

GAGGENAU

La collection

2024-2025





Laissez-vous inspirer.

Sommaire



49



5



123



7



33

Notre histoire 1

Fours 11
Série 400 13
Série 200 29
EB 333 39

Tables de cuisson et
appareils d'aspiration 41
Série 400 43
Série 200 73

Appareils de froid 99
Nouvelle génération de combiné
réfrigérateur-congélateur 101
Série 400 107
Série 200 111

Caves à vin 121
Série 400 123
Série 200 127

Lave-vaisselle 131
Série 400 133
Série 200 139

Lave-linge et
sèche-linge 145

Vue d'ensemble
des appareils 147

Home Connect 173

Showrooms 175

16 générations d'héritage

En 1683, Ludwig Wilhelm von Baden, qui était alors l'un des aristocrates les plus puissants d'Europe, bâtit une forge dédiée à la production de clous en Forêt Noire, près du hameau de Gaggenau.

Aujourd'hui, les coups de marteaux de cette époque résonnent encore dans notre quotidien. Notre héritage insuffle l'exception dans chacun des appareils que nous fabriquons ainsi que dans l'expérience qui les accompagne.

1683

Production de clous dans une forge au cœur du village de Gaggenau, à l'orée de la Forêt Noire

1880

Après le succès des panneaux publicitaires émaillés, conception des premières cuisinières à charbon et au gaz

1931

Premiers fours électriques

1956

Premier four encastré à hauteur des yeux, première cuisinière séparée du four et première hotte

1972

Invention du système modulaire Vario

1976

Premier aérateur de plan de cuisson

1982

Première hotte tiroir

1986

Lancement de notre modèle emblématique, le four EB 300, de 90 cm de large

1999

Premier four combiné vapeur à usage domestique

2011

Première plaque à induction Full Zone dotée d'une interface intuitive

2015

Premier système de nettoyage automatique pour les fours combinés vapeur

2016

Renaissance d'une icône avec le nouveau four EB 333

2020

Nouveaux modèles de nos illustres fours combinés vapeur

2021

Inauguration des réfrigérateurs Vario série 200

2024

Lancement de l'Essential Induction et de la nouvelle génération d'appareils de froid



La différence...

Une fabrication artisanale

Même après plus de 300 ans d'existence, notre production demeure majoritairement artisanale. Du façonnage de la feuille d'acier initiale à l'assemblage de l'interface tactile au sein de notre salle blanche, les mains expertes d'un artisan interviennent à chaque étape de la création de nos produits.

La cuisine professionnelle comme modèle

Nous prenons comme modèle la cuisine professionnelle, où tout est pensé pour que le chef puisse exceller dans son art. Les innovations au service du chef sont ainsi privilégiées, et le fonctionnel doit régner en maître.

La qualité avant tout

Des matériaux que nous utilisons aux ouvriers qualifiés que nous employons en passant par les contrôles qualité minutieux que nous nous imposons, tout est mis en œuvre pour atteindre l'excellence.

Découvrez sur notre site internet ce qui nous distingue en matière d'artisanat, d'héritage et de performance.



Gaggenau
salle d'exposition Bruxelles

L'expérience Gaggenau

Une invitation au voyage

Venez voir, toucher, entendre, sentir et apprécier la différence Gaggenau. Nous vous invitons à évoluer dans les espaces, manipuler les boutons de commande, explorer l'intérieur des fours, échanger avec nos experts et ouvrir les réfrigérateurs tout en savourant notre expresso.

Des événements artistiques, culturels et culinaires sont régulièrement organisés dans nos showrooms, à l'instar des expositions « Respected by Gaggenau », au cours desquelles des ouvriers et artisans locaux et internationaux révèlent l'implication nécessaire pour créer l'exception. Si vous souhaitez vivre ces expériences, alors réservez simplement en ligne ou appelez le showroom le plus proche de chez vous pour prendre rendez-vous.

Pour découvrir le showroom le plus proche, visitez le site [gaggenau.com](https://www.gaggenau.com) ou consultez la page 175.



Vignoble Bodegas y viñedos Verum, Espagne

Respected by Gaggenau

Un hommage à l'excellence

L'initiative « Respecté par Gaggenau » traduit notre volonté profonde de soutenir ceux qui, comme nous, privilégient la qualité, qu'ils soient chefs, viticulteurs ou designers. Elle nous a conduits à travers le monde à la découverte d'agriculteurs, de producteurs et d'artisans extraordinaires qui donnent le meilleur d'eux-mêmes et s'érigent en véritables modèles. Ces hommes et ces femmes partagent notre engagement à faire toute la différence en excellent dans leur domaine.

La ferme familiale Salumi Bettella d'Italie a triomphé dans la catégorie Culinaire pour son amour des porcs, sa succulente viande séchée et sa charcuterie italienne. Dans le domaine de la viticulture, le vigneron espagnol Elías López Montero redore à lui seul le blason de La Mancha grâce à des techniques et des cépages traditionnels. Apparatu, également en Espagne, a remporté la catégorie Design, avec ses créations en céramique particulièrement inventives, à mi-chemin entre artisanat, art et commerce.

L'initiative internationale « Respecté par Gaggenau » se poursuit, mettant souvent à l'honneur des artisans locaux dans nos showrooms du monde entier.



Salumi Bettella



Eliás López Montero



Apparatu

Pour en savoir plus sur notre initiative « Respecté par Gaggenau », visitez notre site internet.



Pour nous suivre sur les réseaux...

Rendez-vous sur notre site gaggenau.com ou scannez les QR Codes.



 [Gaggenauofficial](https://www.instagram.com/gaggenauofficial)



 [gaggenau_](https://www.pinterest.com/gaggenau_)



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



 [gaggenauofficial](https://www.youtube.com/gaggenauofficial)





Fours

L'expression de l'excellence culinaire
et le meilleur allié au quotidien :
le four Gaggenau.

Série 400
Série 200
EB 333

Fours série 400 : la promesse de l'excellence culinaire.



Fours série 400

La cuisine des grands chefs

Four, four combi-vapeur ou four micro-ondes combiné : chaque modèle Gaggenau allie plaisir de la préparation, bonheur de la dégustation et charme de l'esthétique. Fabriqués en partie à la main avec les matériaux les plus nobles, nos appareils ne manquent pas d'atouts : température de cuisson jusqu'à 300 °C, catalyseur de fumée pour éliminer vapeurs grasses et odeurs. Inspirés par les exigences des professionnels, nos modèles sont conçus pour les cuisines individuelles. Ils s'adaptent à chaque intérieur pour que chacun puisse donner libre cours à sa passion culinaire.

La série se décline en deux coloris à l'esthétique emblématique : la version porte plein verre sur inox et la version Gaggenau Anthracite, plus foncée.



Four, machine expresso tout automatique, four combi-vapeur, tiroir culinaire et chauffant série 400



Fours combi-vapeur et fours série 400

La définition du luxe

Une chaleur intense, une isolation exceptionnelle

La qualité professionnelle de nos fours série 400 permet de réaliser avec sérénité et succès les préparations culinaires les plus exigeantes.

Les boutons rotatifs en inox aussi élégants que résistants et l'écran TFT permettent la commande intuitive des 17 modes de cuisson.

À la moindre pression sur l'écran TFT, la porte sans poignée au profil caractéristique s'ouvre à 180°. Composée de 4 vitres, elle est maintenue en permanence à température ambiante, même lors du programme de nettoyage par pyrolyse à 485 °C, et a été conçue pour ne pas dénaturer la couleur des plats.

Tandis que le tournebroche permet de rôtir à la perfection poulets et autres aliments, la sonde thermométrique à 3 points de mesure indique avec précision la température à cœur du plat et adapte en temps réel son temps de cuisson. Pendant la préparation en cuisine, les programmes automatiques sont d'une aide précieuse. Le reste du temps, il est aisé de contrôler et de surveiller le four à distance grâce à la fonctionnalité Home Connect. Dans tous les sens du terme, nos fours vont de l'avant.



Four combi-vapeur (largeur : 76 cm), four et tiroir culinaire et chauffant série 400



Systeme de nettoyage automatique

L'art de la cuisson vapeur

Un chef-d'œuvre en cuisine

Deux décennies après avoir introduit la cuisson vapeur dans les foyers, nous ne cessons de perfectionner chacun de nos modèles. Nos nouveaux fours combi-vapeur, disponibles avec raccordement direct ou réservoir d'eau, possèdent une cavité volumineuse, repoussant ainsi les limites de la création culinaire.

Programmes automatiques personnalisables, 5 niveaux d'humidité, gril grande surface sous verre et température pouvant atteindre 230 °C : nos fours subliment la cuisson vapeur. Mais ils permettent aussi de braiser, rôtir, dorer, griller, gratiner, régénérer, cuire sous vide et même d'extraire du jus. De plus, le système de nettoyage automatique, avec son alimentation en eau spécifique, fait briller nos fours d'une remarquable propreté.



Réservoirs d'eau



Tiroir sous vide série 400

Le plaisir de la cuisson vapeur

Un véritable tableau culinaire

Même pendant la préparation, les plats méritent d'être mis en valeur. Des lampes LED invisibles les baignent d'une douce lumière blanche, tandis que le revêtement mat de la paroi arrière écarte tout risque d'éblouissement. Autre détail ingénieux : pour éviter qu'un véritable nuage ne s'échappe du four, tout excédent de vapeur est immédiatement condensé.

Le mariage entre vapeur et sous vide

Assorti aux autres éléments de cuisine, installé sous le four ou le plan de travail, le tiroir sous vide pourrait presque devenir l'outil de cuisson du quotidien. Avec plusieurs niveaux d'aspiration et plusieurs tailles de sac, il permet de préserver les saveurs et de conserver facilement ingrédients et marinades. Grâce à la fonctionnalité d'aspiration à l'extérieur du compartiment, les bouteilles de vin entamées peuvent être dégustées le soir suivant.



Éclairage anti-éblouissement



Four combi-vapeur série 400 (largeur : 60 cm)



Pierre à pain et à pizzas



Sonde thermométrique à trois points de mesure

Les accessoires indispensables

Le four : le souci du détail

Bien loin de servir uniquement de thermomètre pour la viande, le poisson ou le pain, la sonde thermométrique indique la température à cœur des aliments. Le four régule alors la température et ajuste continuellement l'indication du temps de cuisson restant.

Pour atteindre l'excellence, il faut le bon accessoire : seule la chaleur intense de notre pierre à pain et à pizzas, associée à la résistance de chauffe additionnelle, permet d'obtenir un croustillant parfait pour les tartes flambées, les pizzas et le pain.

De même, faitouts Gastro Norm, rails télescopiques, plaques de cuisson et pelles à pizza ouvrent le champ des possibles, laissant libre cours à la créativité culinaire.

À découvrir : nos vidéos sur les fours série 400, disponibles sur notre site internet et sur notre chaîne YouTube.



Faitout Gastro Norm



L'expertise du café

Le café comme vous l'aimez

L'eau est maintenue à la température souhaitée tout au long du processus d'extraction, libérant l'arôme du café sans amertume. Le poids du réservoir à lait, qui est isolé, est automatiquement contrôlé. Vous êtes alerté dès que la quantité de lait (ou substitut de lait) est insuffisante ou qu'il s'avère nécessaire d'en vérifier la fraîcheur.

La machine propose de nombreuses boissons, dont 12 types de cafés et jusqu'à 8 préparations personnalisées. Vous pouvez ajuster le volume, la température, l'intensité, la proportion de lait ainsi que le nombre de tasses afin de réaliser un café exactement comme vous l'aimez.



Four, machine expresso tout automatique, four combi-vapeur, tiroir culinaire et chauffant série 400

Tiroir culinaire et chauffant série 400, tout intégré.



Machine espresso tout automatique et tiroir culinaire et chauffant série 400

Le tiroir culinaire et chauffant

Votre nouvel appareil préféré...

Le tiroir culinaire et chauffant est parfaitement adapté à la cuisson basse température et accueille aisément tous les accessoires de votre four Gaggenau. Une répartition uniforme de la chaleur jusqu'à 80°C permet également de faire lever les pâtes, sécher des herbes aromatiques ou des fruits, décongeler, faire fondre du chocolat ou fermenter des yaourts. Il vous suffit, pour cela, de choisir parmi les programmes préinstallés de cuisson basse température, réchauffage des plats et chauffage des tasses et assiettes, ou de déterminer vous-même la température. Home Connect vient étoffer les possibilités du tiroir en proposant une fonction minuterie, un réglage favori sur le bandeau de commande, davantage de programmes et des recettes exclusives.

... à installer où bon vous semble !

Souple dans son utilisation et son positionnement, votre tiroir culinaire et chauffant peut être installé sous ou à côté d'autres appareils, voire à part, et arborer la finition Gaggenau de votre choix. Il peut même être placé sous un plan de travail.

Tiroir culinaire et chauffant série 400, hauteur 29 cm.



Intégrés à fleur ou de façon classique et disponibles en trois coloris, les fours de la série 200 s'adaptent à tous les intérieurs.



Four, machine expresso tout automatique, four combi-vapeur, tiroir culinaire et chauffant série 200

Fours série 200

Une affaire de goût

Les fours série 200 se distinguent par une esthétique épurée et un profil discret, subtilement relevés par des poignées assorties aux réfrigérateurs. Leurs mots d'ordre ? Simplicité et excellence. Ils voient naître chaque jour les plus belles prouesses culinaires. L'écran TFT, muni de boutons de commande en inox aussi élégants que résistants, permet de choisir entre 13 modes de cuisson différents, d'augmenter la température jusqu'à 300°C ou encore de lancer la fonction pierre à pain et à pizzas, qui imite à la perfection le traditionnel feu de bois. Avec Home Connect, contrôle et diagnostic à distance adaptent chaque four à la vie moderne.

Tous les fours, fours combi-vapeur, micro-ondes combinés, tiroirs culinaires et chauffants, tiroirs sous vide série 200, sont disponibles en 3 coloris : Gaggenau Anthracite, Gaggenau Metallic et Gaggenau Silver.



Four, machine expresso tout automatique, four combi-vapeur, tiroir culinaire et chauffant série 200



Four combi-vapeur série 200

La vapeur maîtrisée

Le progrès au service de la cuisson vapeur

Vingt ans après avoir révolutionné les cuisines individuelles, nos fours combi-vapeur se réinventent. À la pointe de la technologie culinaire, ils permettent désormais de cuire à la vapeur, braiser, rôtir, griller, gratiner et cuire sous vide.

Raccordement direct à l'eau et système de nettoyage automatique ou larges réservoirs d'eau facilement accessibles : les modèles de la série 200 sont disponibles avec ces 2 options. Tous dotés d'une cavité plus volumineuse et éclairée avec soin, nos fours proposent des programmes automatiques personnalisables et 5 niveaux d'humidité.

Le tiroir sous vide : l'exigence de la qualité

Accessoire indispensable à votre four combi-vapeur, le tiroir sous vide peut être installé sous le plan de travail ou le four. Assorti à ce dernier ou aux meubles de cuisine, il s'intègre parfaitement dans la pièce. Avec différents niveaux d'aspiration, plusieurs tailles de sac et une fonctionnalité d'aspiration à l'extérieur du compartiment, il permet de préserver les saveurs, de réduire les temps de marinade et de conserver aliments ou bouteilles de vin ouvertes.

Four, machine espresso tout automatique avec tiroir culinaire et chauffant série 200



Machine espresso tout automatique avec tiroir culinaire et chauffant série 200



L'expertise du café

Devenez un véritable barista

Concoctez jusqu'à 12 types de cafés et mémorisez 8 préparations personnalisées en choisissant leur intensité, leur température, la proportion de lait et de café ainsi que le nombre de tasses. Vous pouvez également réaliser facilement d'autres boissons chaudes à base d'eau ou de lait. Et grâce à la balance sur laquelle repose le réservoir à lait, la machine vous avertit dès que le niveau de liquide est insuffisant pour la boisson sélectionnée.

L'eau est maintenue à une température constante tout au long de la préparation du café afin d'en libérer l'arôme sans amertume.

Visitez notre site internet pour en savoir plus sur la machine à café série 200.



Tiroir culinaire et chauffant série 200

La cuisson basse température dans un tiroir

Ce tiroir permet de cuire à basse température, de faire lever les pâtes, de sécher, de décongeler et de faire fondre délicatement en répartissant uniformément la chaleur jusqu'à 80°C.

Vous pouvez, pour cela, choisir parmi les 4 programmes de cuisson basse température ou de réchauffage des plats, tasses et assiettes, ou sélectionner vous-même la température. Le tiroir peut même accueillir les accessoires Gaggenau pour cuisson / cuisson à la vapeur, permettant une transition pratique entre le four et le tiroir. L'application Home Connect offre encore plus de possibilités : une minuterie, des recettes et la programmation de votre réglage favori.

Placez votre tiroir chauffant sous, à côté des autres appareils ou intégrez-le sous un plan de travail.





Four EB 333 de 90 cm de large

Four EB 333

Une icône dans votre cuisine

Cette icône culinaire séduit depuis plus de 30 ans. L'intégralité de la façade avant, d'une largeur de 90 cm, est occupée par la porte, d'un poids de 20 kg. Celle-ci, composée de 5 vitres, reste froide en permanence, même lorsque la température intérieure du four atteint 300 °C. Élaborée à partir d'une seule feuille d'inox de 3 mm d'épaisseur, la porte se ferme en douceur et s'ouvre facilement. Ses vitres sont conçues pour isoler sans dénaturer la couleur des plats. Quant au tournebroche, il permet de cuire 3 poulets en même temps.

Pour un grand chef, le four EB 333 est un véritable objet de désir, dont la fabrication requiert un tel savoir-faire qu'il ne s'en produit que quelques unités par jour, une singularité que vous saurez apprécier en profitant de votre appareil année après année.

Découvrez sur notre site internet et sur notre chaîne YouTube la vidéo et les interviews consacrées au four EB 333.



