GAGGENAU

LA COLLECTION

2026

UNE VIE À LA HAUTEUR DE VOS ASPIRATIONS

Edition 2026

SOMMAIRE



29



13



51



71



107

NOTRE HISTOIRE 1

FOURS 11
Série Expressive Gaggenau 13
Série Minimalistic Gaggenau 29
EB 333 43

TABLES DE CUISSON ET APPAREILS D'ASPIRATION 45
Série 400 47
Série 200 77

APPAREILS DE FROID 103
Froid Vario série Expressive 105
Froid Vario série 200 113
Série 200 121

CAVES À VIN 123
Caves à vin climatisées Vario série Expressive 125
Caves à vin climatisées série 200 135

LAVE-VAISSELLE 139
Série 400 141
Série 200 147

LAVE-LINGE ET SÈCHE-LINGE 153

VUE D'ENSEMBLE DES APPAREILS 155

GAGGENAU HOME CONNECT 181

SHOWROOMS 183

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

2025 — Lancement des nouvelles séries Expressive et Minimalistic Gaggenau



FOR THOSE WHO KNOW

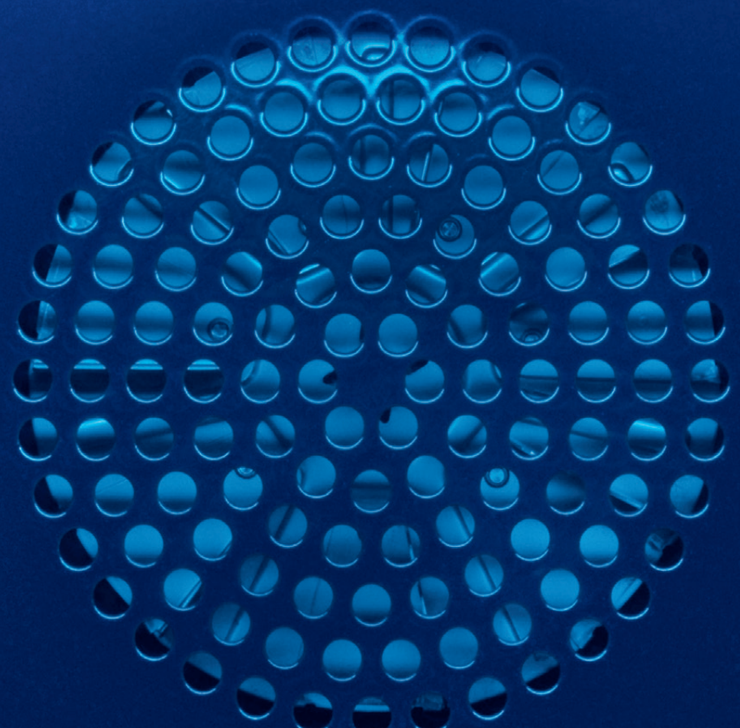
Nous nous adressons à ceux qui ne se contentent pas de remarquer les subtils détails, mais qui y sont particulièrement sensibles.

Depuis 1683, nous perfectionnons notre savoir-faire et affinons notre sens de l'esthétique avec détermination. Grâce à des générations d'expertise dans le travail du métal et de l'émail nous avons acquis les compétences nécessaires pour concevoir et réaliser des pièces d'exception. Lorsque chaque détail est façonné avec soin, l'usage des appareils devient un véritable plaisir. Au final, un goût soigneusement cultivé enrichit notre existence.

Nous avons toujours été animés par la volonté de concevoir et de créer le meilleur pour chaque appareil. Pensées comme une série, nous proposons des gammes complètes d'appareils qui unifient et subliment votre intérieur.

Inspirés par les cuisines professionnelles, pour ne produire que ce qui facilite une création culinaire d'exception, nous éliminons ce qui est mineur au profit de l'essentiel. Ce principe de la cuisine professionnelle constitue notre philosophie directrice.

Pour ceux qui font la différence.



POUR CEUX QUI FONT **LA DIFFERENCE**

Fabriqués à la main

Après plus de 300 ans d'existence, nous continuons à réaliser à la main une grande partie de nos productions. Chaque étape de la mise en forme, de la plaque d'acier initiale à l'assemblage de notre interface numérique dans notre salle blanche, est effectuée par des ouvriers hautement qualifiés, avec fierté et précision.

Le principe de la cuisine professionnelle

Nous nous inspirons de la cuisine professionnelle, où chaque élément est conçu pour faciliter le travail du chef ; aussi, nous adoptons toutes les innovations qui s'inscrivent dans cette démarche car la fonctionnalité est notre priorité absolue.

Qualité dans tous les domaines

Tout ce que nous réalisons se situe au-delà des standards : des matériaux que nous utilisons, à nos employés hautement qualifiés en passant par le contrôle qualité auquel nous accordons la plus grande rigueur.

Découvrez sur notre site notre engagement pour le travail artisanal, le patrimoine et la performance.



Showroom de Sydney | Australie



Showroom de Paris | France

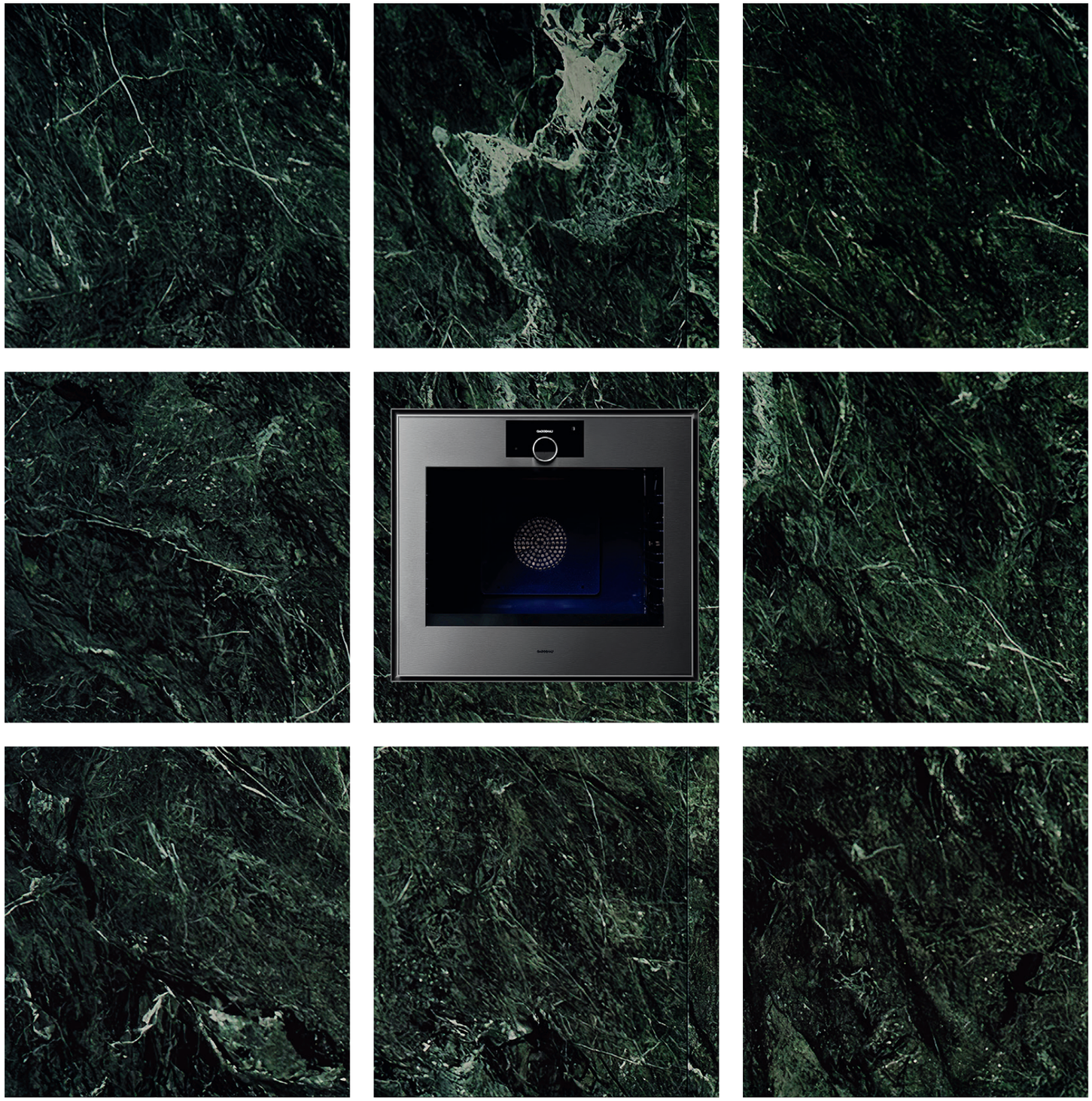
L'EXPÉRIENCE GAGGENAU

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 ou ouvrir les réfrigérateurs tout en savourant notre expresso.

Des événements culinaires et artistiques 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.

Découvrez notre showroom sur gaggenau.fr ou à la page 183.



POUR NOUS SUIVRE SUR LES **RÉSEAUX**

Rendez-vous sur notre site gaggenau.fr
et suivez-nous en scannant les QR Codes Gaggenau

gaggenauofficial

gaggenau_

showcase/gaggenau-

@GaggenauOfficial

FOURS

L'INSPIRATION

L'incarnation de l'excellence culinaire,
l'objet de désir du chef amateur :
le four Gaggenau.

Série Expressive Gaggenau	**13**
Série Minimalistic Gaggenau	**29**
EB 333	**43**

SÉRIE EXPRESSIVE GAGGENAU

Deux cadres, un cercle, une œuvre d’art.

LES PROCHAINES ICÔNES DE GAGGENAU

Où l'art rencontre la fonctionnalité

La série Expressive Gaggenau, inspirée par les principes du Bauhaus et le minimalisme de l'architecture moderne se distingue par des formes audacieuses et sculpturales. Chaque élément relève du génie esthétique. Le cadre externe de la série Expressive Gaggenau dessine une frontière nette avec l'espace cuisine, tandis que le cadre interne met en valeur l'innovant passe-partout : de l'inox Gaggenau revêtu de verre fumé, alliant naturellement robustesse et élégance.

La série Expressive Gaggenau est destinée à ceux qui entrevoient dans chaque millimètre du chanfrein fraisé et du poids du métal le savoir-faire artisanal qui se cache derrière le design.

