelstahl  
Gelocht/Ungelocht



**Garbehälter**  
Antihftbeschichtet  
Gelocht/Ungelocht



**Garbehälter\***  
Edelstahl  
Gelocht/Ungelocht  
Für Dampfgerar



**Gastronorm-Adapter**  
Für Dampfbacköfen ausser  
Serie 200 Dampfgerar



**Kleiner Gastronorm-Behälter**  
Edelstahl, GN 1/3  
Gelocht/Ungelocht



**Grosser Gastronorm-Behälter**  
Edelstahl, GN 2/3  
Gelocht/Ungelocht



**Gastronorm-Bräter**



**Grillrost\***



**Dreifacher Teleskopauszug**  
Für Dampfbacköfen ausser  
Serie 200 Dampfgerar



**Vakuumierbeutel, klein**  
180 mm x 280 mm, 100 Stk.



**Vakuumierbeutel, gross**  
240 mm x 350 mm, 100 Stk.



**Reinigungskartuschen\***  
4er-Set  
Für Dampfbacköfen mit  
Festanschluss für Wasserzu-  
und ablauf



**Wasserentkalkungssystem**  
Für die Erstinstallation  
Empfohlen falls Wasserhärte  
7 °dH bzw. Karbonhärte 5 °dH  
überschreitet  
Für Dampfbacköfen mit  
Festwasseranschluss



**Entkalkungstabletten**  
4er-Set.  
Für Dampfback- und -garöfen.

\* Im Lieferumfang enthalten  
\*\* Im Lieferumfang enthalten, modellabhängig

# Vario Kochfelder Serie 400



## Vollflächen-Induktionskochfeld

**CX 492** ▲ ■

Breite 90 cm  
Eine einzige grosse Kochfläche  
TFT-Touch-Display  
Freies Platzieren des Kochgeschirrs



## Vollflächen-Induktionskochfeld

**CX 482** ▲ ■

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



## Vario Flex-Induktionskochfeld

**VI 492** ▲ ■ ■

Breite 90 cm  
5 Kochzonen



## Vario Flex-Induktionskochfeld

**VI 482** ▲ ■ ■

Breite 80 cm  
4 Kochzonen



## Vario Flex-Induktionskochfeld

**VI 462** ▲ ■ ■

Breite 60 cm  
4 Kochzonen



## Vario Flex-Induktionskochfeld

**VI 422** ▲ ■ ■

Breite 38 cm  
2 Kochzonen



## Vario Induktionskochfeld (Wok)

**VI 414** ▲ ■ ■

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



## Vario Gaskochfeld

**VG 491** ■

Breite 90 cm  
5 Brenner, inkl. Wok-Brenner  
Vollelektronische Regulierung der Leistungsstufen



## Vario Gaskochfeld

**VG 425** ■

Breite 38 cm  
2 Brenner  
Vollelektronische Regulierung der Leistungsstufen



## Vario Gas-Wok

**VG 415** ■

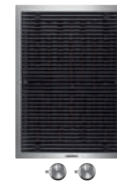
Breite 38 cm  
1 Wok-Brenner  
Vollelektronische Regulierung der Leistungsstufen



## Vario Teppan Yaki

**VP 414** ■

Breite 38 cm  
Eine hartverchromte Metallfläche  
Exakte Temperaturregelung



## Vario Elektrogrill

**VR 414** ■

2 Zonen  
Offener Gussrost mit Lavasteinen



## Tischlüftung

**AL 400** ■

**A** \*

Breite 120/90 cm  
Edelstahl  
Ausfahrbar, bei Nichtgebrauch komplett in der Arbeitsplatte verborgen  
Flächenbündiger oder aufgesetzter Einbau  
keine Energieeffizienzklasse für AL 400 121



## Vario Muldenlüftung

**VL 414** ■ ■

**A+** \*\*

Breite 15 cm  
Edelstahl  
Hocheffizientes Lüftungssystem direkt am Kochfeld

\* auf einer Skala der Energieeffizienzklassen von A+++ bis D.

\*\* auf einer Skala der Energieeffizienzklassen von A+++ bis D. In Kombination mit dem Gebläsebaustein AR 403 122.