Tables de cuisson et appareils d'aspiration

Pensés pour favoriser l'efficacité, le silence et l'esthétisme, les tables de cuisson et appareils d'aspiration Gaggenau évoquent les cuisines professionnelles dont ils s'inspirent.

Série 400
Vario série 400
Série 200
Vario série 200



Les tables de cuisson et appareils d'aspiration série 400 témoignent des valeurs de la marque en associant matériaux d'exception, conception innovante et assemblage artisanal.

Tables de cuisson et appareils d'aspiration série 400

Cuisiner, aérer, recevoir

La cuisine étant devenue un véritable lieu de vie, l'esthétique des tables de cuisson et l'efficacité de l'aspiration y sont primordiales. Tables de cuisson et appareils d'aspiration sont indissociables.

L'innovation technologique a donné naissance à l'Essential Induction, l'alliance du minimalisme esthétique et de la flexibilité d'utilisation, une table qui se dissimule intégralement sous le plan de travail.

Conçues pour les cuisines spacieuses, la série 400 propose d'élégantes tables induction de 90 cm ou gaz jusqu'à un mètre, de quoi libérer toute sa créativité. Et grâce à notre concept modulaire Vario, elles se combinent pour former un seul espace de cuisson induction/gaz pouvant accueillir des appareils spécifiques, tels qu'un Teppan Yaki ou un gril, et un aérateur afin de décupler vos possibilités.

Pour offrir une aspiration puissante sans affirmer leur présence, nos appareils d'aspiration sont dotés de moteurs silencieux. Vous avez l'embarras du choix : hotte de plan de travail escamotable, aérateur de plan de cuisson minimaliste, hotte de plafond modulaire Vario ou hotte murale.

| Découvrez la série 400 sur notre site [gaggenau.com](https://www.gaggenau.com).



Table de cuisson induction Full Zone, hotte de plan de travail et Teppan Yaki série 400

Essential Induction

Faites-en plus avec moins

La cuisine d'aujourd'hui s'intègre souvent à un espace de vie ouvert ou constitue elle-même l'espace de réception. Les appareils y sont d'une utilité évidente, et pour certains, ils remplissent également une fonction esthétique. L'Essential Induction apporte la solution, en intégrant un module induction de haute performance sous le plan de travail en Dekton sur mesure. Seule la vaste surface du plan de travail reste visible à l'oeil nu.



Quatre modules induction intégrés, avec boutons de commande en inox

Hotte de plafond et 3 modules induction intégrés avec boutons de commande noirs



L'art du minimalisme

Un point, une surface, un bouton

Déclinée de la table de cuisson Gaggenau, l'Essential Induction offre des performances optimales en préservant le design exceptionnel de votre cuisine.

Bien plus qu'un point, le repère lumineux au centre de la zone de cuisson se fait très discret sur la surface et n'apparaît que lorsque la table de 21 ou 28 cm est allumée. Cela vous permet d'identifier où placer vos ustensiles ou indique, ultérieurement, si le module est encore chaud.

Résistante à la chaleur, aux taches et aux rayures, la surface en Dekton de 12 mm d'épaisseur est disponible dans plus de 60 coloris et finitions. Préparez, créez, servez, dégustez, travaillez, recevez et cuisinez directement sur la table. Les protecteurs de surface magnétiques en contact avec vos ustensiles par un connecteur magnétique assurent la conductivité, atténuent les bruits et préservent la surface. Les boutons de commande inox ou noirs, signature iconique de Gaggenau, sont placés au centre ou alignés avec les zones de cuisson.

Associée à la hotte de plafond Gaggenau, la table confère à l'ensemble un minimalisme esthétique absolu.

Découvrez Essential Induction sur notre site [gaggenau.com](https://www.gaggenau.com).



Hotte de plafond et table Essential Induction



Table de cuisson induction Full Zone série 400



Table de cuisson induction Full Zone série 400

La table de cuisson induction Full Zone

Pour ceux dont l'imagination n'a pas de limites

Installées à fleur de plan de travail (avec ou sans cadre inox), ou bien de façon classique (cadre inox), les tables de cuisson induction Full Zone offrent 80 et 90 cm d'espace dédié à votre créativité. D'une utilisation intuitive, mais dotées de fonctions professionnelles, les tables Full Zone sont une ode au minimalisme. Aussi remarquables seules qu'en association avec nos tables de cuisson modulaires Vario, elles sont synonymes de liberté et de flexibilité puisqu'elles peuvent accueillir 6 ustensiles de cuisson en même temps. Poêles et casseroles peuvent être librement déplacées sur toute la surface de la table : la température et la minuterie sont transférées automatiquement. Vous avez également la possibilité d'ajouter l'accessoire Teppan Yaki ou d'utiliser la fonction Cuisson Professionnelle, qui permet de déplacer les ustensiles entre différentes zones de chauffe pré-réglées sans avoir à manipuler les commandes.

Le vaste écran tactile TFT vous donne accès aux 17 niveaux de puissance, aux options de minuterie et même aux paramètres d'aspiration compatibles, en toute simplicité grâce à ses fonctionnalités Home Connect.

Découvrez la table de cuisson induction Full Zone sur notre site [gaggenau.com](https://www.gaggenau.com).

Boutons de commande noirs avec éclairage intégré



Commandes et installation

Une maîtrise parfaite en toute discrétion

Disponibles en finition inox ou noire, les boutons de commande à éclairage intégré de la série 400 indiquent les zones de cuisson en cours d'utilisation ou de refroidissement. Ils peuvent être installés en façade, à portée de main mais sans distraire l'attention, comme dans une cuisine professionnelle. La table de cuisson induction Full Zone série 400 propose également un vaste écran tactile pour parcourir ses nombreuses options.

Le choix de l'installation

De nombreuses tables de cuisson peuvent être installées à fleur de plan de travail ou de façon classique, avec un cadre inox apparent de 3 mm d'épaisseur. Le choix vous appartient.



Installation sur le plan de travail avec cadre inox apparent



Installation à fleur de plan de travail

| Découvrez-en plus sur notre site gaggenau.com.



Boutons de commande en inox massif

Flex Induction avec aérateur de plan de cuisson

La table de cuisson qui assainit l'air

La table de cuisson série 400, d'une largeur de 90 cm, et le nouveau modèle sans cadre, d'une largeur de 80 cm, intègrent un puissant aérateur situé entre les deux zones de cuisson flexibles, qui vous permet de cuisiner confortablement sans vous soucier des odeurs et de la vapeur.

Comme avec tous les modèles Flex Induction, vous pouvez combiner 2 zones de cuisson pour accueillir des récipients de grandes dimensions, des accessoires tels que le Teppan Yaki, la plaque à griller ou la poêle Flex. Votre choix initial doit cependant se porter sur les boutons de commande éclairés souhaités : en inox ou noirs ?

Découvrez la table de cuisson Flex Induction avec aérateur sur notre site gaggenau.com.



Table de cuisson Flex Induction avec système de ventilation intégré série 400

Table de cuisson Flex Induction

Une profonde inspiration

Les modèles de tables de cuisson induction sont dotés d'un marquage des zones de cuisson très discret. Ils proposent une surface de cuisson plus importante et sont disponibles avec ou sans cadre.

Régnez en maître sur votre cuisine en utilisant tous les moyens mis à votre disposition : 12 niveaux de puissance, fonction Booster, fonction de maintien au chaud, Frying Sensor et activation automatique d'un appareil d'aspiration compatible par sensor.

Découvrez la table de cuisson Flex Induction série 400 sur notre site gaggenau.com.

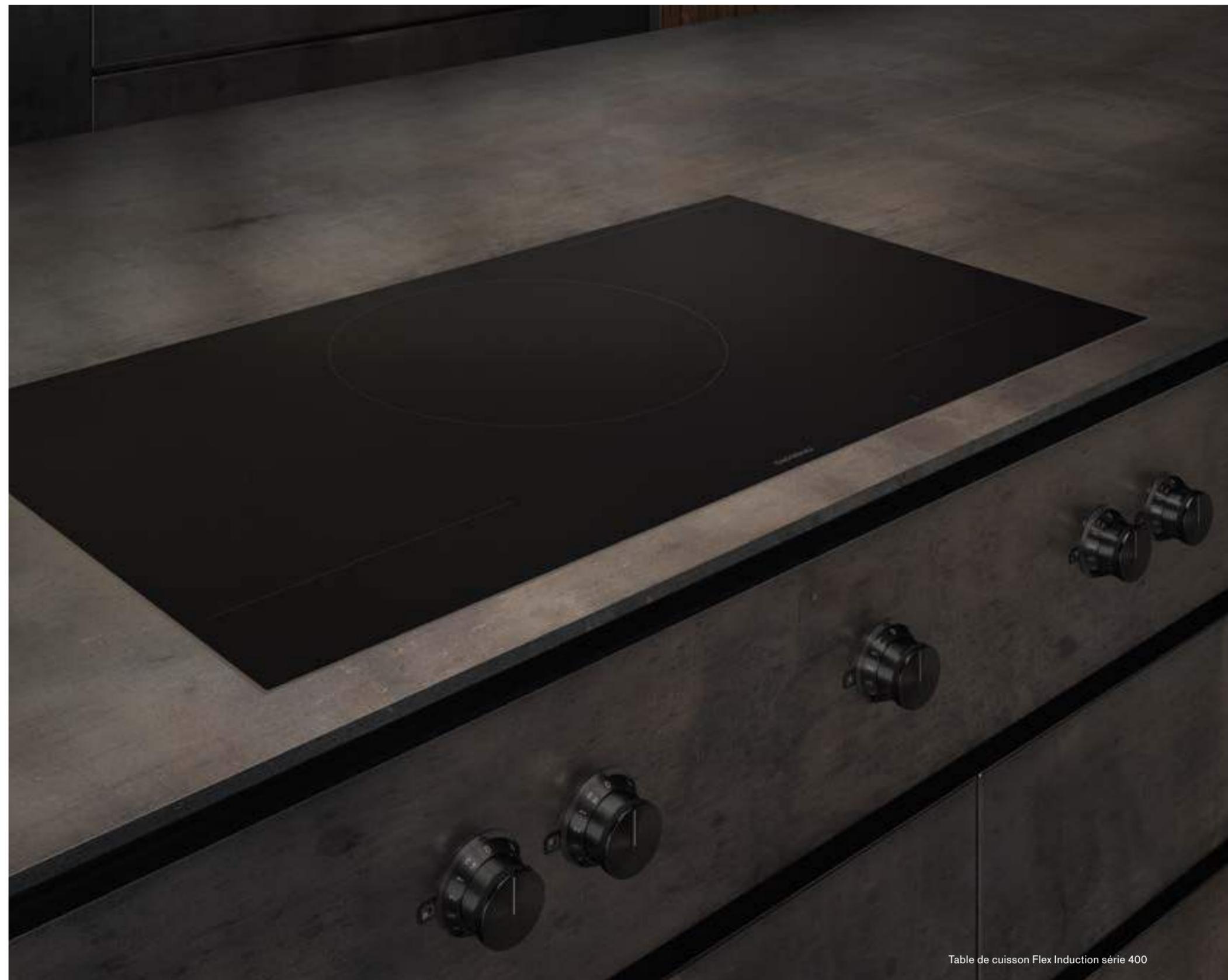


Table de cuisson Flex Induction série 400



Hotte de plan de travail, Vario gaz wok, table de cuisson gaz et Teppan Yaki série 400

Un air pur, à la source

Une aspiration en toute discrétion

La hotte de plan de travail qui émerge élégamment de l'îlot, derrière la table de cuisson, élimine la vapeur et les odeurs de cuisson tout en éclairant la table. Une fois sa mission terminée, elle s'escamote dans le plan de travail.

L'aérateur de plan de cuisson attire fumées et vapeur vers le bas, les aspirant à leur source avant qu'elles n'imprègnent l'air ambiant. Équipé d'un moteur silencieux et d'un conduit gain de place, il se révèle d'une redoutable efficacité pour sa petite taille.



Hotte de plafond Vario série 400



Hotte murale série 400

Ventilation Série 400

Évacuation ou recyclage

La hotte de plafond Vario constitue une solution modulaire moderne et intégrée, à fleur de plafond. Son cadre épuré dissimule un éclairage à intensité variable, des filtres et un conduit, associé à des moteurs BLDC à induction déportés (à choisir selon la configuration de l'installation), gage d'une aspiration silencieuse.

Vous pouvez également opter pour notre hotte murale en inox, d'une largeur de 120 cm. L'élimination de la vapeur est assurée par 3 niveaux de puissance, une fonction intensive et automatique, ainsi que de grands filtres à chicanes inclinés.

Tous les modèles se distinguent par leurs performances, tant en mode évacuation que recyclage.

Découvrez les appareils d'aspiration série 400 sur notre site [gaggenau.com](https://www.gaggenau.com).



Tout feu tout flamme

Une chaleur douce ou intense parfaitement maîtrisée

Fabriquée de manière artisanale à partir de matériaux de haute qualité – inox, fonte et laiton –, cette table de cuisson s'adresse aux chefs imaginatifs qui ont besoin d'espace pour tous leurs ustensiles. D'une largeur d'un mètre à fleur de plan de travail, elle peut même être soudée à un plan de travail en inox de 3 mm d'épaisseur. Sous les grilles en fonte se trouve un grand brûleur central pour Wok ou poêle à paella, autour duquel sont disposés 2 brûleurs puissants et 2 brûleurs standards, tous en laiton.

Le contrôle entièrement électronique de la puissance garantit des flammes constantes et une précision de réglage inégalée, qu'il s'agisse de faire mijoter des plats à feu doux ou de cuisiner au Wok à feu vif. Et lorsqu'on a entre les mains 18 000 watts de puissance, la maîtrise est essentielle.

Découvrez la table de cuisson gaz série 400 sur notre site gaggenau.com.



Les tables de cuisson Vario et hottes série 400 se mettent au service des cuisiniers créatifs et s'associent pour les inspirer.

Tables de cuisson et aérateurs de plan de cuisson Vario série 400

Au service de votre créativité

La gamme de tables de cuisson modulaires Vario vous invite à imaginer un plan de travail sur mesure répondant à vos inspirations. Vous pouvez choisir votre combinaison de Vario idéale : Flex induction (avec ou sans cadre inox), Wok induction (avec ou sans cadre inox), double feux gaz, Teppan Yaki ou bien Gril, en y installant éventuellement les nouveaux aérateurs de plan de travail pour éliminer la vapeur à la source. Leur installation est possible aussi bien à fleur de plan que de façon classique (uniquement à fleur de plan pour les inductions sans cadre inox). Les boutons de commande éclairés, noirs ou en inox, de qualité professionnelle, renforcent l'esthétique de l'ensemble.

Protégez votre espace créatif de la vapeur en le dotant d'un système d'évacuation au niveau de la table de cuisson avec un aérateur de plan de cuisson, une hotte murale ou une hotte de plafond modulaire.

Découvrez les appareils Vario série 400 sur notre site gaggenau.com.



Configuration Vario : induction, gril électrique, Teppan Yaki, gaz et aérateurs de plan de cuisson série 400



Configuration Vario : table de cuisson gaz, table de cuisson Flex Induction, Teppan Yaki et aérateurs de plan de cuisson série 400



Configuration Vario : table de cuisson Flex Induction, aérateur de plan de cuisson et Teppan Yaki série 400

Tables de cuisson et aérateurs de plan de cuisson Vario série 400

Induction ou gaz ? Plus besoin de choisir

Toutes les configurations Vario peuvent être installées à fleur de plan de travail : des aérateurs de 15 cm à l'ensemble des dominos de 38 cm, en passant par les tables induction de 60, 80 ou 90 cm (cette dernière comportant cinq zones de cuisson dont une à 3 anneaux pour Wok ou faitout, les autres étant combinables).

Les brûleurs gaz mettent à votre disposition jusqu'à 6 000 watts de puissance brute. La régulation électronique précise de la flamme – du mijotage à la pleine puissance – assure le rallumage automatique du feu en cas d'extinction. Le brûleur de 38 cm pour Wok ou poêle à paella comporte plusieurs couronnes de flammes. Vous pouvez aussi opter pour un plan de cuisson de 90 cm regroupant 5 brûleurs en laiton.

Découvrez les configurations Vario sur notre site gaggenau.com.

Configuration Vario : gaz Wok, gaz, Teppan Yaki, Gril électrique et Flex Induction série 400



Un espace culinaire sur mesure

Des appareils spécialisés

Le Teppan Yaki et le gril électrique disposent chacun de 2 zones de cuisson pour cuire des aliments tout en permettant de garder simultanément une autre préparation au chaud. Sur le gril, vous pouvez même remplacer l'une des grilles par une plaque en fonte pour encore plus de polyvalence.

Inventé en 1976, notre aérateur de plan de cuisson, associé à un moteur séparé, assure le nettoyage de l'air en silence, sans se faire remarquer. Reprenant les boutons de commande noirs ou en inox de nos tables de cuisson, il se fond dans le décor tout en éliminant la vapeur et les odeurs à leur source, avant même qu'elles ne vous incommode.

Découvrez les configurations Vario sur notre site gaggenau.com.



Configuration Vario : wok induction, aérateur de plan de cuisson, Flex Induction série 400 et prise noire



Tables de cuisson et
appareils d'aspiration
série 200 : une source
d'inspiration pour votre
cuisine.

Tables de cuisson et appareils d'aspiration série 200

Des exigences professionnelles pour les cuisines privées

Les éléments de commande intelligemment placés sur nos tables de cuisson série 200 permettent aux cuisiniers gourmets de créer des plats sophistiqués dans un espace réduit tout en bénéficiant d'une aspiration adaptée. Combinez les tables afin de concrétiser toutes vos envies culinaires grâce au concept modulaire de notre gamme Vario série 200.