Découvrez la série Expressive Gaggenau sur gaggenau.fr

Four combi-vapeur, four et tiroir culinaire et chauffant série Expressive Gaggenau



Colonne gauche : Four combiné micro-ondes, machine à café tout automatique, tiroir culinaire et chauffant série Expressive Gaggenau
Colonne droite : Four combi-vapeur et four série Expressive Gaggenau

UNE SYMÉTRIE PARFAITE

Conçue pour la performance

La série Gaggenau Expressive présente une innovation révolutionnaire : une cavité épurée pour une fonctionnalité maximale. Le système performant de cuisson par la sole, le gril grande surface placé derrière l'émail et la sonde thermométrique à trois points de mesure vous assurent une expérience de cuisson exceptionnelle selon vos préférences.

L'éclairage sophistiqué illumine vos créations culinaires sans vous éblouir, tandis que l'anneau de contrôle, qui semble flotter au-dessus de l'afficheur, répond à la fois aux exigences culinaires et esthétiques du chef avisé.

Pour préserver son design élégant, la fonction d'auto-nettoyage par pyrolyse élimine aisément tous les résidus en moins de 4 heures à 485 °C, pour un four propre sans le moindre effort. Quant au catalyseur électrique de fumées, il préserve votre cuisine des odeurs de cuisson contrairement aux systèmes classiques.



Four combi-vapeur, four, tiroir culinaire et chauffant série Expressive Gaggenau



Système de nettoyage automatique

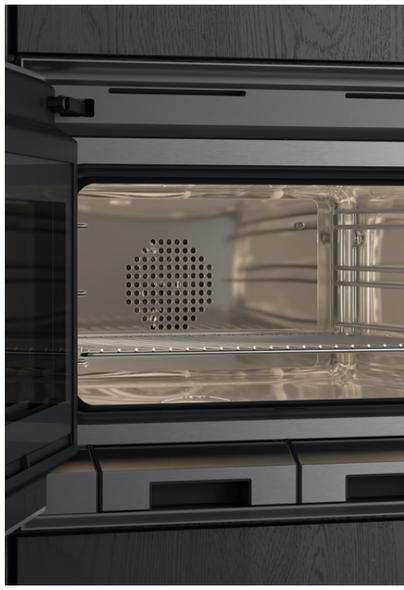
LE FOUR COMBINÉ VAPEUR

Votre appareil le plus polyvalent

Maîtrisez l'humidité, la chaleur et le gril comme jamais auparavant. Cuisinez en alliant précision et créativité grâce aux programmes automatiques ou aux recommandations de réglage.

Le gril grande surface, intégré avec discrétion, assure une cuisson uniforme pour une multitude de recettes, tandis que les fonctions vapeur subliment textures et saveurs, élargissant ainsi vos horizons culinaires, que vous utilisiez un four avec raccordement direct à l'arrivée d'eau ou avec des réservoirs d'eau amovibles.

Maintenir l'intérieur en inox parfaitement propre est aussi simple que d'insérer une cartouche et de lancer le programme de nettoyage automatique. Pratique, sans effort, irréprochable.



Réservoirs d'eau sous la cavité en inox



Tiroir de mise sous vide série Expressive Gaggenau

LE TIROIR DE MISE SOUS VIDE

Le compagnon idéal de votre four combiné vapeur

De la cuisson sous vide à la régénération, des rôtis juteux aux desserts élaborés, la polyvalence du four combiné vapeur en fait le favori des chefs. Pour faciliter la cuisson sous vide, l'ajout du tiroir de mise sous vide est fortement recommandé.

Avec ses trois niveaux d'aspiration, le tiroir sous vide garantit une conservation optimale de vos aliments. Il est également idéal pour les préparer à la cuisson sous vide ou les faire mariner pour sublimer leurs saveurs. Et avec les accessoires dédiés, même les bouteilles entamées peuvent être refermées.

Une simple pression suffit pour révéler un intérieur élégant en verre et inox, qui garantit une hygiène parfaite et une esthétique minimaliste.

LE FOUR COMBINÉ MICRO-ONDES

Polyvalent, efficace, créatif

Associez micro-ondes et chaleur tournante, ou micro-ondes, gril et chaleur ventilée, pour accélérer le temps de cuisson sans compromettre les saveurs.

Utilisez les fonctions spéciales « Déshydratation » ou « Cuisson basse température » pour préparer des plats sains en toute simplicité ou optez pour un des programmes automatiques et ses recommandations de réglages pour laisser libre cours à votre créativité. Vous pouvez sauvegarder jusqu'à 30 réglages différents, pour rendre la cuisine quotidienne plus rapide et efficace.

Le design élégant de la sole en verre résistante à la chaleur, à l'intérieur de la cavité en inox, s'harmonise parfaitement avec la porte en verre et inox. Une porte qui, grâce à la l'application Home Connect Gaggenau, peut être ouverte avec le son de votre voix.



Le four combiné micro-ondes série Expressive Gaggenau


Pierre à pain et à pizzas

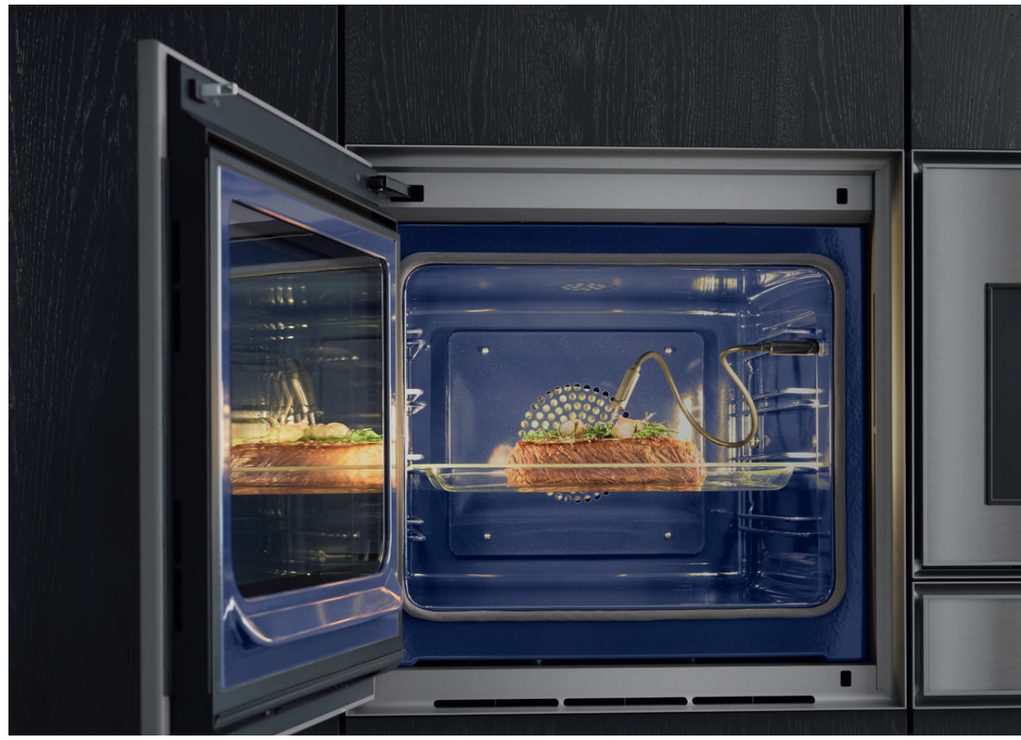
ACCESSOIRES

Les secrets de cuisson

Le pain est l'un des aliments les plus simples, mais sa réussite nécessite un four d'exception. La pierre à pain et à pizzas, capable de monter jusqu'à 300 °C, constitue le secret d'une croûte croustillante et d'une mie moelleuse. Elle permet également de réussir à la perfection tartes flambées, pizzas ou focaccias.

La sonde de température à trois points de mesure élimine toute incertitude pour la cuisson des grandes pièces de viande ou des poissons entiers. Elle mesure en continu la température à plusieurs endroits dans la chair et vous informe directement sur l'écran.

De nombreux accessoires sont disponibles pour le chef amateur, tels que plats et pelle à pizza, conçus pour compléter parfaitement votre équipement Gaggenau.


La sonde thermométrique à trois points de mesure



La machine à café tout automatique série Expressive Gaggenau



Four, machine à café tout automatique avec tiroir culinaire et chauffant, four combi-vapeur et tiroir de mise sous vide série Expressive Gaggenau

MACHINE À CAFÉ TOUT AUTOMATIQUE

Améliorez votre expérience café !

Pour préparer un café parfait, deux options s'offrent à vous :

- **Mode classique :** pour une préparation rapide et simple.
- **Mode Barista :** pour une personnalisation professionnelle. En saisissant le niveau de torréfaction de vos grains, la machine ajustera automatiquement le broyage et une variété d'autres paramètres. Vous pouvez ensuite enregistrer ces réglages dans vos favoris personnalisés pour les reproduire facilement et rapidement.

Le nettoyage et le détartrage se font automatiquement et des animations ainsi que des images intuitives vous guident avec des instructions claires pour utiliser efficacement votre machine à café. Commodité, personnalisation et précision transforment l'instant café quotidien en véritable plaisir.



Une sélection parfaite de cafés et de thés



Tiroir culinaire et chauffant Gaggenau série Expressive



Tiroir culinaire et chauffant Gaggenau série Expressive

LE TIROIR CULINAIRE ET CHAUFFANT



Tiroir culinaire et chauffant de 28 cm de hauteur Gaggenau série Expressive

Réchauffez tasses, plats et ingrédients

Profitez d'un contrôle précis et stable de la température grâce à six niveaux de température directe, allant de 30 à 80 °C, ainsi que quatre modes de chauffe : préchauffage des tasses, assiettes ou ustensiles, préchauffage des petits contenants pour boissons, cuisson basse température et maintien au chaud des aliments et plats.
Vous pouvez également faire lever les pâtes, déshydrater des herbes et des fruits, décongeler et faire fondre délicatement du chocolat.

Avec sa hauteur de 28 cm, ce tiroir offre l'une des plus grandes capacités de sa catégorie. Équipé d'une grille pour un second niveau, il optimise l'espace et permet une gestion culinaire efficace de plusieurs plats et éléments simultanément.

La fonction d'ouverture « push-to-open » offre une ouverture simple et sans poignée, par une légère pression : pratique et élégante.

Chaque interaction, même la plus petite, allie fonctionnalité avancée et plaisir d'utilisation.

SÉRIE MINIMALISTIC GAGGENAU

Deux lignes, un cercle, une signature.