## Kochfelder Serie 400



### Vollflächen-Induktionskochfeld

**CX 492 ■**

Breite 90 cm  
Eine einzige grosse Kochfläche  
TFT-Touch-Display  
Freies Platzieren des Kochgeschirrs



### Vollflächen-Induktionskochfeld

**CX 492 ▲**

Breite 90 cm  
Eine einzige grosse Kochfläche  
TFT-Touch-Display  
Freies Platzieren des Kochgeschirrs



### Vollflächen-Induktionskochfeld

**CX 482 ■**

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



### Vollflächen-Induktionskochfeld

**CX 482 ▲**

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



### Flex-Induktionskochfeld mit integriertem Lüftungssystem

**CV 492 ▲ 🏠**

**A** \*

Breite 90 cm  
4 Kochzonen  
Frontal an der Küchenmöbelfront montierte Bedienknöpfe



### Flex-Induktionskochfeld mit integriertem Lüftungssystem

**CV 482**

**A** \*

Breite 80 cm  
4 Kochzonen  
Frontal an der Küchenmöbelfront montierte Bedienknöpfe



### Gaskochfeld

**CG 492**

Breite 100 cm  
5 Brenner, inkl. Wok-Brenner  
Edelstahl-Bedienknöpfe  
Vollelektronische Regulierung der Leistungsstufen  
Flächenbündiger Einbau



### Vollintegriertes Induktionsmodul

**CU 428**

Induktionsmodul Ø 28 cm  
1 Kochzone  
Installation unter der Arbeitsfläche  
Frontal an der Küchenmöbelfront montierte Bedienknöpfe



### Vollintegriertes Induktionsmodul

**CU 421**

Induktionsmodul Ø 21 cm  
1 Kochzone  
Installation unter der Arbeitsfläche  
Frontal an der Küchenmöbelfront montierte Bedienknöpfe

## Designvarianten

🏠 Home-Connect

\* auf einer Skala der Energieeffizienzklassen von A+++ bis D.

▲ Rahmenlos  
Einbau flächenbündig

■ Edelstahlrahmen  
Einbau flächenbündig oder aufgesetzt möglich

# Vario Kochfelder Serie 200



**Vario Flex-Induktionskochfeld**

**VI 262 ●**

Breite 60 cm  
4 Kochzonen



**Vario Flex-Induktionskochfeld**

**VI 242 ●**

Breite 40 cm  
2 Kochzonen



**Vario Flex-Induktionskochfeld**

**VI 232 ●**

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 Teppan Yaki**

**VP 230 ●**

Breite 28 cm  
1 Metallfläche  
Exakte Temperaturregelung



**Vario Elektrogrill**

**VR 230 ●**

Breite 28 cm  
2 separat steuerbare Zonen  
Offener Gussrost mit Lavasteinen



**Vario Muldenlüftung**

**VL 200 ●**

**A**  <sup>\*</sup>  
Breite 15 cm  
Hocheffizientes Lüftungssystem  
direkt am Kochfeld

# 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 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** ▲ ■ ■ 🏠  
A \*  
 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

**VG 295\*\***  
 Breite 90 cm  
 5 Brenner, inkl. Wok-Brenner  
 Edelstahl-Bedienblende  
 mit beleuchteten Knebeln



Gaskochfeld

**CG 291**  
 Breite 90 cm  
 5 Brenner, inkl. Wok-Brenner  
 Mechanische Regulierung der Leistungsstufen  
 In Bedienblende integrierte Knebel



Gaskochfeld

**CG 291**  
 Breite 60 cm  
 4 Brenner, inkl. Wok-Brenner  
 Mechanische Regulierung der Leistungsstufen  
 In Bedienblende integrierte Knebel

🏠 Home-Connect

\* auf einer Skala der Energieeffizienzklassen von A+++ bis D.

\*\* Gerät nur in Deutschland erhältlich

## Designvarianten

- ▲ Rahmenlos
- Edelstahlrahmen
- schräg gestelltes, schwarzes Bedienpult mit beleuchteten Knebeln aus Aluminium, schwarz beschichtet



# Sonderzubehör



**Grillplatte**

Aluminiumguss  
Antihafbeschichtet



**Teppan Yaki**

Mehrschichtmaterial  
Für Vollflächeninduktionskochfelder



**Teppan Yaki**

Mehrschichtmaterial  
Für Flex-Induktionskochfelder



**Wok-Pfanne**

Mehrschichtmaterial



**Wok-Ring**

Halterung für Wok-Pfanne



**Flex-Kochgeschirrset  
(3-teilig)**

Mittel  
Klein mit Deckel



**Flex-Pfanne gross**

Für Flex-Induktionskochfelder



**Lavasteine**

Zum Nachfüllen



**Geräteabdeckung**

Für Vario Kochfelder Serie 200  
mit 28 cm Breite VI232, VG231,  
VG232, VP230, VR230  
Farbe: Schwarz



**Geräteabdeckung**

Für Vario Kochfelder Serie 400  
VP414, VG425, VG415 und VR414  
Farbe: Edelstahl



**Oberflächenschutz**

Für vollintegrierte Induktion  
4er Set

\* Bitte beachten Sie, dass für jedes Kochfeld spezielle Vario 400-Bedienknöpfe verwendet werden müssen. Einzelne Bedienknöpfe können nur für bestimmte Geräte bestellt werden.