Disponibles dans des dimensions allant de 28 cm à 90 cm, les modèles se déclinent en versions gaz, Flex Induction, Teppan Yaki, Gril et vitrocéramique, installées à fleur de plan de travail (sans cadre) ou de façon classique (avec cadre) selon modèle, et associées à un aérateur de plan de cuisson, une hotte de plan de travail, une hotte décorative, une hotte tiroir, une hotte de plafond ou encore un groupe filtrant. Toutes nos tables de cuisson ont été conçues pour offrir des performances exceptionnelles et une qualité professionnelle.

| Découvrez la série 200 sur notre site [gaggenau.com](https://www.gaggenau.com).



Table de cuisson Flex Induction avec système de ventilation intégré série 200

Hotte de plan de travail série 200

Et tout devient clair

Toute configuration de cuisine ouverte, où la cuisine et l'espace de vie ne font qu'un, réclame un système d'évacuation performant, mais un appareil d'aspiration massif ne convient pas forcément à l'esthétique de votre intérieur.

Intégrée à fleur du plan de travail, la hotte AL 200 borde l'arrière de votre table induction, se fondant en un seul et même appareil. Invisible lorsqu'elle est escamotée, elle demeure très discrète une fois déployée grâce à son verre transparent. Elle purifie l'air, laisse la table de cuisson apparente et éclaire toute la pièce.

D'une largeur de 80 ou 90 cm, cette hotte à fleur de plan de travail se marie à merveille avec nos grandes tables de cuisson Flex Induction ou Full Zone Induction sans cadre. Exploitant la technologie innovante Guided Air, elle élimine de façon optimale les vapeurs et les odeurs émanant de la table de cuisson. Cette dernière peut être connectée à la hotte via le système Home Connect et réguler automatiquement sa puissance d'aspiration. La fonction temporisation détecte et élimine la vapeur, même après cuisson, vous permettant de vous concentrer sur vos plats.

Découvrez la hotte de plan de travail série 200 sur notre site gaggenau.com.





Commandes et installation

Une maîtrise parfaite

La série 200 propose 2 types de commandes. Les boutons de commande à éclairage orange de la gamme Vario sont directement intégrés à la table de cuisson. Leur subtil éclairage vous indique si l'appareil est allumé, en cours de chauffe, à température ou en train de refroidir.

La plupart des tables de cuisson Flex Induction sont dotées de la commande Twist-Pad à bouton magnétique inox ou noir que vous pouvez retirer pour nettoyer la table ou conférer une esthétique plus minimaliste à votre cuisine. L'affichage bicolore garantit un repérage clair des zones de cuisson en cours d'utilisation et des niveaux de chauffe de la table. Si la table de cuisson est dotée de Home Connect, elle peut également commander un appareil d'aspiration compatible.

Toutes les tables de cuisson Flex Induction peuvent être installées avec ou sans cadre.

▮ Découvrez-en plus sur notre site gaggenau.com.



Tables de cuisson Flex Induction avec système de ventilation intégré

Tout-en-un

Les tables de cuisson Flex Induction avec système de ventilation intégré séduisent par leur flexibilité automatisée. D'une impressionnante largeur de 80 cm, elles offrent 4 zones de cuisson combinables en 2 grandes zones. Le Sensor de cuisson et le Frying Sensor assurent un contrôle précis de la température à l'intérieur des casseroles et des poêles. Tout est contrôlé via le bouton magnétique amovible de la commande Twist-Pad, noir pour la version sans cadre ou en inox pour la version avec cadre.

Quant au système de ventilation intégré, il s'adapte, en mode automatique, à la qualité de l'air et évacue odeurs et vapeur à la source.

Découvrez les tables de cuisson Flex Induction avec système de ventilation intégré sur notre site gaggenau.com.





Table de cuisson Flex Induction avec hotte de plan de travail série 200

Tables de cuisson Flex Induction

Une créativité débridée

La technologie de l'induction offre une surface entièrement dégagée, à fleur de plan de travail. Le marquage des zones de cuisson est très discret, et la plupart des tables sont dotées d'une commande Twist-Pad à bouton magnétique amovible qu'il suffit de ranger après utilisation.

Les tables de cuisson Flex Induction permettent de s'affranchir des contraintes de zones de cuisson aux dimensions standards. Pour utiliser des ustensiles de grandes dimensions ou des accessoires tels qu'une plaque à griller, un Teppan Yaki ou une poêle Flex, il suffit de toucher un bouton et de combiner 2 zones de cuisson.

Les ustensiles peuvent en outre être déplacés librement sur l'ensemble de la nouvelle surface : la température de cuisson définie est conservée. La fonction Cuisson Professionnelle permet de cuisiner comme un pro grâce à des zones de chauffe pré-réglées (puissance douce, moyenne et vive). Le Sensor de cuisson et le Frying Sensor assurent un contrôle précis de la température à l'intérieur des casseroles et des poêles.

Concernant l'induction, 6 dimensions sont disponibles pour la série 200. Quels que soient vos besoins ou vos préférences en matière de nombre de zones de cuisson, de polyvalence, d'options, de ventilation et d'installation – avec ou sans cadre, à fleur de plan de travail ou de façon classique avec cadre apparent –, il existe une table induction faite pour vous.



Avec cadre



Sans cadre

Hottes de plafond

L'aspiration par le haut

À fleur de plafond, la hotte à aspiration périphérique Light Bronze fonctionne en mode évacuation ou recyclage. Silencieuse et discrète, elle se fond dans les tons clairs des plafonds, offrant au cuisiniste, une plus grande souplesse d'aménagement, et au chef, la maîtrise de son environnement.

Simple d'utilisation, elle se pilote via une télécommande, la commande d'aspiration d'une table de cuisson ou Home Connect. Une fonction automatique pratique permet à un sensor de qualité de l'air de déterminer quand ventiler.

Découvrez les hottes de plafond série 200 sur notre site [gaggenau.com](https://www.gaggenau.com).



Hotte de plafond encastrée série 200

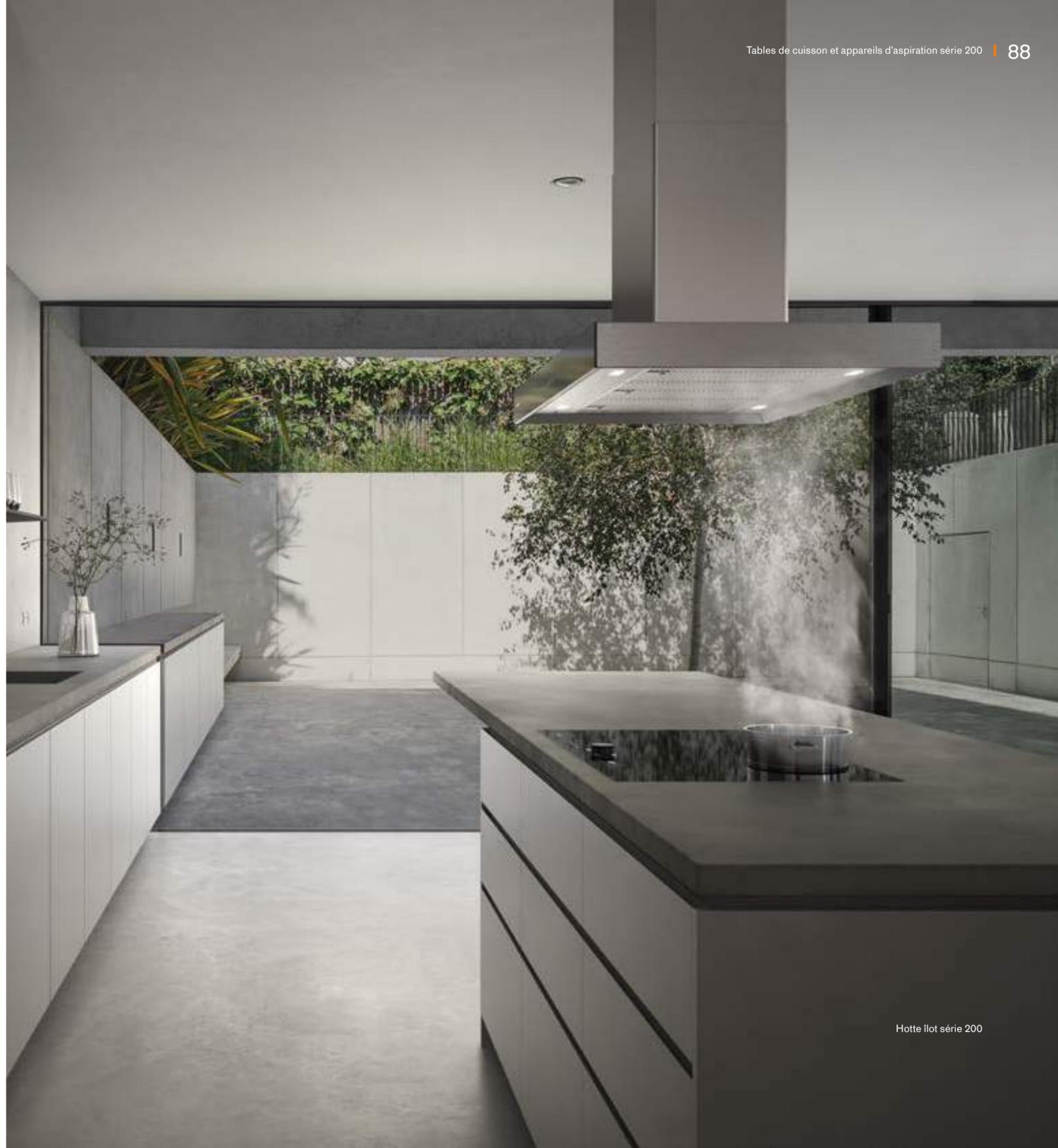
Mission aspiration !

La pièce maîtresse de la cuisine

La hotte îlot impressionne par sa prestance. Son corps en inox et verre Gaggenau Anthracite renferme un filtre placé en retrait, un ventilateur silencieux, ainsi qu'un éclairage modulable. Ajustez l'éclairage de la table de cuisson au gré de vos besoins. Une hotte murale d'une largeur de 90 cm est également disponible.

Les hottes murales peuvent opérer en mode évacuation ou recyclage. Intégrant des filtres anti-graisse lavables au lave-vaisselle et des filtres à charbon actif, elles sont conçues pour capturer un maximum de vapeur à puissance et niveau sonore réduits. Elles peuvent être à commande manuelle, télécommandées, pilotées à partir de la table de cuisson ou fonctionner de manière autonome, en s'adaptant à la quantité de fumée détectée.

Découvrez les appareils d'aspiration série 200 sur notre site gaggenau.com.





Hotte tiroir série 200



Groupe filtrant série 200

Des appareils d'aspiration invisibles

Effacité et discrétion

Avec son bandeau d'une largeur de 60 ou 90 cm, la hotte tiroir constitue une solution gain de place intelligente offrant un éclairage à intensité variable, 3 niveaux de puissance, une fonction automatique et un panneau de verre. Invisible et silencieuse, elle se déploie facilement dès que vous avez besoin d'elle.

Hautement performant, le groupe filtrant s'intègre lui aussi en toute discrétion dans les meubles hauts de votre cuisine pour offrir un design totalement épuré. Son moteur silencieux peut être entièrement dissimulé dans un meuble. Quant à sa surface en verre, facile à nettoyer, et à son éclairage à intensité variable, ils sont associés à un cadre en inox particulièrement esthétique.

Découvrez les appareils d'aspiration série 200 sur notre site gaggenau.com.

Tables de cuisson gaz

Un must

Nos 4 tables de cuisson gaz série 200 se distinguent par leur esthétique et leur taille, de 60 cm pour le modèle 4 brûleurs à 90 cm pour celui à cinq brûleurs en laiton ou noirs. Leurs boutons de commande en inox ou noirs selon les modèles vous offrent le choix entre 9 niveaux de chauffe à régulation mécanique.

Ces tables sont simples à utiliser et ouvrent la voie à une cuisine créative digne des professionnels.

| Découvrez la table de cuisson gaz série 200 sur notre site gaggenau.com.



Série 200 : pour les gourmets qui s'érigent en chefs



Tables de cuisson et hottes Vario série 200

Pour les élans culinaires les plus ambitieux

Avec la gamme de dominos Vario 200, créer une cuisine sur mesure n'est plus un rêve.

Esthétiques et extensibles à l'infini, les tables de cuisson Vario série 200 se caractérisent par leur bandeau de commande en aluminium anodisé noir et éclairé.

Grâce à la régulation mécanique de la puissance, les 9 niveaux de chauffe assurent des résultats homogènes.

Aspiration, recyclage et évacuation

Depuis 1976, notre aérateur de plan de cuisson assure la filtration de l'air en silence, sans se faire remarquer. Notre modèle de 15 cm de large propose un mode évacuation ou recyclage (selon le moteur associé choisi), ainsi qu'un mode de régulation automatique de la puissance d'aspiration en fonction des vapeurs et odeurs. Notre gamme d'appareils d'aspiration série 200 se décline également en hottes – murales – îlots, de plafond ou tiroirs – et groupes filtrants, quasi invisibles. Vous y trouverez forcément une solution adaptée à votre cuisine.

Découvrez les configurations Vario sur notre site gaggenau.com.



Table de cuisson Vario Flex Induction et aérateur de plan de cuisson série 200



Configuration Vario : table de cuisson gaz, table de cuisson Flex Induction, Teppan Yaki et aérateurs de plan de cuisson série 200



Configuration Vario : Teppan Yaki, Flex Induction, grill électrique et aérateurs de plan de cuisson série 200

Une zone de cuisson à l'image de votre cuisine

Une cuisson directe

Si vous avez un penchant pour la cuisson sans poêles ni casseroles, combinez un Vario induction ou gaz avec notre Teppan Yaki en inox et notre grill électrique à 2 zones de commande séparées. Capable d'atteindre une température extrême de 240 °C, le Teppan Yaki se révèle tout aussi adapté à une cuisson douce. Vous ne pourrez bientôt plus vous en passer ! Et quel que soit le mode de cuisson choisi, l'aérateur puissant et silencieux vous débarrassera efficacement des fumées et de la vapeur.

Un air propre

L'aérateur de plan de cuisson (associé à un moteur séparé à choisir selon la configuration) est doté d'une large ouverture de 15 cm, facile à nettoyer et permettant une très bonne aspiration des vapeurs et des odeurs, d'une double surface de filtration performante et d'un conduit compact, pour une totale discrétion.

Découvrez les configurations Vario sur notre site [gaggenau.com](https://www.gaggenau.com).



Appareils de froid

Une fraîcheur longue durée pour
présenter les aliments sous leur
meilleur jour.

Nouvelle génération de
combiné réfrigérateur-
congélateur
Vario série 400
Vario série 200
Série 200



Extraordinaire.
La nouvelle génération de froid.

Une nouvelle génération de froid qui ouvre la voie à l'extraordinaire.

S'intégrer pour se démarquer

La nouvelle génération de combiné réfrigérateur-congélateur transforme chaque espace en véritable spectacle pour les yeux.

Leurs portes, avec ou sans poignée, se fondent parfaitement dans le décor de votre cuisine.

Avec son élégante apparence de mobilier, cette série inédite agrémentera votre lieu de vie.

L'importance des matériaux

Des intérieurs habillés d'inox brossé foncé aux tiroirs et compartiments de porte à cadres en aluminium massif anthracite, les matériaux de haute qualité sont soigneusement choisis et travaillés pour résister à l'épreuve du temps. Le résultat parle de lui-même.

Un éclairage intérieur d'exception

La nouvelle génération de froid est une invitation à vivre un moment de grâce. À l'ouverture, la lumière de la partie réfrigérateur éclaire théâtralement la scène inspirante de vos trésors culinaires. L'éclairage blanc chaud anti-éblouissement s'adapte et change en fonction des conditions ambiantes et des interactions entre les tiroirs, projetant sur vos aliments une lumière toujours flatteuse, qu'ils soient dans le réfrigérateur ou dans le congélateur.



Nouveau combiné réfrigérateur-congélateur avec revêtement intérieur en inox brossé foncé



Nouveau combiné réfrigérateur-congélateur avec revêtement intérieur en inox brossé foncé



Compartiment congélateur spacieux, entièrement extractible, 3 niveaux et fabrique de glace

Une élégance sans concession

L'apogée du froid

La nouvelle génération de combiné réfrigérateur-congélateur intègre un compartiment fraîcheur de qualité professionnelle. Le tiroir froid intensif pleine largeur et les 2 tiroirs fraîcheur extractibles avec réglage du niveau d'humidité prennent soin de vos aliments les plus délicats et sont dotés d'une fermeture amortie. Pour garantir des conditions de conservation optimales, la nouvelle série propose un absorbeur d'éthylène et des filtres à air qui prolongent la fraîcheur des aliments, ainsi que des programmes permettant d'adapter le niveau d'humidité et la température au contenu des tiroirs.

Une interaction constante

Laissez-vous guider par l'éclairage adaptatif de cette nouvelle série de combiné réfrigérateur-congélateur, qui varie en fonction de la luminosité ambiante et, à l'ouverture d'un tiroir, tamise les compartiments autour. Parallèlement, la zone de l'écran correspondante se met en surbrillance. Vous bénéficiez également de conseils sur la manière d'exploiter pleinement les fonctions de votre appareil sous forme, par exemple, de petits guides d'entretien animés. Enfin, Home Connect vous permet de contrôler votre combiné à distance depuis votre appareil mobile et de vérifier, grâce aux 4 caméras, le contenu de votre réfrigérateur depuis votre appareil mobile. Une aide précieuse à tout moment.



Intérieur en inox brossé foncé et compartiments de porte en aluminium massif anthracite. Caméra intégrée sous le balconnet supérieur

Découvrez la nouvelle génération de combiné réfrigérateur-congélateur sur notre site [gaggenau.com](https://www.gaggenau.com).