UNE OUVERTURE INFINIE

La série Minimalistic Gaggenau reflète à la fois la perfection et la sobriété. Chaque élément est élaboré dans sa forme la plus pure. Deux lignes, un cercle : une signature.

C'est le luxe dans sa forme la plus affirmée, pas d'ornements superflus mais une grande précision. Intégration à fleur, conception sans poignée avec écran intégré derrière le verre, chaque élément est pensé pour que l'appareil se fonde discrètement dans le décor, ne faisant plus qu'un avec l'espace environnant. Les deux lignes profilées de ventilation sont réalisées en aluminium fraisé avec un subtil éclat métallique qui offre une belle harmonie.

L'utilisateur est au cœur de l'expérience. Un anneau flottant, intuitif, sans effort et précis. Méticuleusement conçu en inox, il offre une expérience tactile précise et intuitive.

Découvrez la série Minimalistic Gaggenau sur gaggenau.com

Four de la série Minimalistic Gaggenau, machine à café tout automatique, tiroir culinaire et chauffant, four combiné vapeur et tiroir de mise sous vide.



Four de la série Minimalistic Gaggenau, machine à café tout automatique, tiroir culinaire et chauffant, four combiné vapeur et tiroir de mise sous vide.



Couleurs de la série Minimalistic Gaggenau : Gaggenau Onyx et Gaggenau Sterling



Anneau de contrôle et écran d'affichage

L'ESSENCE DU MINIMALISME

Choisissez votre couleur : la teinte argentée Gaggenau Sterling ou la profondeur de la finition Gaggenau Onyx qui renforce l'esthétique unique des appareils encastrés grâce à de subtils reflets métalliques.

Le minimalisme est exigeant. Il requiert l'association parfaite du design, de l'ingénierie et du savoir-faire artisanal. Les lignes métalliques au-dessus et au-dessous de la porte en verre assurent une ventilation extrêmement silencieuse tout en renforçant le design du four.

L'anneau : une forme universellement comprise, avec une manipulation à la fois sensorielle et intuitive. Perçu comme étant en lévitation, il procure un indéniable plaisir visuel et tactile. Devançant votre intention, l'interface s'éclaire à votre approche et réagit au toucher, que ce soit par des éléments visuels, sonores ou sensitifs.

L'affichage est sobre, informatif et élégant. Invisible jusqu'à son utilisation, il est personnalisable et vous informe de l'avancée de la cuisson de votre plat ou de votre café grâce à un graphisme en forme de soleil qui se lève comme par magie et remplit lentement le cercle.

FOUR

Sublimer la cuisine

La série Minimalistic Gaggenau crée une synergie innovante entre forme et fonction qui se révèlent parfaitement alignées.

Chaque élément est élaboré au regard de sa fonction essentielle : le gril haute performance grande surface et invisible derrière l'émail, fournit une chaleur puissante et uniforme par le haut.

Quant à la chaleur de sole extra-puissante, elle élève la température de la pierre à pain et à pizzas jusqu'à 300 ° créant les conditions idéales pour obtenir une croûte parfaite.

Des performances qui inspirent confiance

L'option de programmes automatiques et la sonde de température à cœur offrent au chef amateur une grande facilité d'utilisation et une confiance absolue dans la cuisson des plats. Un mode de cuisson Air Frying dédié, produit rapidement une circulation d'air ciblée pour des aliments uniformément dorés et croustillants. Une fois les plats servis, le système d'auto-nettoyage par pyrolyse, sans odeur grâce au catalyseur électrique, redonnera à votre four son éclat d'origine. Un concept d'éclairage sophistiqué, blanc chaud, diffus et invisible, illumine élégamment chaque détail.

Four combiné vapeur, four, tiroir culinaire et chauffant série Minimalistic Gaggenau



Four combiné vapeur série Minimalistic Gaggenau

FOUR COMBINÉ VAPEUR

Libérez la créativité culinaire

Combinez la puissance de la vapeur, la chaleur tournante et le gril, discrètement intégré, pour obtenir des résultats uniformes et des mets parfaitement dorés. Associé aux modes vapeur, ce four permet la réalisation de plats croustillants et juteux à l'intérieur. Il offre ainsi une solution de cuisson polyvalente pour relever tous les défis culinaires.

Le système de nettoyage, présent sur certains modèles, assure le maintien d'une propreté impeccable aussi simple que l'insertion d'une cartouche et le réglage du programme adéquat.

FOUR COMBINÉ MICRO-ONDES

Contrôle précis, puissance exceptionnelle

Cuisinez plus rapidement en combinant micro-ondes et chaleur tournante ou micro-ondes, gril et air ventilé, chaque plat se révèlera savoureux et doré à souhait. Elargissez vos possibilités de cuisson avec des fonctions spécifiques telles que la « déshydratation pour sécher des herbes en préservant leur saveur ou réalisez des collations saines comme les bananes séchées. Utilisez la « cuisson à basse température » pour des mets cuits uniformément et juteux en un temps réduit. Ces fonctionnalités ouvrent de nouvelles perspectives pour une cuisine saine et créative.



Ouverture de la porte en verre d'une simple pression

Four combiné micro-ondes série Minimalistic Gaggenau





Four de la série Minimalistic Gaggenau, machine à café tout automatique, tiroir culinaire et chauffant, four combiné vapeur et tiroir de mise sous vide



La machine à café tout automatique série Minimalistic Gaggenau

MACHINE À CAFÉ AUTOMATIQUE

Perfectionnez vos boissons

Choisissez votre mode. Le mode Classique qui vous permet de savourer un café parfait ou le mode Barista qui permet une personnalisation de niveau professionnel. Chaque paramètre peut être ajusté : quantité d'eau et de café, niveau de lait, degré de mouture, température d'infusion et temps de contact.

Des fonctions avancées de nettoyage et de détartrage garantissent la pureté de votre boisson et le fonctionnement impeccable de votre appareil, qu'il soit connecté à une alimentation directe en eau ou à un réservoir rempli manuellement. Ces processus de nettoyage sont lancés automatiquement selon les besoins et discrètement après la préparation de votre boisson.

TIROIR CULINAIRE ET CHAUFFANT

Cuisiner, réchauffer, créer

Découvrez un contrôle précis de la température avec 6 niveaux distincts et 4 modes de cuisson polyvalents. Un véritable outil de précision pour la cuisson lente, la mise à température et le maintien au chaud des aliments, des plats, assiettes et tasses.



Tiroir culinaire et chauffant série Minimalistic Gaggenau



Tiroir de mise sous vide série Minimalistic Gaggenau

TIROIR DE MISE SOUS VIDE

Préparer et conserver

Idéal pour la préparation sous vide et la conservation des aliments ou des bouteilles ouvertes avec des accessoires dédiés.



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

CUISINEZ SANS COMPROMIS

Conçus pour allier performance, discrétion et élégance, ces appareils s'inspirent de l'univers de la cuisine professionnelle.

Série 400	**47**
Vario série 400	**69**
Série 200	**77**
Vario série 200	**99**



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. Les différentes options de notre concept modulaire Vario : induction, gaz, Teppan Yaki, gril ou aérateur de plan, vous permettent de décupler vos possibilités pour former un seul espace de cuisson.

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 ou hotte murale.

Découvrez la série 400 sur notre site gaggenau.com.

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



Essential Induction

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.



Le point lumineux de l'Essential Induction avec boutons de commande en inox

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.



Hotte de plafond et table Essential Induction



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

Les boutons de commande rétro-éclairés, 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.



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 jusqu’à 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 préréglées 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.



Table de cuisson induction Full Zone série 400

Découvrez la table de cuisson induction Full Zone sur notre site gaggenau.com.



Boutons de commande noirs rétro-éclairés

COMMANDES ET INSTALLATION

Une maîtrise parfaite en toute discrétion

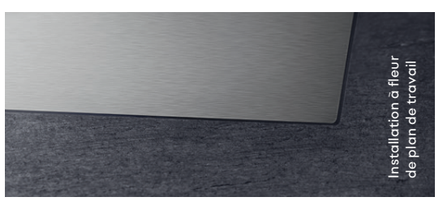
Disponibles en finition inox ou noire, les boutons de commande à éclairage intégré de la série 400 indiquent les zones de cuisson en cours d’utilisation ou de refroidissement. Ils peuvent être installés en façade, à portée de main mais sans distraire l’attention, comme dans une cuisine professionnelle. 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



Boutons de commande en inox massif





TABLE DE CUISSON FLEX INDUCTION

Avec système de ventilation intégré

La table de cuisson qui assainit l’air.
La table de cuisson Flex Induction sans cadre de la série 400, disponible en 90 cm et 80 cm, équipée d’un système d’aspiration intégré, associe une ventilation puissante entre les deux zones de cuisson flexibles. Elle 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. Vos choix initiaux concernent toutefois la finition du verre, mate ou brillante, et celle des boutons de commande éclairés, inox ou noirs.