**Edelstahl Bedienknebel\***



**Schwarze Bedienknebel\***



**Twist-Pad**

Passend für Flex-Induktions-  
kochfelder Serie 200  
Farbe: Schwarz



**Kochsensor**

Zur Temperaturregelung  
von Kochgeschirr bei  
Flex-Induktionskochfeldern

# Kombinationsübersicht: Lüftungsgeräte der Serie 400 mit den passenden Gebläsebausteinen



Vario Deckenlüftung

**AC 402 181**

**B**\*

Filterelement  
Masse 80 x 40 cm  
Edelstahl



Vario Deckenlüftung

**AC 482**

Steuerelement  
Masse 80 x 14 cm  
Edelstahl



Vario Deckenlüftung

**AC 472**

Lichtelement  
Masse 80 x 14 cm  
Edelstahl

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

\* (nur für AC 402) in Kombination mit dem Gebläsebaustein AR 400 142



Tischlüftung

**AL 400**

**A**\*

Breite 120/90 cm, Edelstahl  
Ausfahrbar, bei Nichtgebrauch komplett in der Arbeitsplatte verborgen  
\* in einer Konfiguration mit AL 400 191 (keine Energieeffizienzklasse für AL 400 121) und dem Gebläsebaustein AR 400 142



Vario Muldenlüftung

**VL 414 112**

**A+**\*\*

Breite 15 cm, Edelstahl  
Ideal in Kombination mit anderen Geräten der Vario Kochfeld-Serie 400



Wandesse

**AW 442**

**A**\*\*\*

Breite 120 cm  
Edelstahl

Zur Kombination mit folgenden Abluftmotoren:



AR 400 142



AR 403 122



AR 401 142

Zur Kombination mit folgenden Abluftmotoren:



AR 400 142



AR 403 122



AR 401 142

Zur Kombination mit folgenden Umluftmotoren:



AR 413 122



AR 410 110

Zur Kombination mit folgenden Abluftmotoren:



AR 400 142



AR 403 122



AR 401 142

Zur Kombination mit folgenden Umluftmotoren:



AR 413 122



AR 410 110

Zur Kombination mit folgenden Abluftmotoren:



AR 400 143



AR 400 142



AR 401 142

Zur Kombination mit folgenden Umluftmotoren:



AR 400 143

in Kombination mit Umluft-Modul  
AA 442 810

\* auf einer Skala der Energieeffizienzklassen von A+++ bis D.

\*\* auf einer Skala der Energieeffizienzklassen von A+++ bis D. In Kombination mit dem Gebläsebaustein AR 403 122.

\*\*\* auf einer Skala der Energieeffizienzklassen von A+++ bis D in Kombination mit dem Gebläsebaustein AR 400 143.





Vario Muldenlüftung

VL 200



Breite 15 cm  
Gaggenau-Schwarz  
Ideal in Kombination mit anderen  
Geräten der Vario Kochfeld-Serie  
200

Zur Kombination mit folgenden Abluftmotoren:



AR 400 142



AR 403 122



AR 401 142

Zur Kombination mit folgenden Umluftmotoren:



AR 413 122



AR 410 110



Deckenlüftung

AC 250



Breite 120 cm  
Integriert  
Gaggenau-Hellbronze  
Motor enthalten  
Für Ab- und Umluftbetrieb



Tischlüftung

AL 200



Breite 90/80 cm  
Schwarz, mit ausfahbarem  
Glasschirm  
Motor enthalten  
Für Ab- und Umluftbetrieb



Inselesse

AI 240



Breite 90 cm  
Edelstahl  
Glasfront in Gaggenau-Anthrazit  
Motor enthalten  
Für Ab- und Umluftbetrieb



Wandesse

AW 240



Breite 90 cm  
Edelstahl  
Glasfront in Gaggenau-Anthrazit  
Motor enthalten  
Für Ab- und Umluftbetrieb



Flachschirmhaube

AF 210



Breite 90/60 cm  
Griffleiste Edelstahl  
Motor enthalten  
Für Ab- und Umluftbetrieb



Lüfterbaustein

AC 200\*\*



Breite 86/70/52 cm  
Edelstahl und Glas  
Unsichtbarer Einbau im  
Oberschrank  
Motor enthalten  
Für Ab- und Umluftbetrieb

Home-Connect

\* auf einer Skala der  
Energieeffizienzklassen von  
A+++ bis D.