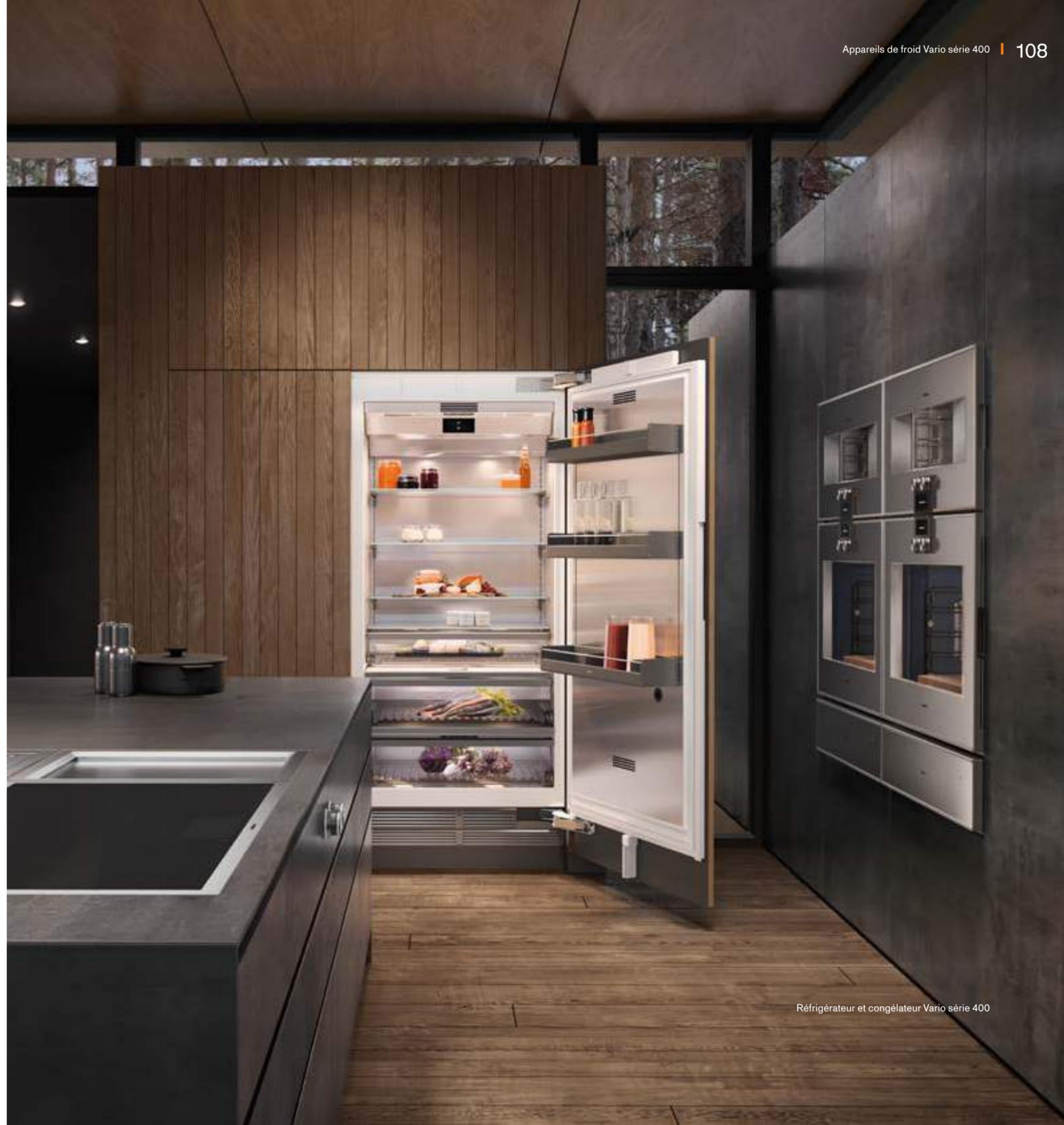
Appareils de froid Vario série 400

Une modularité à la discrétion remarquable

Totalement intégrables, les réfrigérateurs, congélateurs, combinés réfrigérateur-congélateur et caves à vin climatisées Vario série 400 peuvent être associés à loisir pour former une élégante façade en inox dédiée au froid, avec ou sans poignée. En version sans poignée, les appareils disparaissent derrière vos meubles de cuisine.

Les appareils de froid Vario série 400 associent admirablement design et réfrigération. Une pression sur l'imposante porte suffit à déclencher son ouverture, dévoilant un intérieur habillé d'inox de qualité professionnelle, complété d'éléments modernes en aluminium anthracite et de tablettes en verre à peine perceptibles.

L'esthétique minimaliste de l'intérieur des appareils est accentuée par l'éclairage blanc chaud diffusé par les spots anti-éblouissement.





Tiroir de congélateur totalement extractible et éclairage à LED blanc chaud anti-éblouissement

Un accès sans effort à tous les aliments

Ouverture assistée

2 options assurent l'ouverture sans effort des portes les plus lourdes, par traction sur la poignée ou, pour les versions sans poignée, d'une simple pression sur la façade.

La réfrigération s'effectue naturellement au degré près et les conditions de conservation s'avèrent idéales dans le tiroir fraîcheur, dont la température avoisine 0 °C, préservant viande et poisson plus longtemps.

L'écran tactile TFT est identique à celui de nos fours, simplifiant ainsi la navigation. La température peut également être réglée à distance via Home Connect.

Pour une parfaite harmonie visuelle, le système de rails flexibles extrêmement discret permet d'aligner la hauteur des clayettes et des robustes compartiments de rangement en aluminium de la contre-porte du réfrigérateur et du congélateur.

À découvrir : notre vidéo sur les appareils de froid Vario série 400, disponible sur notre site internet.



Compartiments de contre-porte en aluminium anodisé anthracite



Les appareils de froid série 200
subliment les cuisines par leurs
lignes épurées.



Appareils de froid Vario série 200

Une expérience du froid qui réchauffe l'ambiance

Tout espace de vie ouvert et connecté dispose en son cœur d'une cuisine moderne, d'où naissent créations culinaires et ambiances conviviales. Le design des cuisines se veut désormais plus accueillant car plus personnel et moins purement fonctionnel.

Les réfrigérateurs, congélateurs et combinés réfrigérateur-congélateur Vario série 200 s'inscrivent dans cette philosophie d'aménagement en alliant performances optimales et élégance raffinée. Ces appareils se fondent dans votre intérieur lorsqu'ils sont fermés et vous baignent d'une douce lumière chaude lorsqu'ils sont ouverts. Ils révèlent ainsi les touches bronze clair des compartiments de rangement de la porte, du module de réglage et la texture naturelle des porte-bouteilles en érable.



Bouton de réglage du niveau d'humidité

Le raffinement à l'état pur

Un habillage d'exception

Les réfrigérateurs Vario série 200 se logent dans une niche de 178 cm et s'intègrent à tous les intérieurs.

Le bouton de réglage du niveau d'humidité garantit la préservation plus longue de la fraîcheur des fruits, des légumes, de la viande et du poisson et leur conservation dans des conditions optimales.

La façade dépolie des grands tiroirs fraîcheur leur confère un aspect toujours soigné. Capables d'accueillir des bouteilles de tailles variées, y compris des magnums, les 2 porte-bouteilles en érable peuvent être fixés entre eux par un aimant. Le grain du bois apporte une touche naturelle à l'ensemble. Chaque étagère du réfrigérateur peut recevoir jusqu'à 5 porte-bouteilles en largeur ou 3 en profondeur.

La porte se referme délicatement grâce au système Softclose.



Porte-bouteille



Éclairage du congélateur

Le nec plus ultra en matière de design

Un intérieur raffiné

Grâce à leur design intérieur aux finitions soignées, les appareils Vario série 200 vous offrent des instants sensoriels d'exception. L'expérience débute dès leur ouverture. Une légère pression sur la porte suffit mais, pour vous simplifier la vie encore davantage, vous pouvez demander à votre assistant vocal d'ouvrir votre réfrigérateur pour vous.

La lumière intérieure douce et chaude présente les aliments sous leur meilleur jour en soulignant la richesse de leurs couleurs.

Les élégants compartiments de porte aux touches bronze clair et à la finition satinée sont assortis aux profilés des clayettes en verre et au bouton de réglage du niveau d'humidité.

Même séparés, le réfrigérateur et le congélateur se complètent à merveille, offrant le même éclairage chaleureux et les mêmes finitions harmonieuses pour les tiroirs dépolis et les tablettes.

Découvrez les appareils Vario série 200 sur notre site gaggenau.com.



Compartiment de porte



Réfrigérateur et congélateur Vario série 200

Appareils de froid série 200

Intégrables...

Notre gamme se décline en une multitude de solutions, du combiné side-by-side de 289 litres aux appareils standards ne réclamant qu'une niche de 60 cm. Vastes ou compacts, nos appareils de froid série 200 subliment toutes les cuisines par leurs lignes épurées. Zones climatiques distinctes, tiroirs fraîcheur, compartiments de congélation 4 étoiles, tablettes réglables... Le choix vous appartient !

... ou pose-libre

Doté de la fonction Home Connect, le combiné side-by-side pose-libre de 91 cm de large affiche un volume de 573 litres. Ses impressionnantes portes en inox anthracite foncé dissimulent un distributeur d'eau filtrée, une paroi arrière en inox et 2 tiroirs « fraîcheur » dont la température intérieure est proche de 0 °C. Vous pouvez aussi régler le taux d'humidité de ces 2 tiroirs, gage d'une conservation idéale. Le compartiment congélateur prévient toute formation de givre, assure une congélation rapide et intègre une fabrique de glace.



Combiné side-by-side pose-libre série 200



Combiné réfrigérateur-congélateur série 200

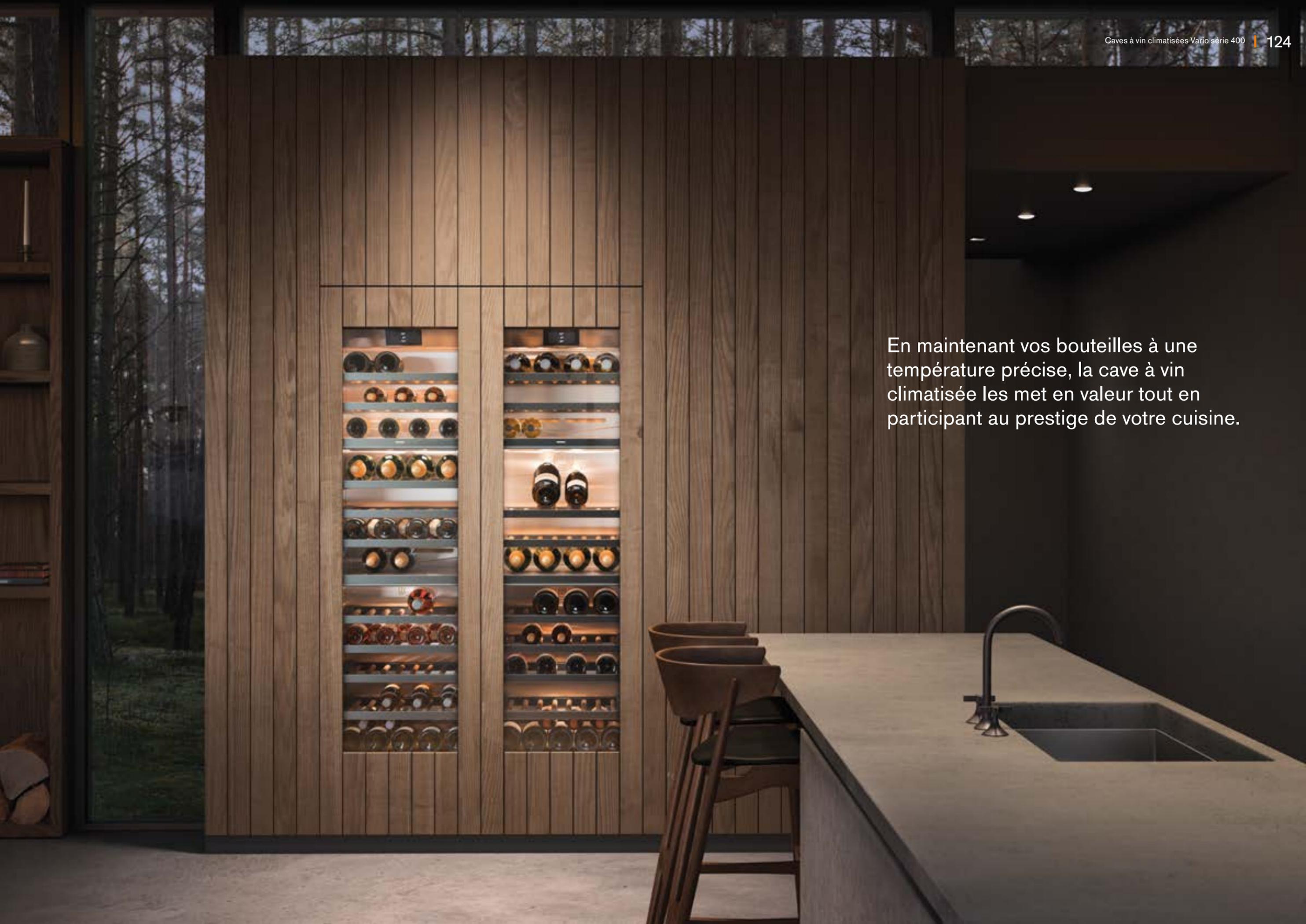
Découvrez la série 200 sur notre site gaggenau.com.



Caves à vin climatisées

Protéger, présenter,
préparer à la dégustation.

Vario série 400
Série 200



En maintenant vos bouteilles à une température précise, la cave à vin climatisée les met en valeur tout en participant au prestige de votre cuisine.

Caves à vin climatisées Vario série 400

Protéger et servir

Votre vin mérite d'être conservé, protégé, présenté et préparé pour la dégustation. Ces différentes fonctions sont toutes assurées par votre cave à vin climatisée au fil des années, comme le ferait une cave à vin traditionnelle.

Derrière ses portes à cadre en inox ou du même matériau que vos meubles de cuisine, avec ou sans poignée, se trouve un véritable sanctuaire. La plage de réglage des différentes zones de climatisation, qui peuvent être au nombre de 3, s'étend de 5 à 20 °C, reproduisant l'environnement de conservation à long terme d'une cave traditionnelle tout en garantissant une température de dégustation idéale.

Les 5 scénarios d'éclairage prédéfinis, les présentoirs en chêne et les clayettes totalement extractibles exposent vos précieuses bouteilles sous leur meilleur jour. Celles-ci sont néanmoins parfaitement à l'abri puisque le taux d'humidité est maintenu constant. De plus, les bruits sont atténués, les vibrations, éliminées, les odeurs, filtrées au moyen de charbon actif, les UV, arrêtés par les portes vitrées traitées à cet effet. Mais cette protection maximale n'empêche pas votre cave de s'ouvrir d'une simple pression de la main.

Visionnez notre vidéo consacrée à la viticulture et découvrez tous nos modèles de caves sur notre site internet.





Un véritable écri
pour vos bouteilles d'exception.

Caves à vin climatisées série 200

Une cave entièrement intégrée...

Vous avez le choix entre 2 modèles tout intégrables de 178 et 123 cm, d'une capacité de 80 et 48 bouteilles, respectivement. Dotés de 2 zones de climatisation et d'un éclairage de présentation, ils peuvent être habillés avec un cadre inox ou reprendre l'habillage de vos meubles de cuisine pour se fondre dans le décor.

... ou placée sous le plan de travail

Vous pouvez loger sous-plan jusqu'à 34 bouteilles dans deux zones de climatisation. Sans compromis si ce n'est sur son encombrement, cette cave à vin climatisée offre des clayettes coulissantes en hêtre et aluminium, un éclairage LED, un réglage du taux d'humidité, la fermeture amortie des portes afin de ne pas perturber la sédimentation, ainsi que des portes verrouillables à encadrement en inox évitant toute tentation.

Découvrez notre gamme complète de caves à vin climatisées série 200 sur notre site internet.



Cave à vin climatisée sous-plan série 200



Cave à vin climatisée série 200



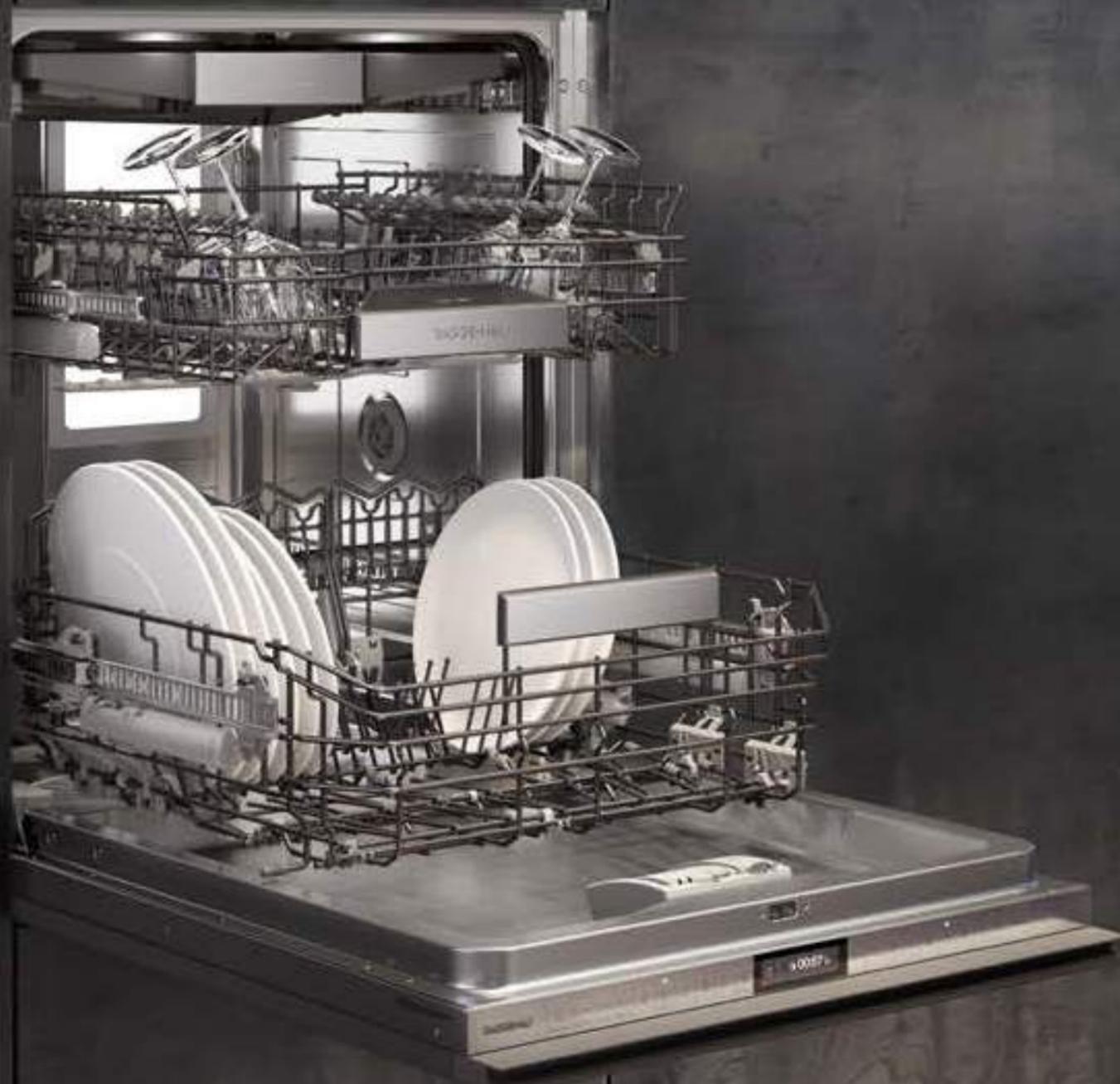
Lave-vaisselle

Le nettoyage intelligent,
tout en beauté.