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

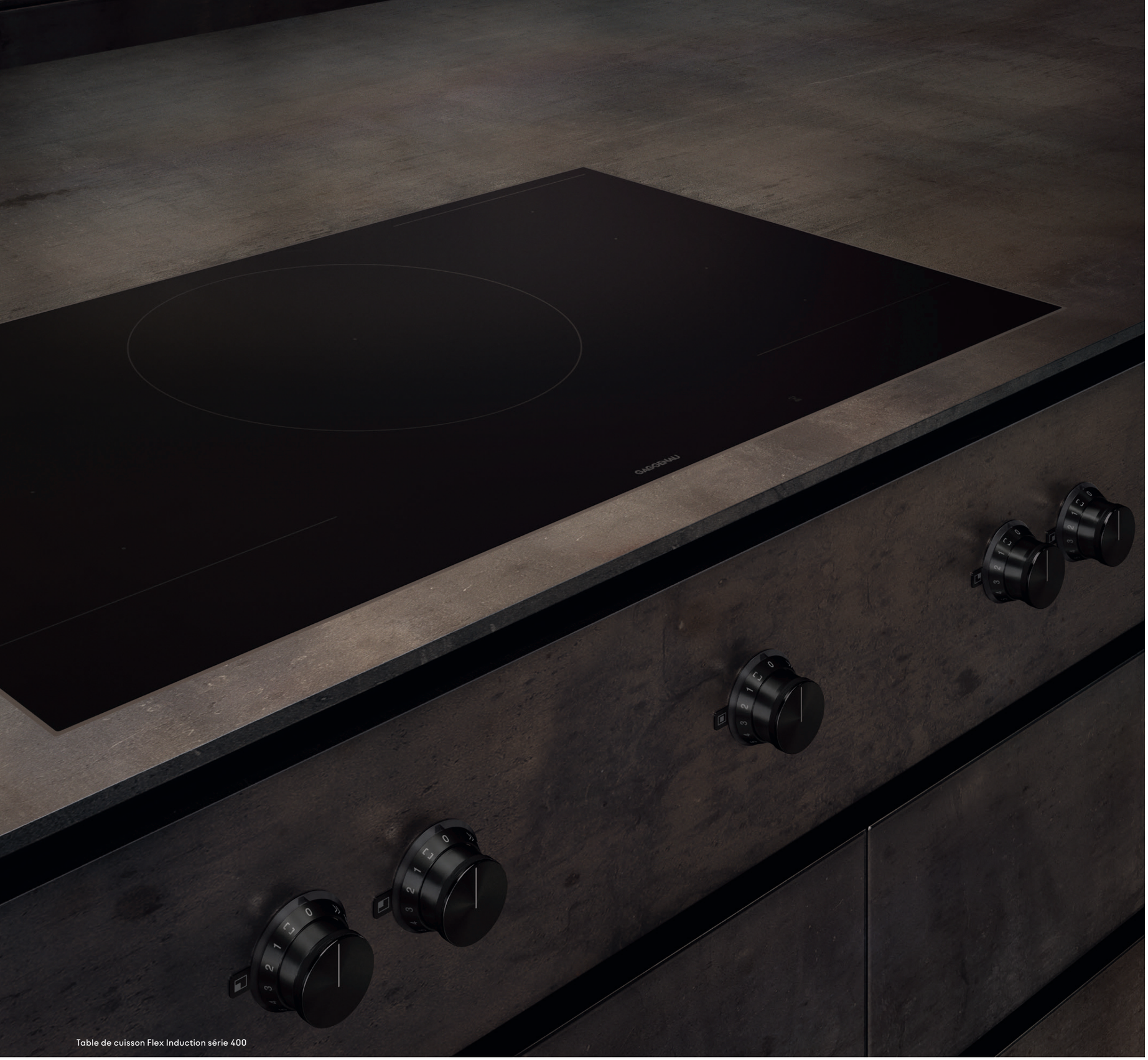


Table de cuisson Flex Induction série 400

UNE PROFONDE INSPIRATION

Les modèles de tables de cuisson Flex Induction sont dotés d’un marquage discret des zones de cuisson. 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

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



Hotte murale série 400

L'ASPIRATION ET L'EVACUATION DES VAPEURS

Evacuation ou recyclage

Optez pour notre hotte murale en inox d'une largeur de 120 cm. Trois niveaux de puissance, une position intensive et une fonction automatique ainsi que de grands filtres à chicane inclinés assurent l'évacuation des vapeurs et des graisses.

Disponible en version évacuation extérieure ou en recyclage, cette hotte imposante ventile et éclaire parfaitement les tables de cuisson de 90 cm ou les combinaisons Vario de cuisson plus larges.

Découvrez les appareils d'aspiration série 400 sur notre site 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’1 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.

Gas cooktop 400 series





Les tables de cuisson Vario et hottes série 400 se combinent pour offrir aux cuisiniers créatifs à la fois les moyens et l’inspiration.

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 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 de plan de travail escamotable ou une hotte murale.

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

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.



Configuration Vario : gaz Wok, gaz, Teppan Yaki, Gril électrique 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 incommodent.

Découvrez les configurations Vario sur notre site gaggenau.com



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

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 et Gril, installées à fleur de plan de travail (sans cadre) ou de façon classique (avec cadre) selon le 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

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



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



Commande Twist-Pad à bouton magnétique

COMMANDES ET INSTALLATION

Une maîtrise parfaite

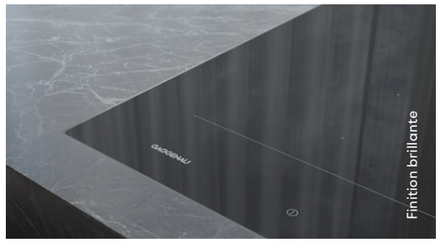
La série 200 propose 2 types de commandes. Les boutons de commande à éclairage orange de la gamme Vario sont directement intégrés à la table de cuisson. Leur subtil éclairage vous indique si l’appareil est allumé, en cours de chauffe, à température ou en train de refroidir.

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.



Bandeau de commande noir et boutons éclairés





TABLES DE CUISSON FLEX INDUCTION

avec système de ventilation intégré

Les tables de cuisson Flex Induction avec système de ventilation intégré séduisent par leur flexibilité automatisée. D’une impressionnante largeur de 80 cm, disponible en finition mate ou brillante, 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.



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



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 discret, et la plupart des tables sont dotées d’une commande Twist-Pad à bouton magnétique amovible qui peut être rangé 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 préréglées (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

Découvrez les tables de cuisson Flex Induction sur notre site gaggenau.com

HOTTE 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 la hotte de plafond série 200 sur notre site gaggenau.com

Hotte de plafond encastrée série 200



Hotte murale série 200

HOTTE MURALE

Purifiez l’air en cuisinant

La hotte murale de 90 cm, en mode évacuation ou recyclage, renouvelle l’air en toute discrétion.

Son panneau de verre, cerclé d’un cadre aluminium, intègre les commandes de puissance et d’éclairage, tandis que les utilisateurs de Gaggenau Home Connect peuvent même régler la température de l’éclairage.

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

DES APPAREILS D’ASPIRATION INVISIBLES

Efficacité 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.

Hotte tiroir série 200



Groupe filtrant série 200

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

Table de cuisson gaz série 200



L’Essential induction en combinaison
avec la hotte de plafond ;
une solution parfaite
pour les espaces de vie ouverts.



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

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.



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



Configuration Vario : Teppan Yaki, Flex Induction, gril 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 gril 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

APPAREILS DE FROID

ÉLEVEZ VOS AMBITIONS CULINAIRES

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

Froid Vario série Expressive	**105**
Vario série 200	**113**
Série 200	**121**

APPAREILS DE FROID VARIO
SÉRIE EXPRESSIVE

L'apogée du froid.

FAIRE PLACE À L'EXTRAORDINAIRE

L'extraordinaire n'est jamais le fruit du hasard. Il est le résultat d'un savant mélange de volonté et de précision, d'élégance et de fonctionnalité. Chaque élément a été minutieusement pensé : la conception modulaire des appareils permet de créer un ensemble harmonieux et de sublimer les éléments les plus fonctionnels.
Seule une attention absolue aux détails permet de créer l'excellence.



Réfrigérateur, congélateur et caves à vin Vario série Expressive



Congélateur et réfrigérateur Vario série Expressive

S'ouvrir à la perfection

La gamme de froid Vario de la série Expressive est bien plus qu'un ensemble de produits. Les appareils conçus allient élégance des formes et précision fonctionnelle : ils sont à la fois performants et constituent des pièces architecturales à part entière.

S'intégrer pour mieux se démarquer

Raffinés et élégants, les appareils de froid Vario de la série Expressive se distinguent par leur conception modulaire et leurs options avec ou sans poignées.
Les appareils ont été pensés comme des pièces de mobilier haut de gamme, capables de se fondre dans l'architecture intérieure. Les multiples possibilités d'association permettent de personnaliser la cuisine à l'envi. Les clayettes et les compartiments peuvent être alignés pour créer une continuité visuelle entre le réfrigérateur et le congélateur et instaurer ainsi une atmosphère harmonieuse.



Revêtement intérieur en inox brossé foncé et compartiments de contre-porte en aluminium massif anthracite

RÉFRIGÉRATION



Écran TFT entièrement tactile et placé de manière ergonomique

Noblesse des matériaux

L'alliance de l'inox foncé en finition brossée et de l'aluminium anthracite confère élégance et harmonie à la cuisine. Surfaces intérieures, clayettes en verre entourées de cadres en aluminium, tiroirs : le choix des matériaux est guidé par la volonté de créer un subtil équilibre entre les impératifs de l'artisanat d'art et les exigences de l'expertise métier.
Chez Gaggenau, rien n'est laissé au hasard.

Simplicité de la commande

Les appareils de froid Vario de la série Expressive assurent une expérience utilisateur optimale. Des programmes dédiés permettent d'optimiser les conditions de conservation des produits par catégories. L'interface fonctionne à l'aide d'animations qui facilitent la maintenance. L'application Gaggenau Home Connect permet de piloter différentes fonctionnalités à distance, à partir de n'importe quel appareil mobile.



Combiné réfrigérateur-congélateur et cave à vin Vario série Expressive



Cave à vin, congélateur et réfrigérateur Vario série Expressive



Tiroir froid intensif et 2 tiroirs proche 0°C avec réglage de l'humidité

UNE PERFORMANCE ÉCLAIRÉE

Maîtrise de la conservation

Les appareils de froid Vario de la série Expressive sont équipés d'un système fraîcheur professionnel, qui comprend un tiroir froid intensif et jusqu'à deux tiroirs fraîcheur. Les différents programmes assurent une température stable et un taux d'humidité idéal pour que les aliments conservent toute leur fraîcheur. Pour parachever le tout, la technologie de congélation assure la protection des aliments délicats des brûlures de congélation et de l'oxydation.

Entrer dans la lumière

À l'intérieur, l'éclairage LED d'un blanc chaud assure une illumination sans éblouissement dans tous les compartiments en s'adaptant à l'environnement et aux gestes de l'utilisateur. Les bouteilles, les aliments et les créations culinaires prennent la lumière et se révèlent sous leur meilleur jour.

Découvrez les appareils de Froid Vario série Expressive sur gaggenau.com

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

Combiné réfrigérateur-congélateur Vario série 200

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.

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.



Combiné réfrigérateur-congélateur Vario série 200



Porte-bouteille



Bouton de réglage du niveau d'humidité



Compartiment de porte

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.



Éclairage du congélateur



Réfrigérateur et congélateur Vario série 200



Combiné réfrigérateur-congélateur série 200



Combiné side-by-side pose-libre 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.

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

CAVES À VIN CLIMATISÉES

PROTÉGER, PRÉSENTER, PRÉPARER À LA DÉGUSTATION

Votre collection mérite d'être choyée, exposée avec fierté et appréciée dans toute sa noblesse.