\*\* Gerät für die Schweiz nicht  
verfügbar

# Die neue Generation der Kühlgeräte



**Kühl- und Gefrier-Kombination  
Dunkler Edelstahl, gebürstet**

**RVY 497 190**



Nischenbreite 90,0 cm  
Nischenhöhe 213,4 cm  
Wahlweise grifflos  
Gedämpfter Einzug  
Frischeklima-Schubladen  
Integrierter Eisbereiter im Gefrierteil  
Warmweisse, blendfreie LED-  
Beleuchtung  
Nutzinhalt 575 l

## Vario Kältegeräte Serie 400



**Vario Kühl- und  
Gefrierkombination**

**RB 492**



Nischenbreite 91,4 cm  
Nischenhöhe 213,4 cm  
Wahlweise grifflos  
Gedämpftes Türeinzugssystem  
Frischkühlen nahe 0 °C  
Integrierter Eisbereiter im  
Gefrierbereich  
Warmweisse, blendfreie LEDs  
Nutzvolumen 555 l



**Vario Kühl- und  
Gefrierkombination**

**RB 472**



Nischenbreite 76,2 cm  
Nischenhöhe 213,4 cm  
Wahlweise grifflos  
Gedämpftes Türeinzugssystem  
Frischkühlen nahe 0 °C  
Integrierter Eisbereiter im  
Gefrierbereich  
Warmweisse, blendfreie LEDs  
Nutzvolumen 452 l



**Vario Kühlgerät**

**RC 492**



Nischenbreite 91,4 cm  
Nischenhöhe 213,4 cm  
Wahlweise grifflos  
Gedämpftes Türeinzugssystem  
Frischkühlen 0 °C  
Warmweisse, blendfreie LEDs  
Nutzvolumen 579 l



**Vario Kühlgerät**

**RC 472**



Nischenbreite 76,2 cm  
Nischenhöhe 213,4 cm  
Wahlweise grifflos  
Gedämpftes Türeinzugssystem  
Frischkühlen 0 °C  
Warmweisse, blendfreie LEDs  
Nutzvolumen 467 l



**Vario Kühlgerät**

**RC 462**



Nischenbreite 61 cm  
Nischenhöhe 213,4 cm  
Wahlweise grifflos  
Gedämpftes Türeinzugssystem  
Frischkühlen 0 °C  
Warmweisse, blendfreie LEDs  
Nutzvolumen 357 l



**Vario Gefriergerät**

**RF 471**



Nischenbreite 76,2 cm  
Nischenhöhe 213,4 cm  
Wahlweise grifflos  
Gedämpftes Türeinzugssystem  
Integrierter Eisbereiter  
Warmweisse, blendfreie LEDs  
Nutzvolumen 445 l

## Vario Kältegeräte Serie 400



Vario Gefriergerät

RF 461  \*



Nischenbreite 61 cm  
Nischenhöhe 213,4 cm  
Wahlweise grifflos  
Gedämpftes Türeinzugssystem  
Integrierter Eisbereiter  
Warmweisse, blendfreie LEDs  
Nutzvolumen 344 l



Vario Gefriergerät

RF 411  \*



Nischenbreite 45,7 cm  
Nischenhöhe 213,4 cm  
Wahlweise grifflos  
Gedämpftes Türeinzugssystem  
Integrierter Eisbereiter  
Warmweisse, blendfreie LEDs  
Nutzvolumen 240 l



Vario Gefriergerät

RF 410 



Nischenbreite 45,7 cm  
Nischenhöhe 213,4 cm  
Wahlweise grifflos  
Gedämpftes Türeinzugssystem  
Warmweisse, blendfreie LEDs  
Nutzvolumen 240 l

## Vario Kältegeräte Serie 200



Vario Kühl- und Gefrierkombination \*\*

RB 289 



Nischenbreite 56 cm  
Nischenhöhe 177,5 cm  
Vier Klimazonen inkl.  
Frischkühlen nahe 0 °C  
Nutzvolumen 223 l



Vario Kühl- und Gefrierkombination \*\*,\*\*\*

RT 289 



Nischenbreite 56 cm  
Nischenhöhe 177,5 cm  
Vier Klimazonen inkl.  
Frischkühlen nahe 0 °C  
Nutzvolumen 269 l



Vario Kühlgerät \*\*,\*\*\*


RC 289 



Nischenbreite 56 cm  
Nischenhöhe 177,5 cm  
Drei Klimazonen inkl.  
Frischkühlen nahe 0 °C  
Nutzvolumen 289 l



Vario Gefriergerät \*\*,\*\*\*

RF 287 



Nischenbreite 56 cm  
Nischenhöhe 177,5 cm  
Nutzvolumen 212 l

 Home-Connect

\* Gerät für die Schweiz nicht verfügbar

\*\* Gedämpftes Türeinzugssystem

\*\*\* Öffnungshilfe für die Tür:  
1. Push-to-open Funktion für grifflose Möbelfronten  
2. Türöffnung per Sprachassistent möglich



# Kältegeräte Serie 200



**Freistehende Kühl- und Gefrierkombination**


**RY 295**



Breite 90,5 cm  
Höhe 183 cm  
Freistehend, in anthrazitfarbenem Edelstahl  
Zwei Frischkühlschubladen 0 °C  
Innenliegende Wasserausgabe und Eisbereiter  
Nutzinhalt 573 l