Série 400
Série 200

Quand efficacité rime
avec délicatesse.





Lave-vaisselle série 400

Lave-vaisselle série 400

Protection maximale des ustensils fragiles

Nos lave-vaisselle série 400 vont dépasser toutes vos attentes. Leur support pour verres à pied et leur panier pour couverts en argent protègent les plus fragiles, tandis que la technologie Zéolite assure un séchage optimal et délicat.

Le troisième tiroir en option accueille en toute sécurité les petits bols, les tasses et divers ustensiles tels que les grands couteaux.

Ces lave-vaisselle veillent sur vos biens les plus précieux.

Ils cèdent à toutes vos envies

Ces lave-vaisselle vous permettent de personnaliser 8 programmes et 4 options, de raccourcir leur temps de cycle et de réduire temporairement leur niveau de bruit, par exemple pendant un dîner. Les réglages s'effectuent facilement et à distance via l'application Home Connect.

Cette application vous propose une multitude d'options et de réglages et vous suggère le programme idéal selon le type de vaisselle et son degré de saleté. Nos lave-vaisselle vous obéissent au doigt et à l'œil en adaptant intelligemment leur cycle de lavage à vos préférences.

Bras de lavage motorisé pour option Intensif Plus



Une lumière qui vient de l'intérieur

Une brillante expérience

Il vous suffit d'ouvrir la porte de votre lave-vaisselle pour que son intérieur s'éclaire d'une lumière exclusive douce et flatteuse. Sur les modèles sans porte à coulisse, le temps restant du programme est projeté sur le sol. Ceux avec portes à coulisse vous informent de leur fonctionnement par un subtil éclairage blanc chaud situé dans le coin supérieur gauche.

Tout en délicatesse

Les rails télescopiques offrent une résistance minime, permettant de faire coulisser les paniers en douceur, tandis que leur fermeture amortie protège votre vaisselle. Leurs étagères rabattables et les embouts en silicone préservent les verres fragiles tout en offrant une surface antidérapante supplémentaire pour accueillir des tasses. L'option Intensif Plus divise le panier inférieur en 4 zones de lavage et permet d'utiliser l'application Home Connect pour adapter la quantité d'eau pulvérisée dans chaque zone en ciblant les plats qui nécessitent un lavage plus intense. Dans le panier supérieur, une zone peut être dédiée à la propulsion de jets d'eau supplémentaires pour un nettoyage plus efficace.

| Découvrez la série 400 sur notre site gaggenau.com.





Série 200 : un lave-vaisselle
pour chaque occasion.

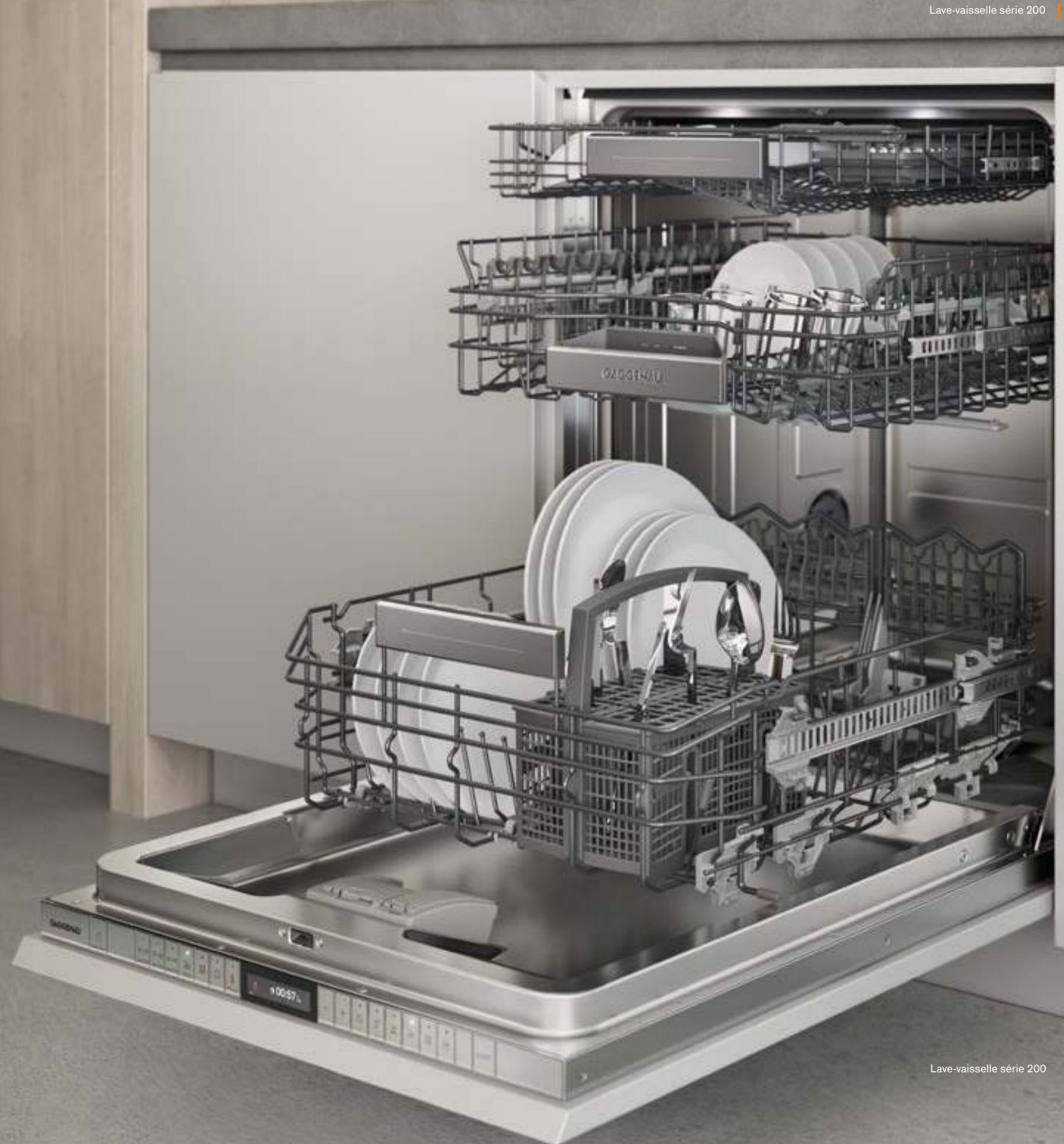
Lave-vaisselle série 200

Le luxe de pouvoir choisir

Les lave-vaisselle série 200 proposent une multitude d'options : avec ou sans poignée pour des questions esthétiques, subtil témoin de fonctionnement Info Light latéral ou projection au sol du temps restant du programme, zone de nettoyage renforcé dirigeant précisément des jets d'eau pour des tasses et verres impeccables, technologie Zéolite de séchage délicat. Vous avez toutes les cartes en main pour concevoir un lave-vaisselle Gaggenau série 200 parfait.

Mais ce n'est pas tout...

Vous pouvez également optimiser les performances de votre lave-vaisselle et personnaliser les programmes : accélérer le cycle en marche et réduire temporairement le bruit lorsque vous recevez des invités. Demandez à l'application Home Connect de vous suggérer les programmes les mieux adaptés et téléchargez-les.





Zone de nettoyage renforcé pour des résultats parfaits

Troisième panier, en partie haute, pouvant accueillir en toute sécurité des bols et des tasses



Lave-vaisselle série 200

La différence Gaggenau

Les lave-vaisselle Gaggenau série 200 se distinguent par leur souci du détail. Le nouveau système flexible de paniers sécurise le placement des verres grâce aux étagères et aux picots rabattables avec embouts en silicone, qui peuvent également libérer de la place supplémentaire. Selon le modèle, le coulisement facile des rails et des roulettes garantit un glissement fluide des tiroirs et paniers.

Le troisième tiroir du haut, en option, offre un espace supplémentaire pour le lavage en toute sécurité de tasses, bols et autres ustensiles. Et pour un séchage plus doux et plus efficace, vous pouvez paramétrer la porte pour qu'elle s'ouvre automatiquement en fin de cycle. Tout est fait pour protéger magnifiquement le contenu de l'appareil.

Le souci du détail poussé à l'extrême pour votre confort.

| Découvrez la série 200 sur notre site gaggenau.com.



Lave-linge et sèche-linge pose-libre série 200 superposables

Lave-linge et sèche-linge

Des résultats exceptionnels, sans effort

Le lave-linge et le sèche-linge à pompe à chaleur Gaggeneau créent une buanderie parfaitement agencée. Dotés d'une porte teintée et de panneaux de commande noirs assortis, ces appareils communiquent entre eux : Smart Dry programme le sèche-linge en fonction de la charge en cours du lave-linge.

Le lave-linge bénéficie d'un système automatique de dosage intelligent pour détergent liquide ou adoucissant, et d'une option mini-charge pour les petites quantités de linge. Le sèche-linge, lui, est doté d'un échangeur de chaleur à condenseur autonettoyant et d'un double compresseur rotatif efficace, limitant la consommation d'énergie, la durée de séchage et le bruit.

Tous deux peuvent simplifier le repassage grâce à la fonction Steam Assist, tandis que l'application Home Connect propose des notifications personnalisées et des programmes téléchargeables pour certains articles, comme les oreillers ou les chaussures de sport. Les grands tambours bien éclairés et les larges hublots facilitent, en outre, leur chargement. Le design et la technologie intelligente de ces appareils transforment les corvées en plaisir.

| Découvrez-en plus sur notre site internet.



Aperçu des appareils

Fours

Tables de cuisson

Ventilation

Appareils de froid

Caves à vin climatisées

Lave-vaisselle

Lave-linge

Sèche-linge

Fours série 400



Four

BO 480/481



Largeur : 76 cm
Autonettoyage par pyrolyse
17 modes de cuisson
Programmes automatiques
Sonde thermométrique à 3 points de mesure, tournebroche et fonction pierre à pain et à pizzas
Volume net : 110 l



Four

BO 470/471



Largeur : 60 cm
Autonettoyage par pyrolyse
13 modes de cuisson
Programmes automatiques
Sonde thermométrique à 3 points de mesure, tournebroche et fonction pierre à pain et à pizzas
Volume net : 76 l



Four

BO 450/451



Largeur : 60 cm
Autonettoyage par pyrolyse
9 modes de cuisson
Programmes automatiques
Sonde thermométrique à 3 points de mesure et fonction pierre à pain et à pizzas
Volume net : 76 l



Four

BO 420/421



Largeur : 60 cm
Autonettoyage par pyrolyse
9 modes de cuisson
Fonction pierre à pain et à pizzas
Volume net : 76 l



Four combi-vapeur

BS 484/485



Largeur : 76 cm
Raccordement direct à l'arrivée et à l'évacuation d'eau
Système de nettoyage tout automatique
Cuisson sous vide, gril, chaleur tournante combinable avec différents niveaux d'humidité
Programmes automatiques
Sonde thermométrique à 3 points de mesure
Volume net : 50 l



Four combi-vapeur

BS 470/471/474/475



Largeur : 60 cm
Raccordement direct à l'arrivée et à l'évacuation d'eau
Système de nettoyage tout automatique
Cuisson sous vide, gril, chaleur tournante combinable avec différents niveaux d'humidité
Programmes automatiques
Sonde thermométrique à 3 points de mesure
Volume net : 50 l



Four combi-vapeur

BS 450/451/454/455



Largeur : 60 cm
Réservoirs d'eau amovibles (capacité : 1,7 l)
Système de nettoyage tout automatique
Cuisson sous vide, gril, chaleur tournante combinable avec différents niveaux d'humidité
Programmes automatiques
Sonde thermométrique à 3 points de mesure
Volume net : 50 l



Double four

BX 480/481



Largeur : 76 cm
Autonettoyage par pyrolyse
17 modes de cuisson
Sonde thermométrique à 3 points de mesure, tournebroche et fonction pierre à pain et à pizzas
Volume net : 2 x 110 l



Four micro-ondes combiné

BM 484/485

Largeur : 76 cm
Fonctions micro-ondes seul ou en combinaison avec le gril et le four
Volume net : 36 l



Four micro-ondes combiné

BM 450/451/454/455

Largeur : 60 cm
Fonctions micro-ondes seul ou en combinaison avec le gril et le four
Volume net : 36 l



Machine expresso tout automatique

CM 450

Largeur : 60 cm
Possibilité de personnaliser et de mémoriser les boissons



Tiroir culinaire et chauffant

WS 482

Largeur : 76 cm ; hauteur : 21 cm
Capacité : vaisselle pour 10 personnes
Volume net : 38 l



Tiroir culinaire et chauffant

WS 461/061**

Largeur : 60 cm, hauteur : 14 cm
WS 061 totalement intégrable, habillage nécessaire avec façade de meuble et poignée apparente ou intégrée
Capacité : vaisselle pour 6 personnes
Cuisson basse température, fermentation de la pâte, déshydratation des herbes aromatiques, fonte du chocolat et décongélation
Volume net: 20 l



Tiroir culinaire et chauffant

WS 462

Largeur : 60 cm ; hauteur : 29 cm
Capacité : vaisselle pour 12 personnes
Cuisson basse température, fermentation de la pâte, déshydratation des herbes aromatiques, fonte du chocolat et décongélation
Volume net : 54 l



Tiroir sous vide

DV 461/061**

Largeur : 60 cm ; hauteur : 14 cm
3 niveaux d'aspiration dans le compartiment et hors du compartiment
DV 061 totalement intégrable, habillage nécessaire avec façade de meuble et poignée apparente ou intégrée
Charge maximale : 10 kg
Volume net : 8 l

Aperçu des fours série 400

Fours

Modèles	BX 480/BX 481 BO 480/BO 481		BO 450/BO 451	BO 420/BO 421
	BO 470/BO 471			
Modes de cuisson	17	13	9	
Chaleur tournante	•	•	•	
Chaleur tournante Eco	•	•	•	
Chaleur de voûte + chaleur de sole	•	•	•	
Chaleur de voûte	•	•	•	
Chaleur de sole	•	•	•	
Chaleur tournante + chaleur de sole	•	•	•	
Chaleur de voûte + 1/3 chaleur de sole	•			
1/3 Chaleur de voûte + chaleur de sole	•			
Chaleur tournante + 1/3 chaleur de sole	•			
Gril grande surface + chaleur ventilée	•	•	•	
Gril grande surface	•	•	•	
Gril compact	•	•		
Fonction pierre à pain et à pizzas	•	•	•	
Fonction faitout	•	•		
Étuve	•	•		
Décongeler	•	•		
Maintenir au chaud	•			

Modèles	BO 480/BO 481 BO 470/BO 471		BO 450/BO 451	BO 420/BO 421
Options de contrôle				
Sélection de la température entre 30°C et 300°C selon le mode de cuisson	•	•	•	
Fonctions numériques Home Connect Programmes automatiques, surveillance et commande à distance, recettes		•	•	•
Ouverture de la porte par assistant vocal possible		•		

* Fonctions numériques Home Connect de base uniquement, pas de programmes automatiques

Tiroirs culinaires et chauffants

Modèles	WS 482	WS 461/WS 061 WS 462
	Modes de cuisson	
Sélection directe de la température de 30°C à 80°C (décongélation, étuve, cuisson basse température, déshydratation des herbes/fruits, fonte du chocolat/fermentation, préchauffage de petites boissons, cuisson basse température*, maintien au chaud, réchauffage de plats/tasses/assiettes)	•	•
4 programmes avec accès direct (tasses, assiettes, maintien au chaud, cuisson basse température)		•
Fonction de personnalisation via Home Connect (programme Favori, 16 programmes supplémentaires, minuterie, recettes)		•

* meilleure stabilité de la température sur les modèles WS 461/061/462.