Caves à vin Vario série Expressive 125

Caves à vin climatisées série 200 135

La cave à vin sublime l’art du vin au-delà de la simple conservation

LE VIN À L'HONNEUR

Vignobles façonnés par le temps, géologie des terroirs au sol caillouteux, travail du raisin, nuances des robes blanches, rouges, rosées, jaunes et vertes : dans le vin, tout n'est que beauté, raffinement et élégance. Sa conservation est également tout un art, qui exige rigueur d'ingénierie et design haut de gamme. Au sein de la série Expressive, Gaggenau a conçu un écrin à la hauteur de cet art. À la fois esthétique et fonctionnelle, la cave à vin Vario rend hommage au parcours de fabrication du vin, de la vigne à la mise en bouteille, et sublime les moments précieux du quotidien.



Caves à vin Vario série Expressive



Caves à vin Vario série Expressive

UNE PRÉCISION QUI RÉVÈLE LE SAVOIR-FAIRE ARTISANAL

Mise en température automatique du vin

Uniques sur le marché, nos caves redéfinissent l'art du service et de la conservation du vin à la maison. Les capteurs logés dans les compartiments supérieurs et centraux de la cave permettent d'amener, de manière automatique et dans un délai donné, chaque bouteille de vin à la température idéale de dégustation. Cette innovation permet de ne rien laisser au hasard lors de la dégustation. La cave à vin sublime l'art du vin au-delà de la simple conservation : elle assure une dégustation raffinée, en combinant précision et plaisir.

Interaction guidée

L'interface tactile, qui se fond harmonieusement dans le décor de l'appareil, affiche la température des différentes zones et permet d'accéder rapidement à toutes les fonctionnalités. Les animations facilitent la maintenance et assurent des interactions intuitives et précises.

TRANSFORMEZ LE QUOTIDIEN EN RITUEL

Présentation sur mesure

L'éclairage de la cave permet de mettre en valeur la collection de bouteilles. Il est possible de choisir l'un des trois scénarios lumineux prédéfinis ou de créer une ambiance sur mesure via l'application Gaggenau Home Connect pour que la cave à vin se fonde harmonieusement dans le décor. La cave offre une multitude de possibilités de rangement et de présentation.

Un espace dédié avec des configurations flexibles assure une mise en scène soignée des plus belles bouteilles, y compris des magnums. La cave peut accueillir jusqu'à 110 bouteilles. Tout a été conçu dans les moindres détails pour magnifier vos crus en toutes circonstances.



Espace de présentation des caves à vin Vario série Expressive



Cave à vin Vario série Expressive avec plateau en chêne et porte-verres à vin

L'EXTRAORDINAIRE, QUI SUBLIME L'EXCEPTIONNEL

Originalité des matériaux

L'intérieur de la cave atteste d'un travail rigoureux qui rend hommage à la tradition du vin. L'inox foncé en finition brossée est synonyme d'élégance et de sobriété. Les présentoirs individuels et clayettes de présentation en chêne rappellent l'artisanat et l'univers viticole.
Ces matériaux sont plus qu'une toile de fond : ils forment un écrin dans lequel chaque bouteille est présentée sous son meilleur jour. La cave à vin instaure une ambiance sereine, dans laquelle l'esthétique répond à la fonctionnalité pour mettre en valeur le raffinement de votre collection.

Maîtrise de la conservation

Les zones de température indépendantes assurent la stabilité de la température des bouteilles avec précision. Le système de mise en température automatique permet d'amener chaque bouteille à la température idéale de dégustation. Le réglage est défini en fonction de la quantité et de la taille des bouteilles ainsi que du type de vin. Les caves à vin sont équipées d'une protection contre les UV pour conserver les crus dans les meilleures conditions.
Les clayettes avec système de fermeture amortie facilitent l'accès aux bouteilles. Enfin, les filtres à charbon actif maintiennent une qualité d'air optimale dans chaque zone de température. Tout a été conçu pour protéger, présenter et magnifier vos crus, avec élégance et raffinement.

Découvrez les caves à vin Vario série Expressive sur gaggenau.com

Un véritable écrin
pour vos bouteilles d’exception.

Cave à vin climatisée série 200



Cave à vin climatisée sous-plan série 200

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

Intégrée sous le plan de travail dans une niche de hauteur 86 cm, cette cave à vin équipée du système d'ouverture de porte push-to-open, permet de stocker jusqu'à 38 bouteilles dans 2 zones climatiques.
L'habillage de la porte, avec ou sans poignée, doit être réalisé sur-mesure et la porte possède un système de fermeture amortie.
Sans compromis, si ce n'est sur la taille, cette cave à vin est équipée de clayettes extensibles en chêne et en aluminium, d'un éclairage LED à intensité réglable et un contrôle de l'humidité.
Préservez votre collection dans des conditions optimales, en toute simplicité.

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

LAVE-VAISSELLE

LE NETTOYAGE INTELLIGENT, TOUT EN BEAUTÉ

Série 400 141

Série 200 147

Quand efficacité rime
avec délicatesse.

Lave-vaisselle série 400

LAVE-VAISSELLE
SÉRIE 400

Protection maximale des ustensiles 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 éléments 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.



Lave-vaisselle série 400 à l'intérieur habilement éclairé

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.



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.
Le coulissement 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 votre vaisselle.

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



Zone de nettoyage renforcé pour des résultats parfaits



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

Découvrez la série 200 sur notre site gaggenau.com.

LAVE-LINGE ET SÈCHE-LINGE

Des résultats exceptionnels, sans effort

Le lave-linge et le sèche-linge à pompe à chaleur Gaggenau 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 toutes les caractéristiques sur notre site internet

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

APERÇU DES APPAREILS

AFFINEZ VOS CHOIX

Une vue d'ensemble complète de tous les appareils et accessoires Gaggenau.

Fours	**157**
Tables de cuisson	**163**
Hottes	**169**
Appareils de froid	**171**
Caves à vin climatisées	**175**
Lave-vaisselle	**177**
Lave-linge	**177**
Sèche-linge	**177**

FOURS SERIE EXPRESSIVE GAGGENAU



Four

GO 480/481..

Largeur : 76 cm
Hauteur : 67 cm
19 modes de cuisson
Programmes automatiques
Autonettoyage pyrolyse
Sonde thermométrique à 3 points de mesure, tournebroche et fonction pierre à pain et à pizzas
Volume utile : 125 l



Four

GO 470/471...

Largeur : 60 cm
Hauteur : 60 cm
19 modes de cuisson
Programmes automatiques
Autonettoyage pyrolyse
Sonde thermométrique à 3 points de mesure, tournebroche et fonction pierre à pain et à pizzas
Volume utile : 77 l



Four

GO 450/451..

Largeur : 60 cm
Hauteur : 60 cm
15 modes de cuisson
Programmes automatiques
Autonettoyage pyrolyse
Sonde thermométrique à 3 points de mesure, fonction pierre à pain et à pizzas
Volume utile : 77 l



Four combi-vapeur

GS 480/481..

Largeur : 76 cm
Hauteur : 45 cm
Raccordement direct à l'arrivée et à l'évacuation d'eau
Système de nettoyage tout automatique
14 modes de cuisson
Programmes automatiques
Volume utile : 50 l



Four combi-vapeur

GS 470/471..

Largeur : 60 cm
Hauteur : 45 cm
Raccordement direct à l'arrivée et à l'évacuation d'eau
Système de nettoyage tout automatique
14 modes de cuisson
Programmes automatiques
Volume utile : 50 l



Four combi-vapeur

GS 450/451..

Largeur : 60 cm
Hauteur : 45 cm
Réservoirs amovibles
Système de nettoyage tout automatique
Programmes automatiques
Volume utile : 50 l



Tiroir sous vide

GV 451/GV 051

Largeur : 60 cm
Hauteur : 14 cm
Avec façade en verre fumé sur inox ou totalement intégrable
3 niveaux d'aspiration dans le compartiment et hors du compartiment
Volume utile : 7 l



Machine à café tout automatique

GC 461

Largeur : 60 cm
Hauteur : 45 cm
Raccordement direct à l'arrivée d'eau
Mode Classique et Mode Barista
Nettoyage et détartrage tout automatiques avec cartouches



Machine à café tout automatique

GC 451

Largeur : 60 cm
Hauteur : 45 cm
Réservoir d'eau
Mode Classique et Mode Barista
Nettoyage et détartrage tout automatiques avec cartouches



Four combiné micro-ondes

GM 480/481..

Largeur : 76 cm
Hauteur : 45 cm
Modes micro-ondes seul ou four seul
Modes de cuisson combinés four et micro-ondes
9 modes de cuisson
Favoris



Four combiné micro-ondes

GM 450/451..

Largeur : 60 cm
Hauteur : 45 cm
Modes micro-ondes seul ou four seul
Modes de cuisson combinés four et micro-ondes
9 modes de cuisson
Favoris



Tiroir culinaire et chauffant

GW 483

Largeur : 76 cm
Hauteur : 21,5 cm
Avec façade en verre fumé sur inox
Plage de température 30 - 80°C
4 modes de cuisson



Tiroir culinaire et chauffant

GW 453

Largeur : 60 cm
Hauteur : 21,5 cm
Avec façade en verre fumé sur inox
Plage de température 30 - 80°C
4 modes de cuisson



Tiroir culinaire et chauffant

GW 452

Largeur : 60 cm
Hauteur : 28 cm
Avec façade en verre fumé sur inox
Plage de température 30 - 80°C
Grille 2ème niveau
4 modes de cuisson



Tiroir culinaire et chauffant

GW 451/GW 051

Largeur : 60 cm
Hauteur : 14 cm
Avec façade en verre fumé sur inox ou totalement intégrable
Plage de température 30 - 80°C
4 modes de cuisson

Légende

Gaggenau Home Connect

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

Tous les modèles de la série Expressive sont disponibles avec charnières gauches ou charnières droites, sauf les machines à café tout automatique, les tiroirs culinaires et chauffants et les tiroirs sous vide.