**Kühl- und Gefrierkombination**

**RB 282** 



Nischenbreite 56 cm  
Nischenhöhe 177,5 cm  
Voll integrierbar  
Vier Klimazonen  
Zwei Frischkühlschubladen nahe 0 °C  
Gedämpftes Türeinzugssystem  
Nutzinhalt 223 l



**Kühl- und Gefrierkombination**

**RT 282 306** 



Nischenbreite 56 cm  
Nischenhöhe 177,5 cm  
Voll integrierbar  
Vier Klimazonen  
Drei Frischkühlschubladen nahe 0 °C  
Gedämpftes Türeinzugssystem  
Nutzinhalt 269 l



**Kühlgerät**

**RC 282** 



Nischenbreite 56 cm  
Nischenhöhe 177,5 cm  
Voll integrierbar  
Drei Klimazonen  
Drei Frischkühlschubladen nahe 0 °C  
Gedämpftes Türeinzugssystem  
Nutzinhalt 289 l



**Gefriergerät**

**RF 282**



Nischenbreite 56 cm  
Nischenhöhe 177,5 cm  
Gedämpftes Türeinzugssystem  
Nutzinhalt 212 l

## Zubehör und Sonderzubehör

### Die neue Generation der Kühlgeräte



**Türfront aus gebürstetem  
Edelstahl**

Wahlweise mit Griff oder grifflos



**Griff**

Edelstahl



**Flaschenablage**

Massives Eichenholz mit  
Magnetverbindung



**Ethylen-Absorber**

Zur Platzierung in einer  
Frischeklima-Schublade



**Aufbewahrungsbehälter**

Mit transparentem Deckel

### Vario Serie 400



**Edelstahl-Türfront**

Wahlweise mit Griff oder grifflos  
Genaueres Zubehör ist  
geräteabhängig



**Griff**

Edelstahl



**Lüftungsgitter**

Genaueres Zubehör ist  
geräteabhängig



**Aufbewahrungsbehälter**

Mit transparentem Deckel

### Vario Serie 200



**Flaschenablage**

Massives Ahornholz, geölt, mit  
Magnetverbindung

## Vario Weinklimaschränke Serie 400



Vario Weinklimaschrank

**RW 466**

Nischenbreite 61 cm  
Nischenhöhe 213,4 cm  
Drei Klimazonen  
Glastür, wahlweise grifflos  
Gedämpftes Türeinzugssystem  
5 voreingestellte Lichtszenarien  
Warmweisse, blendfreie LEDs  
Fassungsvermögen 99 Flaschen  
Nutzinhalt 361 Liter



Vario Weinklimaschrank

**RW 466**

Nischenbreite 61 cm  
Nischenhöhe 213,4 cm  
Drei Klimazonen  
Massive Tür, wahlweise grifflos  
Gedämpftes Türeinzugssystem  
5 voreingestellte Lichtszenarien  
Warmweisse, blendfreie LEDs  
Fassungsvermögen 99 Flaschen  
Nutzinhalt 361 Liter



Vario Weinklimaschrank

**RW 414**

Nischenbreite 45,7 cm  
Nischenhöhe 213,4 cm  
Zwei Klimazonen  
Glastür, wahlweise grifflos  
Gedämpftes Türeinzugssystem  
5 voreingestellte Lichtszenarien  
Warmweisse, blendfreie LEDs  
Fassungsvermögen 70 Flaschen  
Nutzinhalt 269 Liter



Vario Weinklimaschrank

**RW 414**

Nischenbreite 45,7 cm  
Nischenhöhe 213,4 cm  
Zwei Klimazonen  
Massive Tür, wahlweise grifflos  
Gedämpftes Türeinzugssystem  
5 voreingestellte Lichtszenarien  
Warmweisse, blendfreie LEDs  
Fassungsvermögen 70 Flaschen  
Nutzinhalt 269 Liter

## Weinklimaschränke Serie 200



Weinklimaschrank

**RW 282**

Nischenbreite 60 cm  
Nischenhöhe 178 cm  
Zwei Klimazonen  
Mit der Küchenmöbelfront  
eingefasste Glastür oder  
Edelstahl-Türfront  
Zuschaltbares Präsentationslicht  
Fassungsvermögen 80 Flaschen  
Nutzinhalt 254 Liter



Weinklimaschrank

**RW 222**

Nischenbreite 60 cm  
Nischenhöhe 123 cm  
Zwei Klimazonen  
Mit der Küchenmöbelfront  
eingefasste Glastür oder  
Edelstahl-Türfront  
Zuschaltbares Präsentationslicht  
Fassungsvermögen 48 Flaschen  
Nutzinhalt 158 Liter



Weinklimaschrank

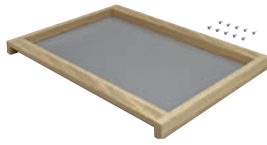
**RW 404**

Nischenbreite 60 cm  
Nischenhöhe 82 cm  
Zwei Klimazonen  
Unterbaufähig, mit Edelstahl  
eingefasste Glastür  
Zuschaltbares Präsentationslicht  
Fassungsvermögen 34 Flaschen  
Nutzinhalt 94 Liter