Fours combi-vapeur

Modèles	BS 484/BS 485 BS 470/BS 471 BS 474/BS 475 BS 450/BS 451 BS 454/BS 455	
Modes de cuisson	13	
Chaleur tournante + 100 % d'humidité	•	
Chaleur tournante + 80 % d'humidité	•	
Chaleur tournante + 60 % d'humidité	•	
Chaleur tournante + 30 % d'humidité	•	
Chaleur tournante + 0 % d'humidité	•	
Cuisson basse température	•	
Cuisson sous vide	•	
Gril grande surface position 1 + Humidité	•	
Gril grande surface position 2 + Humidité	•	
Gril grande surface + chaleur ventilée	•	
Fermentation	•	
Décongeler	•	
Régénérer	•	

Options de contrôle

Sélection de la température entre 30°C et 230°C combinée au niveau d'humidité choisi	•
Fonctions numériques Home Connect Programmes automatiques, surveillance et commande à distance, recettes	•
Ouverture de la porte par assistant vocal possible	•

Coloris disponibles

Les modèles de la série 400 sont disponibles dans les coloris suivants :

Porte plein verre
Gaggenau AnthracitePorte plein verre
sur inox

Légende

■ Disponible avec module de commande haut ou bas

Home Connect

* Classe d'efficacité énergétique pour une échelle allant de A+++ à D

** Compatible avec les séries 400 et 200

Tous les modèles de la série 400 sont disponibles avec charnière gauche ou droite, mis à part la machine expresso, le tiroir culinaire et chauffant ainsi que le tiroir sous vide.

Fours série 200



Four

BOP 250/251

A

Largeur : 60 cm
Autonettoyage par pyrolyse
13 modes de cuisson
Programmes automatiques
Sonde thermométrique à 3 points de mesure et fonction pierre à pain et à pizzas
Volume net : 76 l



Four

BOP 220/221

A

Largeur : 60 cm
Autonettoyage par pyrolyse
9 modes de cuisson
Fonction pierre à pain et à pizzas
Volume net : 76 l



Four

BOP 210/211

A

Largeur : 60 cm
Émail bleu Gaggenau
9 modes de cuisson
Fonction pierre à pain et à pizzas
Volume net : 76 l



Four combi-vapeur

BSP 270/271

A

Largeur : 60 cm
Raccordement direct à l'arrivée et à l'évacuation d'eau
Système de nettoyage tout automatique
Cuisson sous vide, gril, chaleur tournante combinable avec différents niveaux d'humidité
Programmes automatiques
Sonde thermométrique à 3 points de mesure
Volume net : 50 l



Four combi-vapeur

BSP 260/261

A

Largeur : 60 cm
Raccordement direct à l'arrivée et à l'évacuation d'eau
Cuisson sous vide, gril, chaleur tournante combinable avec différents niveaux d'humidité
Programmes automatiques
Sonde thermométrique à 3 points de mesure
Volume net : 50 l



Four combi-vapeur

BSP 250/251

A

Largeur : 60 cm
Raccordement direct à l'arrivée et à l'évacuation d'eau (capacité : 1,7 l)
Cuisson sous vide, gril, chaleur tournante combinable avec différents niveaux d'humidité
Programmes automatiques
Sonde thermométrique à 3 points de mesure
Volume net : 50 l



Four vapeur

BSP 220/221

Largeur : 60 cm
Réservoir d'eau amovible (capacité : 1,7 l)
Cuisson sous vide
Cuisson vapeur sans pression
Volume net : 58 l



Four micro-ondes combiné

BMP 250/251

Largeur : 60 cm
Fonctions micro-ondes seul ou en combinaison avec le gril et le four
Volume net : 36 l



Four micro-ondes

BMP 224/225

Largeur : 60 cm
Micro-ondes et gril
Volume net : 21 l



Machine expresso tout automatique

CMP 250

Largeur : 60 cm
Possibilité de personnaliser les boissons



Tiroir culinaire et chauffant

WSP 221

Largeur : 60 cm, hauteur : 14 cm
Capacité : vaisselle pour 6 personnes
Cuisson basse température, fermentation de la pâte, déshydratation des herbes aromatiques, fonte du chocolat et décongélation
Volume net : 20 l



Tiroir culinaire et chauffant

WSP 222

Largeur : 60 cm ; hauteur : 29 cm
Capacité : vaisselle pour 12 personnes
Cuisson basse température, fermentation de la pâte, déshydratation des herbes aromatiques, fonte du chocolat et décongélation
Volume net : 54 l



Tiroir sous vide

DVP 221

Largeur : 60 cm ; hauteur : 14 cm
3 niveaux d'aspiration dans le compartiment et hors du compartiment
Charge maximale : 10 kg
Volume net : 8 l

Aperçu des fours série 200

Fours

Modèles	BOP 250/251	BOP 220/221 BOP 210/211
Modes de cuisson	13	9
Chaleur tournante	•	•
Chaleur tournante Eco	•	•
Chaleur de voûte + chaleur de sole	•	•
Chaleur de voûte	•	•
Chaleur de sole	•	•
Chaleur tournante + chaleur de sole	•	•
1/3 Chaleur de voûte + chaleur de sole		
Chaleur tournante + 1/3 chaleur de sole		
Gril grande surface + chaleur ventilée	•	•
Gril grande surface	•	•
Gril compact	•	
Fonction pierre à pain et à pizzas	•	•
Fonction faitout	•	
Étuve	•	
Décongeler	•	
Maintenir au chaud		

Options de contrôle

Sélection de la température entre 30°C et 300°C selon le mode de cuisson

Sélection de la température entre 50°C et 300°C selon le mode de cuisson

Fonctions numériques Home Connect
Programmes automatiques, surveillance et commande à distance, recettes

* Fonctions numériques Home Connect de base uniquement, pas de programmes automatiques

Fours combi-vapeur

Modèles	BSP 270/271 BSP 260/261 BSP 250/251	BSP 220/221
Modes de cuisson	13	6
Chaleur tournante + 100 % d'humidité	•	
Chaleur tournante + 80 % d'humidité	•	
Chaleur tournante + 60 % d'humidité	•	
Chaleur tournante + 30 % d'humidité	•	
Chaleur tournante + 0 % d'humidité	•	
100 % d'humidité		•
Cuisson basse température	•	
Cuisson vapeur basse température		•
Cuisson sous vide	•	•
Gril grande surface position 1 + Humidité	•	
Gril grande surface position 2 + Humidité	•	
Gril grande surface + chaleur ventilée	•	
Fermentation	•	•
Décongeler	•	•
Régénérer	•	•

Options de contrôle

Sélection de la température entre 30°C et 230°C combinée au niveau d'humidité choisi

Sélection de la température entre 30°C et 100°C selon le mode de cuisson

Programmes automatiques, surveillance et commande à distance, recettes

* Fonctions numériques Home Connect de base uniquement, pas de programmes automatiques

Coloris disponibles

Tous les modèles de la série 200 sont disponibles dans les coloris suivants :



Gaggenau Anthracite



Gaggenau Metallic



Gaggenau Silver

Tiroirs culinaires et chauffants

Modèles	WSP 221 WSP 222
Modes de cuisson	
Sélection directe de la température de 30°C à 80°C (décongélation, étuve, cuisson basse température, déshydratation des herbes/fruits, fonte du chocolat/fermentation, préchauffage de petites boissons, cuisson basse température*, maintien au chaud, réchauffage de plats/tasses/assiettes)	•
4 programmes avec accès direct (tasses, assiettes, maintien au chaud, cuisson basse température)	•
Fonction de personnalisation via Home Connect (programme Favori, 16 programmes supplémentaires, minuterie, recettes)	•

* meilleure stabilité de la température sur les modèles WS 461/061/462.

Légende

■ Disponible avec module de commande haut ou bas

Home Connect

* Classe d'efficacité énergétique pour une échelle allant de A+++ à D

** Compatible avec les séries 400 et 200

Tous les modèles de la série 200 sont disponibles avec charnière gauche ou droite, mis à part la machine expresso, le tiroir culinaire et chauffant ainsi que le tiroir sous vide.

Four EB 333



Four

EB 333 

A

Largeur : 90 cm
 Autonettoyage par pyrolyse
 17 modes de cuisson
 Sonde thermométrique à 3 points de mesure, tournebroche et fonction pierre à pain et à pizzas
 Programmes automatiques
 Volume net : 83 l

Aperçu des modes de cuisson

Modes de cuisson	17
Chaleur tournante	•
Chaleur tournante Eco	•
Chaleur de voûte + chaleur de sole	•
Chaleur de voûte	•
Chaleur de sole	•
Chaleur tournante + chaleur de sole	•
Chaleur de voûte + 1/3 chaleur de sole	•
1/3 Chaleur de voûte + chaleur de sole	•
Chaleur tournante + 1/3 chaleur de sole	•
Gril grande surface + chaleur ventilée	•
Gril grande surface	•
Gril compact	•
Fonction pierre à pain et à pizzas	•
Fonction faitout	•
Étuve	•
Décongeler	•
Maintenir au chaud	•

Options de contrôle	
Sélection de la température entre 30°C et 300°C selon le mode de cuisson	•
Fonctions numériques Home Connect Programmes automatiques, surveillance et commande à distance, recettes	•

Accessoires



Sonde thermométrique



Tournebroche



Pierre à pain et à pizzas



Pelle à pizza

Par 2



Boutons rotatifs noirs

Pour four EB 333



Rail télescopique



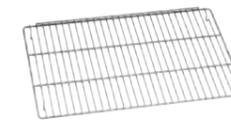
Lèchefrite

Émaillée



Plaque à pâtisserie

Émaillée



Grille

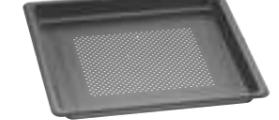
Chromée



Lèchefrite en verre



Plat de cuisson vapeur

Inox
Perforé / non perforé
Pour four combi-vapeur

Plat de cuisson vapeur

Anti-adhérent
Perforé / non perforé
Pour four combi-vapeurGrille support pour faitout
Gastro Norm

Faitout Gastro Norm

Petit récipient Gastro
NormInox, GN 1/3
Perforé / non perforéGrand récipient Gastro
NormInox, GN 2/3
Perforé / non perforé

Grille

Pour four combi-vapeur



Rails télescopiques 3 niveaux

Pour four combi-vapeur

Légende

 Home Connect

* Classe d'efficacité énergétique pour une échelle allant de A+++ à D

Tables de cuisson Vario série 400

**Table de cuisson induction Full Zone****CX 492** ■ ■

Largeur : 90 cm
Une seule grande surface de cuisson
Écran tactile TFT
Positionnement libre des casseroles
Installation à fleur de plan de travail ou cadre apparent sur le plan de travail

**Table de cuisson Vario Flex Induction****VI 462** ▲ ■ ■

Largeur : 60 cm
4 zones de cuisson
Sans cadre : installation à fleur de plan de travail
Cadre inox : installation à fleur de plan de travail ou cadre apparent sur le plan de travail
Boutons de commande en façade

**Vario gaz****VG 425** ■

Largeur : 38 cm
2 brûleurs
Régulation tout électronique de la puissance
Installation à fleur de plan de travail ou cadre apparent sur le plan de travail
Boutons de commande en façade

**Hotte de plan de travail****AL 400** ■

Largeur : 120 / 90 cm
Inox
Hotte télescopique qui, à l'arrêt, se dissimule entièrement dans le plan de travail
Installation à fleur de plan de travail ou cadre apparent sur le plan de travail
* Pour AL400192 en configuration avec le moteur déporté AR400142
Pas de classe d'efficacité énergétique pour le modèle AL400122

**Table de cuisson induction Full Zone****CX 482** ■ ■

Largeur : 80 cm
Une seule grande surface de cuisson
Écran tactile TFT
Positionnement libre des casseroles
Installation à fleur de plan de travail ou cadre apparent sur le plan de travail

**Table de cuisson Vario Flex Induction****VI 422** ▲ ■ ■

Largeur : 38 cm
2 zones de cuisson
Sans cadre : installation à fleur de plan de travail
Cadre inox : installation à fleur de plan de travail ou cadre apparent sur le plan de travail
Boutons de commande en façade

**Vario gaz wok****VG 415** ■

Largeur : 38 cm
1 brûleur wok
Régulation tout électronique de la puissance
Installation à fleur de plan de travail ou cadre apparent sur le plan de travail
Bouton de commande en façade

**Aérateur de plan de cuisson Vario****VL 414** ■ ■

Largeur : 15 cm
Inox
Aspiration optimale directement sur le plan de travail
Installation à fleur de plan de travail ou cadre apparent sur le plan de travail
Bouton de commande en façade
* En configuration avec le moteur déporté AR403122

**Table de cuisson Vario Flex Induction****VI 492** ▲ ■ ■

Largeur : 90 cm
5 zones de cuisson
Sans cadre : installation à fleur de plan de travail
Cadre inox : installation à fleur de plan de travail ou cadre apparent sur le plan de travail
Boutons de commande en façade

**Table de cuisson Vario Induction****VI 414** ▲ ■ ■

Largeur : 38 cm
1 zone de cuisson
Idéale pour la poêle wok, avec accessoire adaptateur
Sans cadre : installation à fleur de plan de travail
Cadre inox : installation à fleur de plan de travail ou cadre apparent sur le plan de travail
Bouton de commande en façade

**Vario Teppan Yaki****VP 414** ■

Largeur : 38 cm
Cuisson directe sur la surface en acier chromé
Contrôle exact de la température jusqu'à 240 °C
Installation à fleur de plan de travail ou cadre apparent sur le plan de travail
Boutons de commande en façade

**Table de cuisson Vario Flex Induction****VI 482** ▲ ■ ■

Largeur : 80 cm
4 zones de cuisson
Sans cadre : installation à fleur de plan de travail
Cadre inox : installation à fleur de plan de travail ou cadre apparent sur le plan de travail
Boutons de commande en façade

**Table de cuisson Vario gaz****VG 491** ■

Largeur : 38 cm
5 brûleurs
1 brûleur wok
Régulation tout électronique de la puissance
Installation à fleur de plan de travail ou cadre apparent sur le plan de travail
Boutons de commande en façade

**Vario grill électrique****VR 414** ■

Largeur : 38 cm
2 zones
Grille en fonte, pierres de lave
Installation à fleur de plan de travail ou cadre apparent sur le plan de travail
Boutons de commande en façade

Tables de cuisson série 400

**Table de cuisson induction Full Zone****CX 492** ■ ■

Largeur : 90 cm
Une seule grande surface de cuisson
Écran tactile TFT
Positionnement libre des casseroles
Installation à fleur de plan de travail ou cadre apparent sur le plan de travail

**Table de cuisson Flex Induction avec système de ventilation intégré****CV 492** ▲ ■

Largeur : 90 cm
4 zones de cuisson
Sans cadre : installation à fleur de plan de travail
Boutons de commande en façade

**Module induction intégré sous le plan de travail****CU 428**

Largeur zone de cuisson : 28 cm
1 zone de cuisson
Installation possible uniquement sous plan de travail en Dekton épaisseur 12 mm
Bouton de commande en façade

**Table de cuisson induction Full Zone****CX 482** ▲ ■

Largeur : 90 cm
Une seule grande surface de cuisson
Écran tactile TFT
Positionnement libre des casseroles
Sans cadre : installation à fleur de plan de travail

**Table de cuisson Flex Induction avec système de ventilation intégré****CV 482** ▲ ■

Largeur : 80 cm
4 zones de cuisson
Sans cadre : installation à fleur de plan de travail
Boutons de commande en façade

**Module induction intégré sous le plan de travail****CU 421**

Largeur zone de cuisson : 21 cm
1 zone de cuisson
Installation possible uniquement sous plan de travail en Dekton épaisseur 12 mm
Bouton de commande en façade

**Table de cuisson induction Full Zone****CX 482** ■ ■

Largeur : 80 cm
Une seule grande surface de cuisson
Écran tactile TFT
Positionnement libre des casseroles
Installation à fleur de plan de travail ou cadre apparent sur le plan de travail

**Table de cuisson gaz****CG 492**

Largeur : 100 cm
5 brûleurs
Boutons de commande inox
1 brûleur wok
Régulation tout électronique de la puissance
Installation à fleur de plan de travail
Boutons de commande en façade

**Table de cuisson induction Full Zone****CX 482** ▲ ■

Largeur : 80 cm
Une seule grande surface de cuisson
Écran tactile TFT
Positionnement libre des casseroles
Sans cadre : installation à fleur de plan de travail

Options de conception

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

■ Home Connect
* Classe d'efficacité énergétique pour une échelle allant de A+++ à D

Tables de cuisson Vario série 200

**Table de cuisson Vario Flex Induction****VI 262**

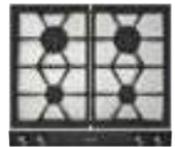
Largeur : 60 cm
4 zones de cuisson
Bandeau de commande noir, boutons noirs avec anneau lumineux

**Vario Flex Induction****VI 242**

Largeur : 40 cm
2 zones de cuisson
Bandeau de commande noir, boutons noirs avec anneau lumineux

**Vario Flex Induction****VI 232**

Largeur : 28 cm
2 zones de cuisson
Bandeau de commande noir, boutons noirs avec anneau lumineux

**Table de cuisson Vario gaz****VG 264**

Largeur : 60 cm
4 brûleurs
Bandeau de commande noir, boutons noirs avec anneau lumineux

**Vario gaz****VG 232**

Largeur : 28 cm
2 brûleurs
Bandeau de commande noir, boutons noirs avec anneau lumineux

**Vario gaz wok****VG 231**

Largeur : 28 cm
1 brûleur wok
Bandeau de commande noir, bouton noir avec anneau lumineux

**Vario Teppan Yaki****VP 230**

Largeur : 28 cm
Cuisson directement sur la surface inox
Contrôle précis de la température jusqu'à 240 °C
Bandeau de commande noir, bouton noir avec anneau lumineux

**Vario gril électrique****VR 230**

Largeur : 28 cm
2 zones à réglage séparé
Grille en fonte, pierres de lave
Bandeau de commande noir, boutons noirs avec anneau lumineux

**Aérateur de plan de cuisson Vario****VL 200**

Largeur : 15 cm
Système d'aspiration très efficace
Bandeau de commande noir, bouton noir avec anneau lumineux
* En configuration avec le moteur déporté AR403122