VUE D'ENSEMBLE Fours série expressive Gaggenau

Fours

Modèles	GO 480/GO 481 GO 470/GO 471	GO 450/GO 451
Modes de cuisson	**19**	**15**
Chaleur tournante plus	•	•
Chaleur tournante éco	•	•
Chaleur voûte + sole	•	•
Chaleur voûte + 1/3 sole	•	
Chaleur voûte	•	•
Chaleur sole + 1/3 voûte	•	
Chaleur sole	•	•
Chaleur tournante + chaleur sole	•	•
Chaleur tournante + 1/3 sole	•	
Cuisson moelleuse	•	•
Gril + air ventilé	•	•
Gril	•	•
Fonction pierre à pain et à pizzas	•	•
Fonction faitout	•	•
Air frying	•	•
Déshydration	•	•
Etuve	•	•
Maintien au chaud	•	
Décongélation	•	•
Options de réglage		
Sélection de la température entre 30°C et 300°C selon le mode de cuisson	•	•
Fonctions numériques Gaggenau Home Connect: contrôle et commande à distance, mises à jour logicielles, ouverture de porte possible via assistant vocal	•	•
Programmes automatiques et préconisations de réglage	•	•
Favoris	•	•

Tiroirs culinaires et chauffants

Modèles	GW 451/GW 051 GW 452/GW 453 GW 483
Modes de cuisson	
Sélection directe de la température de 30°C à 80°C (décongélation, étuve, déshydratation des herbes/fruits, faire fondre du chocolat, préchauffage de petites boissons ou contenants, cuisson lente/basse température*, maintien au chaud, réchauffage de plats/tasses/assiettes)	•
4 modes de cuisson standard (tasses, assiettes, maintien au chaud, cuisson lente/basse température)	•
Fonction de personnalisation via Gaggenau Home Connect (programme Favori, 16 programmes additionnels, fonction timer, recettes)	•

Coloris disponibles



Verre fumé sur inox

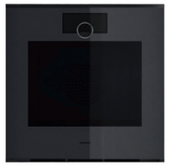
Fours combi-vapeur

Modèles	GS 480/GS 481 GS 470/GS 471 GS 450/GS 451
Modes de cuisson	**14**
Chaleur tournante + 100% humidité	•
Chaleur tournante + 80% humidité	•
Chaleur tournante + 60% humidité	•
Chaleur tournante + 30% humidité	•
Chaleur tournante + 0% humidité	•
Gril + air ventilé	•
Gril position 1 + humidité	•
Gril position 2 + humidité	•
Cuisson sous vide	•
Cuisson basse température	•
Fermentation	•
Maintien au chaud	•
Décongélation	•
Régénération	•
Options de réglage	
Sélection de la température entre 30°C et 230°C combinable avec différents niveaux d'humidité	•
Fonctions numériques Gaggenau Home Connect: contrôle et commande à distance, mises à jour logicielles, ouverture de porte possible via assistant vocal	•
Programmes automatiques et préconisations de réglage	•
Favoris	•

Fours combiné micro-ondes

Modèles	GM 480/GM 481 GM 450/GM 451
Combiné micro-ondes	
Micro-ondes seul ou four seul	•
Combiné four et micro-ondes	•
Modes de cuisson	**9**
Chaleur tournante	•
Gril + air ventilé	•
Réchauffer des boissons	•
Réchauffer des plats cuisinés	•
Déshydratation	•
Cuisson basse température	•
Fermentation	•
Maintien au chaud	•
Décongélation	•
Options de réglage	
6 puissances de micro-ondes	•
Sélection de la température entre 30°C et 230°C selon le mode de cuisson	•
Fonctions numériques Gaggenau Home Connect: contrôle et commande à distance, mises à jour logicielles, ouverture de porte possible via assistant vocal	•
Programmes automatiques et préconisations de réglage	•
Favoris	•

FOURS SERIE MINIMALISTIC GAGGENAU



Four

GO 250/251...

Largeur 60 cm
Hauteur 60 cm
15 modes de cuisson
Programmes automatiques
Autonettoyage pyrolyse
Sonde thermométrique à 3 points de mesure, fonction pierre à pain et à pizzas
Volume utile : 77 l



Four

GO 240/241...

Largeur 60 cm
Hauteur 60 cm
10 modes de cuisson
Programmes automatiques
Autonettoyage pyrolyse
Volume utile : 77 l



Four

GO 220/221..

Largeur 60 cm
Hauteur 60 cm
10 modes de cuisson
Programmes automatiques
Email bleu Gaggenau
Volume utile : 77 l



Four combi-vapeur

GS 270/271..

Largeur 60 cm
Hauteur 45 cm
Raccordement direct à l'arrivée et à l'évacuation d'eau
Système de nettoyage tout automatique
14 modes de cuisson
Programmes automatiques
Volume utile : 50 l



Four combi-vapeur

GS 250/251..

Largeur 60 cm
Hauteur 45 cm
Réservoirs amovibles
Système de nettoyage tout automatique
14 modes de cuisson
Programmes automatiques
Volume utile : 50 l



Four combi-vapeur

GS 240/241..

Largeur 60 cm
Hauteur 45 cm
Réservoirs amovibles
14 modes de cuisson
Programmes automatiques
Volume utile : 50 l



Four vapeur

GS 220/221..

Largeur 60 cm
Hauteur 45 cm
Réservoirs amovibles
6 modes de cuisson
Volume utile : 50 l



Machine à café tout automatique

GC 261

Largeur 60 cm
Hauteur 45 cm
Raccordement direct à l'arrivée d'eau
Mode Classique et Mode Barista
Nettoyage et détartrage tout automatiques avec cartouches



Machine à café tout automatique

GC 251

Largeur 60 cm
Hauteur 45 cm
Réservoir d'eau
Mode Classique et Mode Barista
Nettoyage et détartrage tout automatiques avec cartouches



Four combiné micro-ondes

GM 250/251..

Largeur 60 cm
Hauteur 45 cm
Micro-ondes seul ou modes de cuisson combinés micro-ondes
9 modes de cuisson
Favoris



Four micro-ondes

GM 220/221..

Largeur 60 cm
Hauteur 38 cm
Micro-ondes seul ou micro-ondes avec grill
Programmes automatiques



Tiroir culinaire et chauffant

GW 252

Largeur 60 cm
Hauteur 28 cm
Plage de température 30 - 80°C
Grille 2ème niveau
4 modes de cuisson



Tiroir culinaire et chauffant

GW 251

Largeur 60 cm
Hauteur 14 cm
Plage de température 30 - 80°C
4 modes de cuisson



Tiroir sous vide

GV 251

Largeur 60 cm
Hauteur 14 cm
3 niveaux d'aspiration dans le compartiment et hors du compartiment
Volume utile : 7 l

Légende

Gaggenau Home Connect

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

Tous les modèles de la série Minimalistic sont disponibles avec charnières gauches ou charnières droites, sauf les machines à café tout automatique, les tiroirs culinaires et chauffants et les tiroirs sous vide.

VUE D'ENSEMBLE **Fours série Minimalistic Gaggenau**

Fours

Modèles	GO 250/GO 251	GO 240/GO 241 GO 220/GO 221
Modes de cuisson	**15**	**10**
Chaleur tournante plus	•	•
Chaleur tournante éco	•	•
Chaleur voûte + sole	•	•
Chaleur voûte + 1/3 sole		
Chaleur voûte	•	•
Chaleur sole + 1/3 voûte		
Chaleur sole	•	•
Chaleur tournante + chaleur sole	•	•
Chaleur tournante + 1/3 sole		
Cuisson moelleuse	•	•
Gril + air ventilé	•	•
Gril	•	•
Fonction pierre à pain et à pizzas	•	•
Fonction faitout	•	
Air frying	•	
Déshydration	•	
Etuve	•	
Maintien au chaud		
Décongélation	•	
Options de réglage		
Sélection de la température entre 30°C et 300°C selon le mode de cuisson	•	•
Fonctions numériques Home Connect: surveillance et commande à distance, mises à jour logicielles, ouverture de porte possible via assistant vocal	•	•
Programmes automatiques et préconisations de réglage	•	•
Favoris	•	•

Tiroirs culinaires et chauffants

Modèles	GW 252/GW 251
Modes de cuisson	
Sélection directe de la température de 30°C à 80°C (décongélation, étuve, déshydratation des herbes/fruits, faire fondre du chocolat, préchauffage de petites boissons ou contenants, cuisson lente/basse température*, maintien au chaud, réchauffage de plats/tasses/assiettes)	•
4 modes de cuisson standard (tasses, assiettes, maintien au chaud, cuisson lente/basse température)	•
Fonction de personnalisation via Gaggenau Home Connect (programme Favori, 16 programmes additionnels, fonction timer, recettes)	•

Coloris disponibles

Les appareils de la série Minimalistic sont disponibles dans les coloris suivants :



Gaggenau Onyx



Gaggenau Sterling

Fours combi-vapeur

Modèles	GS 270/GS 271 GS 250/GS 251 GS 240/GS 241	GS 220/GS 221
Modes de cuisson	**14**	**6**
Chaleur tournante + 100% humidité	•	
100% humidité		•
Chaleur tournante + 80% humidité	•	
Chaleur tournante + 60% humidité	•	
Chaleur tournante +30% humidité	•	
Chaleur tournante + 0% humidité	•	
Gril + air ventilé	•	
Gril position 1 + humidité	•	
Gril position 2 + humidité	•	
Cuisson sous-vide	•	•
Cuisson basse température	•	
Vapeur basse température		•
Fermentation	•	•
Maintien au chaud	•	
Décongélation	•	•
Régénération	•	•
Options de réglage		
Sélection de la température entre 30°C et 230°C combinable avec différents niveaux d'humidité	•	
Cuisson vapeur avec 100% d'humidité de 30 °C à 100 °C		•
Fonctions numériques Home Connect: surveillance et commande à distance, mises à jour logicielles, ouverture de porte possible via assistant vocal	•	•
Programmes automatiques	•	
Préconisations de réglage	•	•
Favoris	•	•

Fours combiné micro-ondes

Modèles	GM 250/GM 251
Micro-ondes	
Micro-ondes seul	•
Combiné micro-ondes et four	•
Modes de cuisson	**9**
Chaleur tournante	•
Gril + air ventilé	•
Réchauffer des boissons	•
Réchauffer des plats cuisinés	•
Déshydratation	•
Cuisson basse température	•
Fermentation	•
Maintien au chaud	•
Décongélation	•
Options de réglage	
6 puissances de micro-ondes	•
Sélection de la température entre 30°C et 230°C selon le mode de cuisson	•
Fonctions numériques Home Connect: surveillance et commande à distance, mises à jour logicielles, ouverture de porte possible via assistant vocal	•
Programmes automatiques et préconisations de réglage	•
Favoris	•