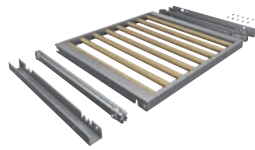
# Zubehör und Sonderzubehör

## Vario Serie 400



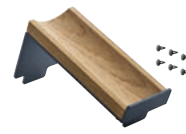
**Abstellfläche**

Geeignet für Dekanter, offene Flaschen und Humidore



**Flaschenablage**

Voll ausziehbar  
Eichenholz und Aluminium



**Präsentationsaufsatz**

Eichenholz und Aluminium



**Griff**

Edelstahl



**Lüftungsgitter**

Genaueres Zubehör ist geräteabhängig



**Flaschenablage**

Für komfortables Lagern von Flaschen auf der Trennplatte  
Eichenholz



**Türschloss**

für RW 414 und RW 464



**Türrahmenfront Edelstahl**

Wahlweise mit Griff oder grifflos  
Genaueres Zubehör ist geräteabhängig



**Edelstahl-Türfront**

Wahlweise mit Griff oder grifflos  
Genaueres Zubehör ist geräteabhängig

## Serie 200



**Türrahmenfront Edelstahl**



**Türrahmenfront Edelstahl**



**Griff**

Edelstahl

## Geschirrspüler Serie 400



Geschirrspüler

DF 480/481 




Breite 60 cm  
8 Programme, 4 Optionen  
Perfekt ausgeleuchteter  
Innenraum  
Restzeitprojektion oder seitliches  
Info-Light  
Push-to-open-Funktion  
Zeolith  
Sehr leise 42 dB

## Geschirrspüler Serie 200



Geschirrspüler

DF 270/271 



Breite 60 cm  
6 Programme, 3 Optionen  
Restzeitprojektion oder  
seitliches Info-Light  
Push-to-open-Funktion  
Zeolith  
Sehr leise 42 dB



Geschirrspüler


DF 260/261 



Breite 60 cm  
6 Programme, 3 Optionen  
Restzeitprojektion  
Zeolith  
Sehr leise 42 dB



Geschirrspüler

DF 210/211 



Breite 60 cm  
6 Programme, 3 Optionen  
Info-Light  
Sehr leise 44 dB



Geschirrspüler

DF 264



Breite 45 cm  
6 Programme, 1 Option  
Restzeitprojektion  
Zeolith  
Sehr leise 44 dB

## Sonderzubehör

## Geschirrspüler


**3. Korb  
mit Leichtlaufschienen**

Für 86,5 cm hohe Geschirrspüler  
Durch die Höhe des Korbes (4 bis max. 7 cm) passen auch höhere Besteckteile wie Kochutensillien und Espressotassen oder Schalen in den dritten Korb.  
Die verschiebbare Messerablage schafft Platz für höhere Gläser im Oberkorb.


**Besteckschublade  
mit Leichtlauffunktion**

Zusätzliche dritte Beladungsebene oberhalb des Oberkorbes.  
Durch die beiden klappbaren Seitenflügel auch für grössere Besteckteile wie Kochutensillien und Espressotassen geeignet.  
Fassungsvermögen aller drei Beladungsebenen beträgt 13 Massgedecke.


**Silberglanzkassette**

Aus Aluminium zum Schutz des Silberbestecks vor Korrosion.


**Halterung  
für langstielige Gläser**

Bietet sichere Positionierung für bis zu vier langstielige Gläser während des Spülvorgangs und sorgt für ein optimales Reinigungsergebnis. Zur Platzierung im Unterkorb.


**Griff**

Edelstahl, für alle Geschirrspüler

**Home-Connect**

\*auf einer Skala der Energieeffizienzklassen von A+++ bis D.

Die 60 cm breiten Geschirrspüler sind als 86,5 cm und 81,5 cm hohe Modelle erhältlich; der 45 cm breite Geschirrspüler ausschliesslich als 81,5 cm hohes Modell.

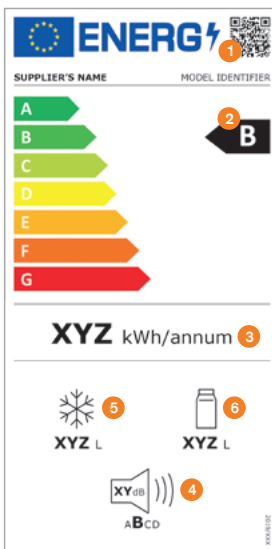


# Energielabel

Mit energiesparenden Hausgeräten schonen Sie wertvolle Ressourcen und sparen Geld. Beim Kauf eines Hausgeräts sollten Sie deshalb Wert auf niedrigen Energie- und Wasserverbrauch legen.