Tables de cuisson série 200

**Table de cuisson Flex Induction****CI 292 ▲ ■ 🏠**

Largeur : 90 cm
5 zones de cuisson
Sans cadre, installation à fleur de plan de travail
Avec cadre, installation sur le plan de travail
Commande Twist-Pad avec bouton magnétique amovible

**Table de cuisson Flex Induction****CI 283 ▲ ■ 🏠**

Largeur : 80 cm
5 zones de cuisson
Sans cadre, installation à fleur de plan de travail
Avec cadre, installation sur le plan de travail
Commande Twist-Pad avec bouton magnétique amovible

**Table de cuisson Flex Induction****CI 282 ▲ ■ 🏠**

Largeur : 80 cm
4 zones de cuisson
Sans cadre, installation à fleur de plan de travail
Avec cadre, installation sur le plan de travail
Commande Twist-Pad avec bouton magnétique amovible

**Table de cuisson Flex Induction****CI 272 ▲ ■ 🏠**

Largeur : 70 cm
4 zones de cuisson
Sans cadre, installation à fleur de plan de travail
Avec cadre, installation sur le plan de travail
Commande Twist-Pad avec bouton magnétique amovible

**Table de cuisson Flex Induction****CI 262 ▲ ■ 🏠**

Largeur : 60 cm
4 zones de cuisson
Sans cadre, installation à fleur de plan de travail
Avec cadre, installation sur le plan de travail
Commande Twist-Pad avec bouton magnétique amovible

**Table de cuisson Flex Induction****CI 261 ■**

Largeur : 60 cm
4 zones de cuisson
Avec cadre, installation sur le plan de travail
Commande par touches sensibles

**Table de cuisson Flex Induction avec système de ventilation intégré****CV 282 ▲ ■ 🏠**

Largeur : 80 cm
4 zones de cuisson
Sans cadre, installation à fleur de plan de travail
Avec cadre, installation sur le plan de travail
Commande Twist-Pad avec bouton magnétique amovible

**Table de cuisson vitrocéramique****CE 291* ▲ ■**

Largeur : 90 cm
5 zones de cuisson
Sans cadre, installation à fleur de plan de travail
Avec cadre, installation sur le plan de travail
Commande par touches sensibles
*livrable jusqu'à fin septembre 2024

**Table de cuisson vitrocéramique****CE 261* ■**

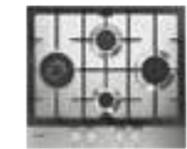
Largeur : 60 cm
4 zones de cuisson
Avec cadre, installation sur le plan de travail
Commande par touches sensibles
*livrable jusqu'à fin septembre 2024

**Table de cuisson Vario gaz****VG 295**

Largeur : 90 cm
5 brûleurs
1 brûleur wok
Bandeau de commande en inox, boutons en inox avec anneau lumineux

**Table de cuisson gaz****CG 291**

Largeur : 90 cm
5 brûleurs
Régulation mécanique de la puissance
1 brûleur wok
Boutons de commande en inox intégrés dans bandeau de commande

**Table de cuisson gaz****CG 261**

Largeur : 60 cm
4 brûleurs
Régulation mécanique de la puissance
1 brûleur wok
Boutons de commande en inox intégrés dans bandeau de commande
*livrable jusqu'à fin septembre 2024

Options de conception

▲ Sans cadre
■ Cadre inox

🏠 Home Connect
* Classe d'efficacité énergétique pour une échelle allant de A+++ à D

Accessoires

**Gril**

Fonte d'aluminium
Revêtement anti-adhérent

**Teppan Yaki**

Multi-couches
Pour tables Full Zone Induction

**Teppan Yaki**

Multi-couches
Pour tables Flex Induction

**Poêle wok**

Multi-couches

**Bouton inox*****Bouton noir*****Support pour poêle Wok**

Adaptateur support pour poser la
poêle Wok

**Poêles Flex (set de 3 pièces)**

1 moyenne
2 petites avec couvercles
Pour tables Flex Induction

**Poêle Flex**

Grand modèle
Pour tables Flex Induction

**Pierres de lave**

Pour remplacement

**Bouton de commande Twist-Pad magnétique noir**

Pour tables Flex Induction

**Sensor de cuisson**

Pour réguler la température dans
les casseroles
Pour tables de cuisson
Flex Induction et Full Zone Induction

**Couvercle noir**

Pour Vario de cuisson Série 200

**Couvercle inox**

Pour Vario de cuisson Série 400

**Protecteurs de surface**

Set de 4**
Pour utilisation en combinaison
avec les modules induction
intégrés

* Chaque Vario de cuisson Série 400 possède des boutons spécifiques, disponibles en inox ou en noir.
Veuillez à commander les boutons correspondant à votre appareil.

** Également disponibles séparément.

Hotte de plafond

Série 400



AC 402

Module filtre
Dimensions : 80 x 40 cm
Inox

AC 482

Module de commande et d'éclairage
Dimensions : 80 x 14 cm
Inox

AC 472

Module d'éclairage
Dimensions : 80 x 14 cm
Inox



AR 400 142

Moteur BLDC pour installation intérieure
Puissance d'aspiration max. 830 m³/h
Pour raccordement en évacuation extérieure

AR 401 142

Moteur BLDC pour installation sur un mur extérieur
Puissance d'aspiration max. 1050 m³/h
Pour raccordement en évacuation extérieure

AR 403 122

Moteur BLDC pour installation intérieure
Installation compacte dans un socle hauteur min. 10 cm
Puissance d'aspiration max. 875 m³/h
Pour raccordement en évacuation extérieure

Série 200



AC 250

Largeur : 120 cm
Gaggenau Light Bronze
Intégrée dans le plafond
Evacuation extérieure ou recyclage

Hotte de plan de travail

Série 400



AL 400

Largeur : 120 / 90 cm
Inox
Hotte télescopique qui, à l'arrêt, se dissimule entièrement dans le plan de travail
* En configuration AL400192 avec le moteur déporté AR400142
Pas de classe d'efficacité énergétique pour le modèle AL400122

AR 400 142

Moteur BLDC pour installation intérieure
Puissance d'aspiration max. 830 m³/h
Pour raccordement en évacuation extérieure

AR 401 142

Moteur BLDC pour installation sur un mur extérieur
Puissance d'aspiration max. 1050 m³/h
Pour raccordement en évacuation extérieure

AR 403 122

Moteur BLDC pour installation intérieure
Installation compacte dans un socle hauteur min. 10 cm
Puissance d'aspiration max. 875 m³/h
Pour raccordement en évacuation extérieure

AR 413 122

Moteur BLDC pour installation intérieure
Installation compacte dans un socle hauteur min. 10 cm
Puissance d'aspiration max. 900 m³/h
Pour installation en mode recyclage

AR 410 110

Moteur BLDC pour installation intérieure
Installation dans meuble bas
Puissance d'aspiration max. 675 m³/h
Pour installation en mode recyclage

Série 200



AL 200

Largeur : 90 / 80 cm
Hotte télescopique qui, à l'arrêt, disparaît entièrement dans le plan de travail
Gaggenau Black, avec panneau de verre transparent escamotable
Intégration à fleur de plan de travail ou cadre apparent sur le plan de travail

Vario aérateur de plan de travail

Série 400 et Série 200



VL 414

Largeur : 15 cm
Inox
Aspiration optimale directement au niveau du plan de travail
Combinaison parfaite avec les Vario de cuisson série 400
Installation à fleur de plan de travail ou cadre apparent sur le plan de travail
Bouton de commande en façade

VL 200

Largeur : 15 cm
Gaggenau Black
Aspiration optimale directement au niveau du plan de travail
Se combine parfaitement avec les appareils Vario série 200
Bandeau de commande noir, bouton de commande avec anneau lumineux

AR 400 142

Moteur BLDC pour installation intérieure
Puissance d'aspiration max. 830 m³/h
Pour raccordement en évacuation extérieure

AR 401 142

Moteur BLDC pour installation sur un mur extérieur
Puissance d'aspiration max. 1050 m³/h
Pour raccordement en évacuation extérieure

AR 403 122

Moteur BLDC pour installation intérieure
Installation compacte dans un socle hauteur min. 10 cm
Puissance d'aspiration max. 875 m³/h
Pour raccordement en évacuation extérieure

AR 413 122

Moteur BLDC pour installation intérieure
Installation compacte dans un socle hauteur min. 10 cm
Puissance d'aspiration max. 900 m³/h
Pour installation en mode recyclage

AR 410 110

Moteur BLDC pour installation intérieure
Installation dans meuble bas
Puissance d'aspiration max. 675 m³/h
Pour installation en mode recyclage

CKV 410 010
CKV 410 000

* En configuration avec le moteur déporté AR403122

Hotte murale

Série 400



AW 442

Largeur : 120 cm
Inox
Très grande efficacité d'aspiration des vapeurs grâce à la grande surface d'aspiration
* En configuration avec le moteur déporté AR400143

AR 400 142

Moteur BLDC pour installation intérieure
Puissance d'aspiration max. 830 m³/h
Pour raccordement en évacuation extérieure

AR 401 142

Moteur BLDC pour installation sur un mur extérieur
Puissance d'aspiration max. 1050 m³/h
Pour raccordement en évacuation extérieure

AR 400 143

Moteur BLDC pour installation dans cheminée de hotte AW 442 uniquement
Puissance d'aspiration max. 1005 m³/h
Installation en évacuation extérieure ou en recyclage (associé au module de recyclage)

Série 200



AW 240

Largeur : 90 cm
Inox
Très grande efficacité d'aspiration des vapeurs dans un design élégant et intemporel
Bandeau en verre Gaggenau Anthracite

Hotte îlot

Série 200



AI 240

Largeur : 90 cm
Inox
Très grande efficacité d'aspiration des vapeurs dans un design élégant et intemporel
Bandeau en verre Gaggenau Anthracite

Hotte tiroir

Série 200



AF 210

Largeur : 90 / 60 cm
Design discret, se place dans un meuble haut
Panneau en verre intégré dans le tiroir extractible
Bandeau en inox

Groupe filtrant

Série 200



AC 200

Largeur : 86 / 70* / 52 cm
Inox et verre
Intégration invisible dans meuble haut

*AC 200 181 livrable jusqu'à fin septembre 2024

La nouvelle génération de combiné Vario série 400

Combiné réfrigérateur-congélateur
inox brossé foncé

RVY 497



Largeur de la niche : 90 cm
Hauteur de la niche : 213,4 cm
Tout intégrable
Ouverture de porte assistée
Possibilité d'ouverture de porte sans poignée
Système de fermeture de porte amortie
2 Tiroirs fraîcheur proche de 0 °C et 1 Tiroir froid intensif
Fabrique de glace intégrée au compartiment congélateur
Éclairage à LED blanc chaud anti-éblouissement
Volume net : 575 l

Appareils de froid Vario série 400

Combiné réfrigérateur-
congélateur Vario

RB 492



Largeur de la niche : 91,4 cm
Hauteur de la niche : 213,4 cm
Tout intégrable
Ouverture de porte assistée
Possibilité d'ouverture de porte sans poignée
Système de fermeture amortie
Zone fraîcheur proche de 0 °C
Fabrique de glace intégrée au compartiment congélateur
Éclairage à LED blanc chaud anti-éblouissement
Volume net : 555 l

Combiné réfrigérateur-
congélateur Vario

RB 472



Largeur de la niche : 76,2 cm
Hauteur de la niche : 213,4 cm
Tout intégrable
Ouverture de porte assistée
Possibilité d'ouverture de porte sans poignée
Système de fermeture amortie
Zone fraîcheur proche de 0 °C
Fabrique de glace intégrée au compartiment congélateur
Éclairage à LED blanc chaud anti-éblouissement
Volume net : 452 l

Réfrigérateur Vario
RC 492 

Largeur de la niche : 91,4 cm
Hauteur de la niche : 213,4 cm
Tout intégrable
Ouverture de porte assistée
Possibilité d'ouverture de porte sans poignée
Système de fermeture amortie
Zone fraîcheur proche de 0 °C
Éclairage à LED blanc chaud anti-éblouissement
Volume net : 579 l

Réfrigérateur Vario
RC 472 

Largeur de la niche : 76,2 cm
Hauteur de la niche : 213,4 cm
Tout intégrable
Ouverture de porte assistée
Possibilité d'ouverture de porte sans poignée
Système de fermeture amortie
Zone fraîcheur proche de 0 °C
Éclairage à LED blanc chaud anti-éblouissement
Volume net : 467 l

Réfrigérateur Vario
RC 462 

Largeur de la niche : 61 cm
Hauteur de la niche : 213,4 cm
Tout intégrable
Ouverture de porte assistée
Possibilité d'ouverture de porte sans poignée
Système de fermeture amortie
Zone fraîcheur proche de 0 °C
Éclairage à LED blanc chaud anti-éblouissement
Volume net : 357 l

Appareils de froid Vario série 400



Congélateur Vario

RF 471



Largeur de la niche : 76,2 cm
Hauteur de la niche : 213,4 cm
Tout intégrable
Ouverture de porte assistée
Possibilité d'ouverture de porte sans poignée
Système de fermeture amortie
Fabrique de glace intégrée
Éclairage à LED blanc chaud anti-éblouissement
Volume net : 445 l



Congélateur Vario

RF 461



Largeur de la niche : 61 cm
Hauteur de la niche : 213,4 cm
Tout intégrable
Ouverture de porte assistée
Possibilité d'ouverture de porte sans poignée
Système de fermeture amortie
Fabrique de glace intégrée
Éclairage à LED blanc chaud anti-éblouissement
Volume net : 344 l



Congélateur Vario

RF 411



Largeur de la niche : 45,7 cm
Hauteur de la niche : 213,4 cm
Tout intégrable
Ouverture de porte assistée
Possibilité d'ouverture de porte sans poignée
Système de fermeture amortie
Fabrique de glace intégrée
Éclairage à LED blanc chaud anti-éblouissement
Volume net : 240 l



Congélateur Vario

RF 410



Largeur de la niche : 45,7 cm
Hauteur de la niche : 213,4 cm
Tout intégrable
Ouverture de porte assistée
Possibilité d'ouverture de porte sans poignée
Système de fermeture amortie
Éclairage à LED blanc chaud anti-éblouissement
Volume net : 240 l

Appareils de froid Vario série 200

Combiné réfrigérateur-
congélateur Vario

RB 289



Largeur de la niche : 56 cm
Hauteur de la niche : 177,5 cm
Tout intégrable
4 zones climatiques dont une zone fraîcheur proche de 0 °C
Système de fermeture amortie
Volume net : 223 l

Combiné réfrigérateur-
congélateur Vario

RT 289



Largeur de la niche : 56 cm
Hauteur de la niche : 177,5 cm
Tout intégrable
4 zones climatiques dont une zone fraîcheur proche de 0 °C
Ouverture de la porte assistée via Push-to-open ou un assistant vocal
Système de fermeture amortie
Volume net : 269 l



Réfrigérateur Vario

RC 289



Largeur de la niche : 56 cm
Hauteur de la niche : 177,5 cm
Tout intégrable
3 zones climatiques dont une zone fraîcheur proche de 0 °C
Ouverture de la porte assistée via Push-to-open ou un assistant vocal
Système de fermeture amortie
Volume net : 289 l



Congélateur Vario

RF 287



Largeur de la niche : 56 cm
Hauteur de la niche : 177,5 cm
Tout intégrable
Ouverture de la porte assistée via Push-to-open ou un assistant vocal
Système de fermeture amortie
Volume net : 212 l

Appareils de froid série 200

Combiné side-by-side
pose-libreRY 295 

Largeur : 90,5 cm
Hauteur : 183 cm
Pose-libre, inox anthracite
2 tiroirs fraîcheur proches de 0 °C
à 5 réglages prédéfinis
Distributeur d'eau fraîche interne et
fabrication de glace dans le tiroir de
congélation
Volume total : 573 l

Combiné réfrigérateur-
congélateurRB 282 

Largeur de la niche : 56 cm
Hauteur de la niche : 177,5 cm
Tout intégrable
4 zones climatiques
2 tiroirs fraîcheur proches de 0 °C
Système de fermeture amortie
Volume net : 223 l



Réfrigérateur

RC 282 

Largeur de la niche : 56 cm
Hauteur de la niche : 177,5 cm
Tout intégrable
3 zones climatiques
3 tiroirs fraîcheur proches de 0 °C
Système de fermeture amortie
Volume net : 289 l

Combiné réfrigérateur-
congélateurRT 282 

Largeur de la niche : 56 cm
Hauteur de la niche : 177,5 cm
Tout intégrable
4 zones climatiques
3 tiroirs fraîcheur proches de 0 °C
Système de fermeture amortie
Volume net : 269 l



Congélateur

RF 282 

Largeur de la niche : 56 cm
Hauteur de la niche : 177,5 cm
Tout intégrable
Système de fermeture amortie
Volume net : 212 l



Réfrigérateur

RC 202 

Largeur de la niche : 60 cm
Hauteur de la niche : 82 cm
Intégrable sous-plan
Système de fermeture amortie
Volume net : 134 l

Combiné réfrigérateur-
congélateurRT 202 

Largeur de la niche : 60 cm
Hauteur de la niche : 82 cm
Intégrable sous-plan
Système de fermeture amortie
Volume net : 110 l



Congélateur

RF 202 

Largeur de la niche : 60 cm
Hauteur de la niche : 82 cm
Intégrable sous-plan
Système de fermeture amortie
Volume net : 85 l

Accessoires

La nouvelle génération de combiné Vario série 400



Portes en inox brossé foncé

Disponibles avec ou sans poignée



Poignée

Inox



Porte-bouteille

Présentoir en bois de chêne, avec
connecteur magnétique intégré

Absorbant d'éthylène

À placer dans un tiroir fraîcheur
proche de 0 °C

Boîte de conservation

Avec couvercle transparent

Accessoires Vario série 400



Porte inox

Disponible avec ou sans poignée
Modèle selon appareil

Poignée

Inox



Grille de ventilation

Modèle selon appareil



Boîte de conservation

Avec couvercle transparent

Accessoires Vario série 200, série 200



Porte-bouteille

Présentoir en bois d'érable, avec
connecteur magnétique intégré

Caves à vin climatisées Vario série 400



Cave à vin climatisée Vario

RW 466



Largeur de la niche : 61 cm
Hauteur de la niche : 213,4 cm
Tout intégrable
Ouverture de porte assistée
3 zones de climatisation
Porte vitrée
Possibilité d'ouverture de porte sans poignée
Système de fermeture amortie
5 scénarios d'éclairage prédéfinis
Éclairage à LED blanc chaud anti-éblouissement
Capacité : 99 bouteilles