FOUR EB 333



Four

EB 333

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

Légende

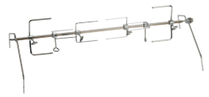
Gaggenau Home Connect

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

ACCESSOIRES



Sonde thermométrique



Tournebroche



Pierre à pain et à pizzas



Pelle à pizza



Boutons rotatifs noirs

Pour four EB 333

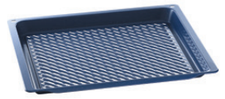


Rail télescopique



Plaque à pâtisserie

Émaillée



Plat spécial cuisson mode Air Frying

Emaillé



Grille

Chromée

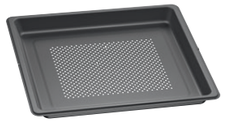


Lèchefrite en verre



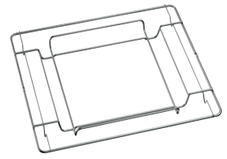
Plat de cuisson vapeur

Inox
Perforé / non perforé
Pour four combi-vapeur



Plat de cuisson vapeur

Anti-adhésif sans PFAS
Perforé / non perforé
Pour four combi-vapeur



Grille support pour faitout Gastro Norm



Faitout Gastro Norm

Anti-adhésif sans PFAS



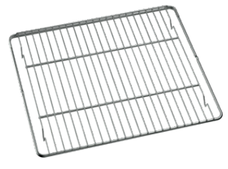
Petit récipient Gastro Norm

Inox, GN 1/3
Perforé / non perforé



Grand récipient Gastro Norm

Inox, GN 2/3
Perforé / non perforé



Grille

Pour four combi-vapeur



Rails télescopiques 3 niveaux

Pour four combi-vapeur

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 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 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 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 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*



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*

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
Boutons de commande en façade*

Table de cuisson Vario gaz

VG 491 ■

Largeur : 90 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 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*



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
Boutons 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*



Vario gril 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*



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
Livrée sans moteur

** Pour AL400192 en configuration avec le moteur déporté AR400142
Pas de classe d'efficacité énergétique pour le modèle AL400122



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*
Livré sans moteur

** En configuration avec le moteur déporté AR403122

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 induction Full Zone

CX 492 ▲ ⌂

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 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 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



Table de cuisson Flex Induction avec système de ventilation intégré

CV 492 ▲ ⌂

A A*** ↑ D **

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



Table de cuisson Flex Induction avec système de ventilation intégré

CV 492 ▲ ⌂

A A*** ↑ D **

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



Table de cuisson Flex Induction avec système de ventilation intégré

CV 482 ▲ ⌂

A A*** ↑ D **

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



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*



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*



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*

Options de conception

▲ Sans cadre
■ Cadre inox
* Boutons de commande inox ou noirs

⌂ Gaggenau Home Connect
** Classe d'efficience 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
Livré sans moteur
* 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 avec système de ventilation intégré

CV 282 ▲■⌂

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



Table de cuisson Flex Induction avec système de ventilation intégré

CV 282 ▲⌂

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



Table de cuisson 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
1 brûleur wok
Boutons de commande en inox intégrés dans bandeau de commande

Options de conception

▲ Sans cadre
■ Cadre inox
⌂ Gaggenau Home Connect
* Classe d'efficience énergétique pour une échelle allant de A+++ à D

ACCESSOIRES



Gril

Fonte d'aluminium
Revêtement anti-adhésif



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
Revêtement anti-adhésif
Pour tables Flex Induction



Poêle Flex

Grand modèle
Revêtement anti-adhésif
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 Essential Induction
Compatibles lave-vaisselle

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

APPAREILS D'ASPIRATION

HOTTE DE PLAFOND
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
Livrée sans moteur
* En configuration AL400192 avec le moteur déporté AR400142
Pas de classe d'efficacité énergétique pour le modèle AL400122 : uniquement en mode recyclage (commander 2 moteurs)



AR 400 142

Moteur BLDC pour installation intérieure
Puissance d'aspiration max. 880 m³/h
Pour raccordement en évacuation extérieure



AR 401 142

Moteur BLDC pour installation sur un mur extérieur
Puissance d'aspiration max. 1200 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. 965 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
Configuration uniquement possible avec AL400122: commander 2 x AR410110

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
Livré sans moteur
Bouton de commande en façade

CKV 410 010
CKV 410 000



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
Livré sans moteur
Bandeau de commande noir, bouton de commande noir avec anneau lumineux



AR 400 142

Moteur BLDC pour installation intérieure
Puissance d'aspiration max. 880 m³/h
Pour raccordement en évacuation extérieure
Pour VL 414 uniquement



AR 401 142

Moteur BLDC pour installation sur un mur extérieur
Puissance d'aspiration max. 1200 m³/h
Pour raccordement en évacuation extérieure
Pour VL 414 uniquement



AR 403 122

Moteur BLDC pour installation intérieure
Installation compacte dans un socle hauteur min. 10 cm
Puissance d'aspiration max. 965 m³/h
Pour raccordement en évacuation extérieure
Pour VL 414 et VL 200



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
Pour VL 414 et VL 200



AR 410 110

Moteur BLDC pour installation intérieure
Installation dans meuble bas
Puissance d'aspiration max. 675 m³/h
Pour installation en mode recyclage
Pour VL 414 et VL 200

* 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
Livrée sans moteur
* En configuration avec le moteur déporté AR400143



AR 400 142

Moteur BLDC pour installation intérieure
Puissance d'aspiration max. 880 m³/h
Pour raccordement en évacuation extérieure



AR 401 142

Moteur BLDC pour installation sur un mur extérieur
Puissance d'aspiration max. 1200 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. 1065 m³/h
Installation en évacuation extérieure ou en recyclage (associé au module de recyclage)

SÉRIE 200



AW 290 110 ⌂

Largeur 90 cm
Aspect inox
Bandeau en verre
Gaggenau Onyx

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 / 52 cm
Inox et verre
Intégration invisible dans meuble haut

Légende

⌂ Gaggenau Home Connect
* Classe d'efficience énergétique pour une échelle allant de A+++ à D

APPAREILS DE FROID VARIO SÉRIE EXPRESSIVE



Combiné réfrigérateur-congélateur inox brossé foncé

RVY 497 ⌂



Combiné réfrigérateur-congélateur inox brossé foncé

RVB 497 ⌂



Combiné réfrigérateur-congélateur inox brossé foncé

RVB 477 ⌂

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
Technologie No-Frost
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 : 576 l

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
Technologie No-Frost
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 : 579 l

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 de porte amortie
Technologie No-Frost
1 Tiroir 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 : 476 l



Réfrigérateur inox brossé foncé

RVC 497 ⌂



Réfrigérateur inox brossé foncé

RVC 477 ⌂



Réfrigérateur inox brossé foncé

RVC 467 ⌂

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
Technologie No-Frost
2 Tiroirs fraîcheur proche de 0°C
et 1 Tiroir froid intensif
Éclairage à LED blanc chaud anti-éblouissement
Volume net : 622 l

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 de porte amortie
Technologie No-Frost
2 Tiroirs fraîcheur proche de 0°C
et 1 Tiroir froid intensif
Éclairage à LED blanc chaud anti-éblouissement
Volume net : 512 l

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 de porte amortie
Technologie No-Frost
2 Tiroirs fraîcheur proche de 0°C
et 1 Tiroir froid intensif
Éclairage à LED blanc chaud anti-éblouissement
Volume net : 390 l



Congélateur inox brossé foncé

RVF 497 ⌂



Congélateur inox brossé foncé

RVF 477 ⌂



Congélateur inox brossé foncé

RVF 467 ⌂



Congélateur inox brossé foncé

RVF 417 ⌂

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
Technologie No-Frost
Fabrique à glace intégrée
Éclairage à LED blanc chaud anti-éblouissement
Volume net : 631 l

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 de porte amortie
Technologie No-Frost
Fabrique à glace intégrée
Éclairage à LED blanc chaud anti-éblouissement
Volume net : 516 l

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 de porte amortie
Technologie No-Frost
Fabrique à glace intégrée
Éclairage à LED blanc chaud anti-éblouissement
Volume net : 404 l

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 de porte amortie
Technologie No-Frost
Fabrique à glace intégrée
Éclairage à LED blanc chaud anti-éblouissement
Volume net : 280 l

⌂ Gaggenau Home Connect

APPAREILS DE FROID VARIO SÉRIE 200



Combiné réfrigérateur-congélateur Vario

RB 289 ⌂



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
Système de fermeture amortie
Volume net : 223 l

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

⌂ Gaggenau Home Connect

APPAREILS DE FROID SÉRIE 200



Combiné side-by-side pose-libre

RY 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 fabrique de glace dans le tiroir de congélation
Volume total : 573 l



Combiné réfrigérateur-congélateur

RB 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



Combiné réfrigérateur-congélateur

RT 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



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



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-congélateur

RT 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

Accessoires pour appareils de Froid Vario Série Expressive



Porte en inox brossé foncé

Porte en inox brossé foncé, avec ou sans poignée inox



Portes en inox brossé foncé

Porte en inox brossé foncé, avec ou sans poignées inox



Portes en inox brossé foncé

Porte en inox brossé foncé, avec ou sans poignées inox



Poignée

Poignée inox,
2 largeurs : 45 ou 50 cm



Porte-bouteille

Présentoir en bois de chêne, avec connecteur magnétique intégré



Absorbeur d'éthylène

A placer dans un tiroir fraîcheur proche de 0°C



Boite de conservation

Anthracite, avec couvercle transparent

Accessoires pour appareils de froid Vario série 200 et froid série 200



Porte-bouteille

Présentoir en bois de hêtre, avec connecteur magnétique intégré

CAVES À VIN CLIMATISÉES VARIO SÉRIE EXPRESSIVE



Cave à vin climatisée Vario

RVW 467

F A G

Largeur de la niche : 61 cm
Hauteur de la niche : 213,4 cm
Tout intégrable, porte vitrée
Ouverture de porte assistée
Possibilité d'ouverture de porte sans poignée
Système de fermeture de porte amortie
3 zones de climatisation
Programmes automatiques de mise en température du vin
Éclairage à LED blanc chaud anti-éblouissement
Cadre de porte obligatoire, assorti aux meubles de cuisine ou cadre inox brossé foncé en option
Capacité 110 bouteilles



Cave à vin climatisée Vario

RVW 417

F A G

Largeur de la niche : 45,7 cm
Hauteur de la niche : 213,4 cm
Tout intégrable, porte vitrée
Ouverture de porte assistée
Possibilité d'ouverture de porte sans poignée
Système de fermeture de porte amortie
3 zones de climatisation
Programmes automatiques de mise en température du vin
Éclairage à LED blanc chaud anti-éblouissement
Cadre de porte obligatoire, assorti aux meubles de cuisine ou cadre inox brossé foncé en option
Capacité 68 bouteilles