Die technische Entwicklung hat zu einer Vielzahl an Produkten geführt, die einen Labelwert von A+ oder besser erzielen. Auch das Verbraucherverhalten hat sich geändert. Deshalb wurden für Waschmaschinen, Wäschetrockner, Geschirrspüler, Kühlgeräte und Weinklimaschränke neue Energielabel geschaffen, die dem Rechnung tragen. Die Energielabel für Backöfen, Kochfelder und Lüftungsgeräte bleiben unverändert.

Mehr Information auf: [www.gaggenau.com](http://www.gaggenau.com)

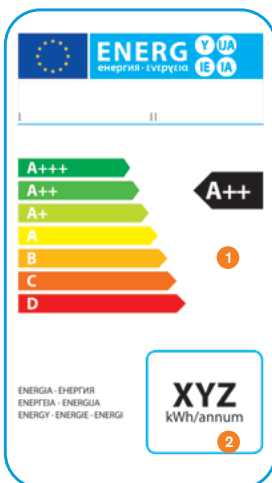


Neu errechnetes Energielabel für Waschmaschinen, Wäschetrockner, Geschirrspüler, Kühlgeräte und Weinklimaschränke

Beispielhafte Darstellung für eine Kühl-Gefrier-Kombination

Zeichenerklärung

- 1 QR-Code
- 2 Energieeffizienzklasse
- 3 Energieverbrauch in kWh/Jahr (gemessen unter neuen Standardbedingungen)
- 4 Lautstärke in dB(A) re 1 PW sowie Lautstärkeklasse
- 5 Gesamtfassungsvermögen aller Gefrierfächer
- 6 Gesamtfassungsvermögen aller Kühlfächer



Energielabel für Backöfen, Kochfelder und Lüftungsgeräte

Zeichenerklärung

- 1 Energieeffizienzklasse
- 2 Energieverbrauch in kWh/Jahr (gemessen unter Standardbedingungen)

## Ihre Lieblingsstücke sind am Netz.

Nutzen Sie digitale Dienste über Home Connect.\*



Entdecken Sie, wie vielseitig Home Connect eingesetzt werden kann, um das Leben des Kochs zu vereinfachen und das Potenzial der Geräte zu nutzen.

### Gaggenau macht den Unterschied.

Hier beginnt die Zukunft des Kochens. Mit Hilfe eines digitalen Geräts kann der private Koch zum Beispiel den Backofen vorheizen, die Lüftung oder den Geschirrspüler einschalten, digitale Bedienungsanleitungen herunterladen oder von einem Techniker eine Diagnose erstellen lassen – alles auf Distanz.

Da sich Home Connect in verschiedene Home-Managementsysteme einbinden lässt, wird sichergestellt, dass die Küche das Herz des digitalen Zuhauses bleibt. Der private Koch kann beispielsweise Amazon Alexa bitten, eine Tasse Kaffee zuzubereiten und die Lüftung einzuschalten, während er selbst die Restlaufzeit des Backofens überprüft.

Die Vorteile von Home Connect:

- Verbindung:  
Fernbedienung \*\* und -überwachung, wie Erstellung einer Ferndiagnose durch einen Online-Techniker.
- Zugang:  
Herunterladen von Bedienungsanleitungen und Nutzung des Partner-Netzwerks.
- Einbindung:  
Kompatibel mit verschiedenen Home-Managementsystemen.

Und dies ist erst der Anfang. Entdecken Sie die volle Bandbreite der Möglichkeiten auf [home-connect.com](http://home-connect.com).

- 1 **Kühl-Gefrierkombination:** Überprüfen Sie den Energieverbrauch, und stellen Sie Ihr Gerät auf die Spar-Schaltung oder Urlaubsschaltung um.
- 2 **Weinklimaschrank:** Mithilfe der App bringen Sie den gewählten Wein auf Trinktemperatur, während Sie sich auf den Heimweg machen.
- 3 **Trockner:** Über Home Connect kann Ihr Wärmepumpen-Trockner das Programm auswählen, das am besten zur frisch gewaschenen Wäsche in Ihrer Waschmaschine passt.
- 4 **Backofen:** Kümmern Sie sich um die Party im Garten und lassen Sie sich von Ihrem Mobiltelefon benachrichtigen, wenn die Vorspeisen fertig sind.
- 5 **Espresso-Vollautomat:** Bereiten Sie Ihr Gerät auf Ihren Morgenkaffee vor, indem Sie es mit Ihrem Mobilgerät einschalten und eine Ihrer internationalen Lieblingskaffeessorten auswählen.
- 6 **Kombi-Dampfbackofen:** Übermitteln Sie die Sous-Vide-Rezepteinstellungen (Temperatur, Zeit und Feuchtigkeit) ganz bequem an Ihren Backofen.
- 7 **Kochfeld:** Anstatt die Lüftung separat zu steuern, verbinden Sie sie über Home Connect und steuern Sie sie vom Kochfeld aus.
- 8 **Geschirrspüler:** Fragen Sie die App, welche Einstellung für Ihre empfindlichen Gläser und stark verschmutzten Töpfe und Pfannen am besten geeignet ist.