Cave à vin climatisée Vario

RW 466*



Largeur de la niche : 61 cm
Hauteur de la niche : 213,4 cm
Tout intégrable
Ouverture de porte assistée
3 zones de climatisation
Porte pleine
Possibilité d'ouverture de porte sans poignée
Système de fermeture amortie
5 scénarios d'éclairage prédéfinis
Éclairage à LED blanc chaud anti-éblouissement
Capacité : 99 bouteilles

* livrable jusqu'à fin 2024



Cave à vin climatisée Vario

RW 414



Largeur de la niche : 45,7 cm
Hauteur de la niche : 213,4 cm
Tout intégrable
Ouverture de porte assistée
2 zones de climatisation
Porte vitrée
Possibilité d'ouverture de porte sans poignée
Système de fermeture amortie
5 scénarios d'éclairage prédéfinis
Éclairage à LED blanc chaud anti-éblouissement
Capacité : 70 bouteilles



Cave à vin climatisée Vario

RW 414*



Largeur de la niche : 45,7 cm
Hauteur de la niche : 213,4 cm
Tout intégrable
Ouverture de porte assistée
2 zones de climatisation
Porte pleine
Possibilité d'ouverture de porte sans poignée
Système de fermeture amortie
5 scénarios d'éclairage prédéfinis
Éclairage à LED blanc chaud anti-éblouissement
Capacité : 70 bouteilles

* livrable jusqu'à fin 2024

Caves à vin climatisées série 200



Cave à vin climatisée

RW 282



Largeur de la niche : 60 cm
Hauteur de la niche : 178 cm
Tout intégrable
2 zones de climatisation
Porte vitrée, habillage cadre de porte obligatoire, assorti aux meubles de cuisine ou cadre inox en option
Éclairage de présentation en option
Capacité : 80 bouteilles



Cave à vin climatisée

RW 222



Largeur de la niche : 60 cm
Hauteur de la niche : 123 cm
Tout intégrable
2 zones de climatisation
Porte vitrée, habillage cadre de porte obligatoire, assorti aux meubles de cuisine ou cadre inox en option
Éclairage de présentation en option
Capacité : 48 bouteilles



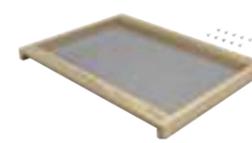
Cave à vin climatisée

RW 404



Largeur de la niche : 60 cm
Hauteur de la niche : 82 cm
2 zones de climatisation
Intégrable sous-plan, porte vitrée avec cadre inox
Éclairage de présentation en option
Capacité : 34 bouteilles

Accessoires Vario série 400

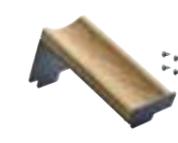


Plateau étagère

Pour carafes, bouteilles ouvertes et humidificateurs



Clayette

Sortie totale
Bois de chêne et aluminium

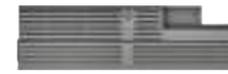
Présentoir pour bouteille individuelle

Bois de chêne et aluminium



Poignée

Inox



Grille de ventilation

Modèle selon appareil



Clayette

Bois de chêne
Pour le rangement pratique des bouteilles sur la tablette de séparation

Cadre inox

Disponible avec ou sans poignée
Modèle selon appareil

Porte inox

Disponible avec ou sans poignée
Modèle selon appareil

Accessoires série 200



Cadre inox



Cadre inox



Poignée

Inox

Lave-vaisselle série 400



Lave-vaisselle

DF 480/481



Largeur : 60 cm
Hauteur 81,5 cm ou 86,5 cm
Tout intégrable
8 programmes, 4 options
Éclairage optimal de la cuve
Time Light ou Info Light
Push-to-Open
Zéolite
Bras de lavage motorisé
Rails coulissement sans effort

Lave-vaisselle série 200



Lave-vaisselle

DF 270/271



Largeur : 60 cm
Tout intégrable
Hauteur 81,5 cm ou 86,5 cm
6 programmes, 3 options
Time Light ou Info Light
Push-to-Open
Zéolite
Rails coulissement sans effort



Lave-vaisselle

DF 260/261



Largeur : 60 cm
Tout intégrable
Hauteur 81,5 cm ou 86,5 cm
6 programmes, 3 options
Time Light
Zéolite



Lave-vaisselle

DF 210/211*



Largeur : 60 cm
Tout intégrable
Hauteur 81,5 cm ou 86,5 cm
6 programmes, 3 options
Info Light
*DF 211 livrable jusqu'à fin septembre 2024



Lave-vaisselle

DF 264*



Largeur : 45 cm
Tout intégrable
Hauteur 81,5 cm
6 programmes, 1 option
Time Light
Zéolite
*livrable jusqu'à fin septembre 2024

Lave-linge et sèche-linge série 200

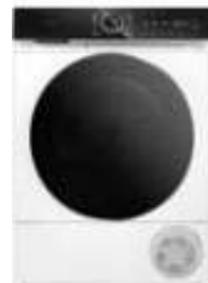


Lave-linge

WM 260



Pose-libre, sous plan de travail ou superposable
Largeur : 60 cm, hauteur : 84,5 cm
Système iDos de dosage intelligent de la lessive liquide et de l'adoucissant pour des résultats impeccables
Capacité : 10 kg
Éclairage intérieur du tambour
Fonction rajout de linge
Technologie Steam Assist



Sèche-linge à pompe à chaleur

WT 260



Pose-libre, sous plan de travail ou superposable
Largeur : 60 cm, hauteur : 84,2 cm
Technologie pompe à chaleur
Condenseur auto-nettoyant pour élimination automatique des peluches
Ultra-silencieux : 59 dB
Technologie Steam Assist
Smart Dry : séchage connecté

Home Connect

*Classe d'efficacité énergétique pour une échelle allant de A+++ à D

Les lave-vaisselle de 60 cm de largeur sont disponibles en hauteurs de 86,5 cm et 81,5 cm. Le lave-vaisselle de 45 cm de largeur présente une hauteur de 81,5 cm.

Accessoires



Tiroir à couverts

Avec/sans rails à coulissement facile

Tiroir 3^e niveau

Avec/sans rails à coulissement facile
Pour lave-vaisselle hauteur 86,5 cm uniquement
Pour le rangement de petits bols, tasses et ustensiles de cuisson



Panier pour couverts en argent

Pour tous les lave-vaisselle



Support pour verres à pied

Pour verres à pied



Poignée inox

Pour tous les lave-vaisselle de 60 cm

Les Etiquettes énergétiques

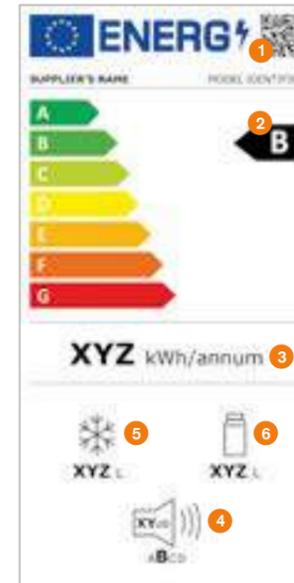
Depuis le 1^{er} mars 2021, une nouvelle étiquette énergie a remplacé l'ancienne sur cinq catégories d'appareils électroménagers : les lave-vaisselle, les lave-linge, les lave-linge séchants, les réfrigérateurs et congélateurs. Désormais, les classes énergies habituelles A+, A++ ou A+++, sont remplacées par une échelle de consommation d'énergie uniforme allant de A à G. De nouvelles méthodes sont utilisées pour mesurer la consommation d'énergie et déterminer la classe d'étiquetage.

Selon les spécifications européennes, elles doivent, dans la mesure du possible, tenir compte de l'utilisation réelle du produit par les consommateurs. Cela signifie, par exemple, que le calcul de la consommation d'énergie des lave-linge, des lave-linge séchants et des lave-vaisselle n'est plus basé sur une année, mais sur 100 cycles de lavage.

La durée du programme de référence est également spécifiée pour ces produits. En outre, ces appareils sont désormais soumis à des exigences encore plus élevées en ce qui concerne leur performance de lavage, ainsi qu'à une exigence minimale en ce qui concerne leur effet de rinçage. Pour les lave-vaisselle, la composition du nombre de couverts standard est également modifiée.

Les sèche-linge, fours, cuisinières, hottes et aspirateurs conservent l'ancienne classification énergétique allant de A+++ à D.

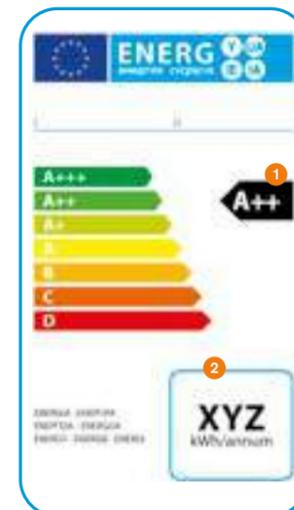
Pour plus d'informations sur la nouvelle étiquette énergie, consultez le site internet : www.gaggenau.com



Nouvelle étiquette énergétique pour les lave-linge, les lave-linge séchants, les lave-vaisselle, les réfrigérateurs et congélateurs ainsi que pour les caves à vin.

Exemple d'étiquette énergétique pour un combiné réfrigérateur-congélateur

- 1 QR code
- 2 Classe d'efficacité énergétique
- 3 Consommation d'énergie en kWh/an (mesuré dans les nouvelles conditions standard)
- 4 Niveau sonore en dB(A) re 1 pW et catégorie de niveau sonore
- 5 Volume total de tous les compartiments de congélation en litres
- 6 Volume total de tous les compartiments de réfrigération en litres



Etiquette énergétique pour Fours, Tables de cuisson et Appareils de ventilation :

- 1 Classe d'efficacité énergétique
- 2 Consommation d'énergie en kWh/an (mesurée dans les conditions standard)



Home Connect, le confort ultime

Gaggenau et Home Connect

Nos vies et nos foyers sont de plus en plus connectés. Si nos appareils électroménagers ont toujours eu pour vocation de se mettre au service du talent culinaire de nos clients, les technologies numériques étendent désormais leurs possibilités en intégrant la cuisine à notre mode de vie moderne.

Nos appareils sont équipés de Home Connect, une plateforme qui vous permet de communiquer intuitivement avec eux où que vous vous trouviez et qui vous offre une multitude d'autres avantages, comme le diagnostic à distance, la commande vocale et l'intégration à certains systèmes de domotique.

Home Connect : votre cuisine, partout, à tout moment. Découvrez toutes les possibilités qui s'offrent à vous en consultant notre site internet.



Les fonctionnalités Home Connect dépendent des services associés, qui ne sont pas disponibles dans tous les pays.

Pour plus d'informations, rendez-vous sur le site :

home-connect.com

Home Connect est un service de Home Connect GmbH.



Télécharger l'application
depuis l'Apple App Store
(iOS)



Télécharger l'application
depuis le Google Play Store
(Android)

Showrooms

Nos 60 showrooms
vous attendent.
Il vous suffit de prendre
rendez-vous pour
plonger dans l'univers
Gaggenau.



● Showroom emblématique
● Showroom classique

Showrooms

Afrique

Afrique du Sud

Showroom Le Cap
17 New Church Street
Bree Street Studios
8000 Cape Town
+27 21 550 9900

Showroom Johannesburg

30 Archimedes Street
Kramerville
2148 Johannesburg
+27 10 001 0019

Asie et
Moyen-Orient**Grande Chine**

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

Gaggenau Chengdu

Room 4807-9
Office Tower 1
Chengdu IFS No.1, section 3
Hongxing Road
610021 Chengdu
Sichuan province
+86 028 8609 3656

Gaggenau Guangzhou

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

Gaggenau Shanghai

Jing'an District
Weihai Road No.299
200040 Shanghai
+86 21 3229 0368

Showroom Hong Kong

Kitchen Infinity Corp. Ltd.
Lippo Leighton Tower
Shop B, G/F
103 Leighton Rd
Causeway Bay
Hong Kong
+852 2882 1152

Gaggenau Taïpei

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

Inde

Gaggenau Mumbai
UnserHaus
9th Floor
A wing
Avantha Building
(Crompton Greaves House)
Dr Annie Besant Road
Century Bazaar
Worli
Mumbai – 400030

Israël

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

Japon

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

Showroom Hyogo

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

Showroom Tokyo

N.TEC Co.Ltd
1-8-4 Higashiazabu
Minato-ku
Tokyo 106-0044
+81 3 5545 3877

Kazakhstan

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

Philippines

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

Singapour

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

Corée du Sud

Showroom Séoul
Fine Appliances Co. Ltd.
3rd Fl. Jinnex Lakeview Bldg.
99, Ogeumno Songpa-gu
Seoul 05548
+82 2 6293 9393 (ext. 402)

Thaïlande

Gaggenau Bangkok
BSH Home Appliances Ltd.
Ital Thai Tower
No. 2034/31-39
2nd Floor
New Petchburi Road
Bangkapi
Huay Kwang
Bangkok 10310
+66 2012 7959

Émirats arabes unis

Gaggenau Dubaï
The Oberoi Centre
Level 5, 504
P.O. Box 71847 Business
Bay, Dubai
+971 4 380 7167

Europe

Autriche

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

Belgique

Gaggenau Brussels
BSH Home Appliances
N.V.-S.A.
Gare Maritime
Rue Picard straat 7 Box 400
1000 Brussels
+32 2 475 7219

République tchèque

Showroom Prague
BSH domácí spotřebiče s.
r. o.
Radlická 350/107c
158 00 Praha 5
+420 251 095 550

Chypre

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

Showroom Limassol

Lazanias Store
5, Thessalonikis Street
Nicolau Pentadromos
Center
3025 Limassol
+357 2534 2023

Showroom Nicosie

Hadjikyriakos & Sons Ltd.
121, Prodomos Street
1511 Nicosia
+357 2287 2111

Danemark

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

Finlande

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

France

Gaggenau Paris
240, Bd Saint Germain
75007 Paris
+33 (0)9 70 80 80 18

Allemagne

Gaggenau Munich
Arabellastraße 30 A
81925 Munich
+49 89 4510 4647

Grèce

Showroom Athènes
17th km EO Athinon Lamias
& Potamou 20
14564 Kifissia
+30 210 4277 827

Islande

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

Italie

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

Showroom Milan

Design Elementi
Milano S.r.l.
Corso Magenta 2
20121 Milan

Showroom Rome

Design Elementi
Lungotevere de' Cenci 4
00186 Roma
+39 06 39743229

Showroom Trévis

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

Showroom Vérone

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

Showroom Vicence

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

Malte

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

Pays-Bas

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

Norvège

Showroom Oslo
BSH
Husholdningsapparater AS
Brynsveien 18
0607 Oslo
+47 2266 0646

Pologne

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

Suède

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

Suisse

Showroom Berne
BSH Hausgeräte AG
Laupenstrasse 20
3008 Bern
+41 848 888 200

Showroom Lausanne

BSH Electroménager SA
Chemin de Mongevon 4
1023 Crissier
+41 848 777 500

Showroom Lugano

BSH Elettrodomestici SA
Via Campagna 30
6934 Bioggio
+41 848 777 500

Showroom Zurich

BSH Hausgeräte AG
Fahrweidstr. 80
8954 Geroldswil
+41 848 777 500

Turquie

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

Royaume-Uni

Gaggenau Londres
40 Wigmore Street
London
W1U 2RX
+44 344 892 8988

Showrooms

Amérique du Nord

Canada

Showroom Montréal
L'Atelier BSH
61 Rue Peel
Montréal, QC, H3C 0W3
+1 514 353 3232

Showroom Toronto

Luxe Appliance Studio
334 King Street East
Toronto, ON, M5A 1K8
+1 888 966 5893

Showroom Vancouver

Luxe Appliance Studio
30 East 6th Avenue
Vancouver, BC, V5T 1J3

États-Unis

Gaggenau Beverly Hills

"Coming Soon"
257 North Canon Drive
Beverly Hills, 90210

Gaggenau Chicago

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

Gaggenau Houston

"Coming Soon"
1751 Post Oak Blvd
Houston, TX 77056

Gaggenau Irvine

17911 Von Karman
Suite 100
Irvine, CA 92614
+1 949 224 4700

Gaggenau Miami

112 Northeast 41st Street
7th Floor
Miami, FL 33137
+1 561 980 4610

Gaggenau New York

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

Gaggenau Washington D.C.

"Coming Soon"
940 New York Avenue NW
Washington, DC 20001

Amérique du Sud

Brésil

Showroom São Paulo
Boutik Skok
Al. Gabriel Monteiro
da Silva 488
01442-000 Jardins
São Paulo
Brazil
+55 11 3668 6600

Océanie

Australie

Gaggenau Melbourne
192-196 Coventry Street
South Melbourne
Victoria 3205
+61 3 9690 3123

Gaggenau Sydney

543 Crown Street
Surry Hills, Sydney
NSW 2010

Nouvelle-Zélande

Showroom Auckland
UnserHaus
65 Parnell Rise
Parnell
Auckland 1052
+64 9 477 3530

The difference is Gaggenau.

www.gaggenau.com/be

Gaggenau Experience Center

Rue Picard 7 - Box 400 - 1000 Bruxelles

Tel: 02 475 70 02

024448 - Août 2024

Sous réserve de modifications dues à des erreurs de composition et d'impression.

BSH Home Appliances nv - Picardstraat 7, Box 400, 1000 Brussel - BE 0465,054,226 RPR Brussel