Laden Sie die App hier herunter:



Apple App Store (iOS)



Google Play Store (Android)

\* Heimnetzintegration für digitale Dienste (Home Connect) drahtlos via WLAN. Die Nutzung der Home Connect-Funktionen ist abhängig von den Home Connect-Diensten, die nicht in jedem Land verfügbar sind. Weitere Informationen finden Sie unter: [home-connect.com](http://home-connect.com). Home Connect ist ein Dienst der Home Connect GmbH.

\*\* Gilt nicht für Kochfelder. Kochfelder sind nicht für den unbeaufsichtigten Gebrauch bestimmt – der Kochvorgang muss überwacht werden.

# Showrooms

Der Unterschied heisst Gaggenau.

Erleben Sie diesen bei einem Besuch in einem unserer Gaggenau Showrooms.



## Gaggenau Showroom in Deutschland

### München

Arabellastr. 30a

81925 München

info@gaggenau-showroom.de

Terminbuchung empfohlen unter:

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



## Gaggenau Showroom in Österreich

### Wien

Stilarena

Quellenstraße 2a

1100 Wien

info@gaggenau-showroom.at

Terminbuchung empfohlen unter:

[www.stilarena.at](http://www.stilarena.at)



## Gaggenau Showrooms in der Schweiz

### Zürich (Geroldswil) – Atelier der Inspiration

Fahrweidstrasse 80, 8954 Geroldswil

ch-ateliers@bshg.com

[www.inspiration-ateliers.ch](http://www.inspiration-ateliers.ch)

### Lausanne (Crissier) – Atelier de l'inspiration

Chemin de Mongevon 4, 1023 Crissier

cri-ateliers@bshg.com

[www.inspiration-ateliers.ch/fr](http://www.inspiration-ateliers.ch/fr)

### Bern – Atelier der Inspiration

Laupenstrasse 20, 3008 Bern

ch-ateliers@bshg.com

[www.inspiration-ateliers.ch](http://www.inspiration-ateliers.ch)



# Unsere Ateliers der Inspiration

Schönheit in ihrer reinsten Form und die Küche als Meisterwerk – das erwartet Sie in den einzigartigen Gaggenau Showrooms in Zürich, Bern und Lausanne.



## Individuelle Produktberatung

In den Ateliers der Kultur nehmen Sie unsere BeraterInnen mit auf eine Reise in die symbolträchtige Geschichte der Marke und öffnen Ihnen das Tor zu Küchengeräten mit Stil und unerreichter Performance. Erleben Sie persönlich das visionäre Design, die edlen Materialien und das handwerkliche Know-how von Gaggenau.



Vereinbaren Sie jetzt Ihren Termin unter:  
[www.inspiration-ateliers.ch/gaggenau](http://www.inspiration-ateliers.ch/gaggenau)



## Eine Kochvorführung für alle Sinne

Tauchen Sie bei einer köstlichen Kochdemonstration in das weite Universum von Gaggenau mit seinen einzigartigen Hausgeräten ein. Schauen Sie unseren Köchen bei der Zubereitung über die Schulter und profitieren Sie von Kochtricks auf höchstem Niveau. Ein Fest für die Sinne und Inspiration für Ihre zukünftige Küche mit den Luxusgeräten von Gaggenau.



Anmeldung unter:  
[www.inspiration-ateliers.ch/gaggenau](http://www.inspiration-ateliers.ch/gaggenau)



## Unsere Heimberatung

Mit Gaggenau haben Sie sich für Produkte entschieden die Innovation mit Intuition verbinden. Damit Sie sich vom ersten Moment an mit Ihren neuen Gaggenau Geräten vertraut fühlen und die vielfältigen Möglichkeiten nutzen können, bieten wir Ihnen eine auf Sie massgeschneiderte Beratung bei Ihnen zu Hause an. Schliesslich liegt es uns am Herzen, Ihnen neue Möglichkeiten zu eröffnen und Sie mit unseren Geräten zu inspirieren.



Anmeldung unter:  
[www.inspiration-ateliers.ch/gaggenau](http://www.inspiration-ateliers.ch/gaggenau)

Der Unterschied heisst Gaggenau.



[gaggenauofficial](#)



[gaggenau\\_](#)



[showcase/gaggenau./](#)



[gaggenauofficial](#)

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

BSH Hausgeräte AG, Fahrweidstrasse 80, 8954 Geroldswil  
Schweiz



Druckprodukt mit finanziellem  
**Klimabeitrag**  
ClimatePartner.com/11666-2403-1006