CAVES À VIN CLIMATISÉES VARIO SÉRIE 200



Cave à vin climatisée

RW 282

G A G

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



Cave à vin climatisée

RW 222

G A G

Largeur de la niche : 60 cm
Hauteur de la niche : 122 cm
Tout intégrable, porte vitrée
2 zones de climatisation
Cadre de porte obligatoire, assorti aux meubles de cuisine ou cadre inox en option
Eclairage de présentation
Capacité : 48 bouteilles



Cave à vin climatisée sous-plan

RW 204

F A G

Largeur de la niche : 60 cm
Hauteur de la niche : 86 cm
Tout intégrable, porte vitrée
2 zones de climatisation
Cadre de porte obligatoire, assorti aux meubles de cuisine
Ouverture de porte assistée sans poignée
Eclairage de présentation
Capacité : 38 bouteilles

ACCESSOIRES

Caves à vin Vario série Expressive



Clayette pour bouteilles

Entièrement extensible
Chêne et aluminium anthracite



Présentoir

Présentoir pour bouteille
Chêne et aluminium anthracite



Plateau en chêne

Amovible



Support pour bouteilles

Chêne et aluminium anthracite



Support pour verres à vin



Poignée pour porte meuble

Inox, disponible
en différentes tailles



Cadre de porte en inox brossé foncé

Avec ou sans poignée
en inox
La référence de l'accessoire dépend de l'appareil

Caves à vin série 200



Cadre de porte en inox

Avec poignée en inox



Cadre de porte en inox

Avec poignée en inox



Poignée pour porte meuble

Inox, disponible
en différentes tailles

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

Largeur : 60 cm
Tout intégrable
Hauteur 81,5 cm
6 programmes, 3 options
Info Light

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

Légende

Gaggenau Home Connect

ACCESSOIRES

Accessoires pour lave-vaisselle



Tiroir à couverts

Avec/sans rails à coulissement facile



Tiroir 3e 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

Accessoires pour lave-linge et sèche-linge



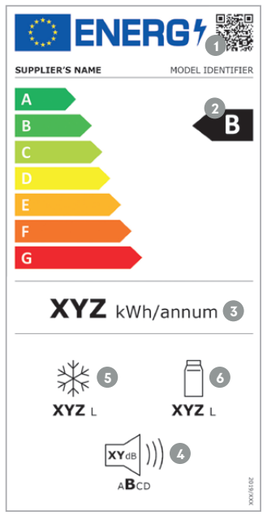
Kit de superposition avec plateau coulissant

LES ETIQUETTES ÉNERGÉTIQUES

Depuis le 1er 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 sèche-linge conservent l'ancienne classification énergétique allant de A+++ à D.

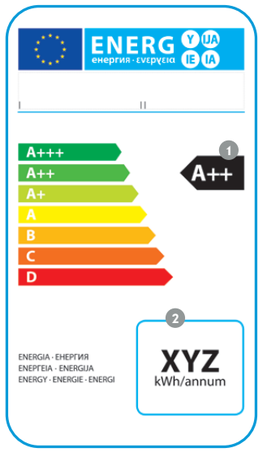
Pour plus d'informations sur la nouvelle étiquette énergie, consultez le site internet : **www.gaggenau.com**



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, Appareils de ventilation et Sèche-linge: :

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

INDICE DE RÉPARABILITÉ SUR LES LAVE-VAISSELLE.

L'INDICE DE RÉPARABILITÉ

Afin de se conformer à la loi du 10 février 2020 relative à la lutte contre le gaspillage et à l'économie circulaire, Gaggenau indique sur ses lave-vaisselle un indice de réparabilité.
Il s'agit d'une note de 1 à 10 attribuée à chaque appareil pour indiquer son niveau de réparabilité.
Cette information doit être communiquée pour plusieurs catégories de produits : smartphones, tablettes, ordinateurs, téléviseurs, tondeuses, lave-vaisselle et aspirateurs.

L'indice est calculé sur la base de 5 critères principaux, eux-mêmes divisés en sous-critères :

1. la disponibilité de la documentation technique auprès des réparateurs et des consommateurs.
2. la facilité de démontage, les outils nécessaires et les caractéristiques de fixation.
3. la durée de disponibilité des pièces détachées. Celle-ci est désormais de 15 ans pour tous les lave-vaisselle Gaggenau
4. le ratio du prix des pièces détachées tombant le plus en panne par rapport au prix total de l'appareil neuf.
5. des critères spécifiques aux lave-vaisselle, comme par exemple un compteur d'usage, l'assistance à distance et la mise à jour logicielle.

Vous retrouverez au niveau de chaque référence la note obtenue.

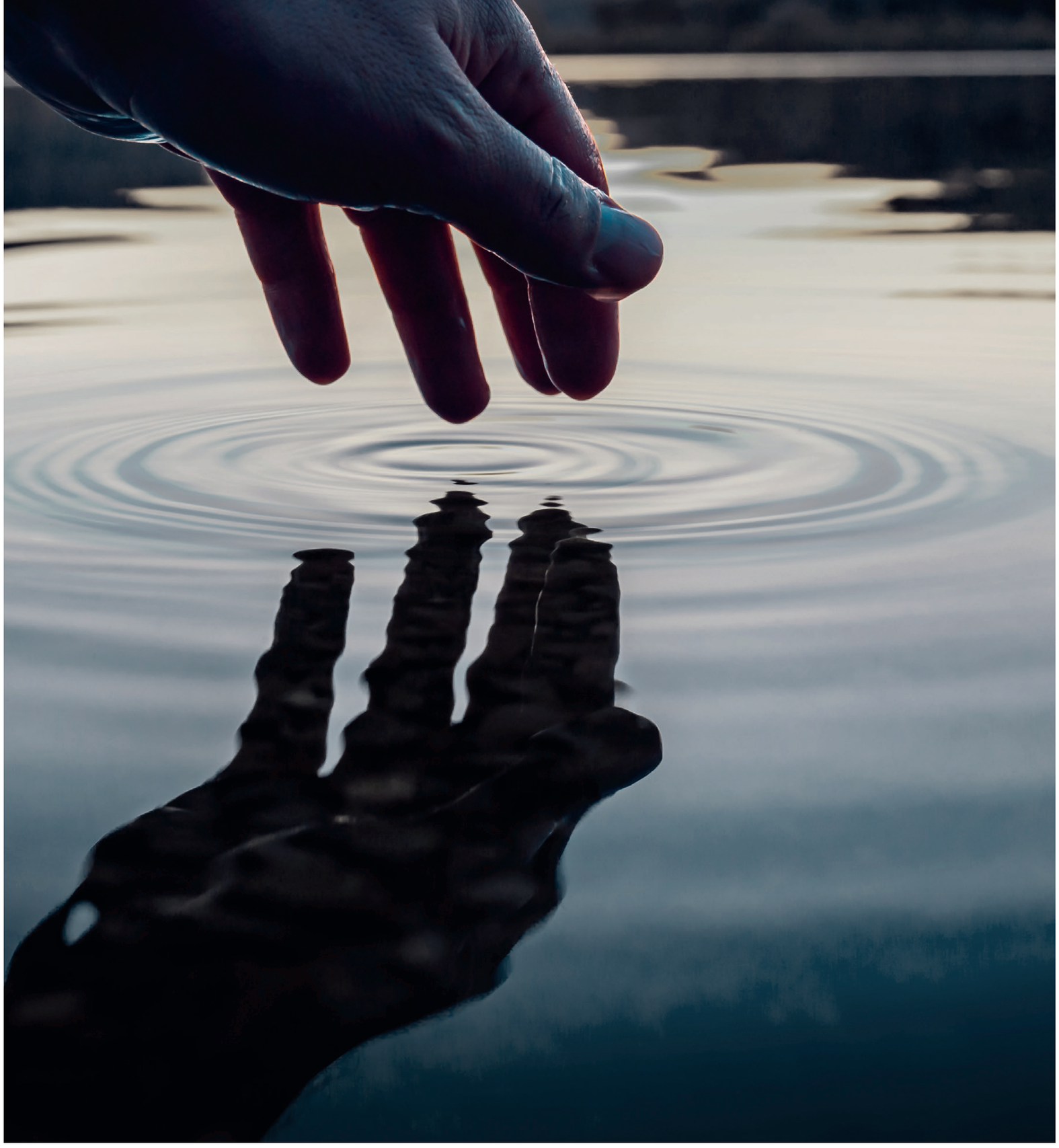
NOUVEAU : UN INDICE DE DURABILITÉ SUR LE LAVE-LINGE.



L'indice de durabilité est un indicateur conçu pour informer les consommateurs sur la fiabilité et la réparabilité des produits électroniques et électroménagers. Il prend en compte plusieurs critères, tels que la robustesse, la disponibilité des pièces détachées et l'accompagnement du service après-vente.
Cet indice a été introduit en complément de l'indice de Réparabilité et rendu obligatoire par l'article 16-II de la loi n°2020-105 du 10 février 2020.

Chez Gaggenau, l'indice de durabilité concerne à ce jour uniquement le lave-linge.

Entré en vigueur le 8 janvier 2025, cet indice est représenté par un sablier indiquant la longévité d'un produit, accompagné d'une note sur 10 et de son code couleur correspondant, permettant le classement du produit. Plus la note du produit est élevée, plus le produit est fiable et possède un haut niveau de réparabilité.
Son objectif est d'encourager des achats plus responsables et de lutter contre l'obsolescence prématurée, tout en incitant les fabricants à concevoir des produits plus durables.



SE SIMPLIFIER LA VIE AU QUOTIDIEN

Gaggenau 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 Gaggenau 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.

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

CONNECTED BY Home Connect

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

Télécharger l'application ici :

Pour plus d'informations, rendez-vous sur gaggenau.com/global/appliances/home-connect



SHOWROOMS

Bienvenue chez Gaggenau. Nous vous invitons à prendre rendez-vous pour découvrir notre univers dans l'un de nos showrooms près de chez vous.

Rendez-vous sur gaggenau.com pour trouver le showroom ou le revendeur le plus proche.

● Showrooms Gaggenau

SHOWROOMS

AFRIQUE

South Africa

Gaggenau Cape Town
168 Breet Street
Cape Town City Center
Cape Town 8000
+27 21 550 9900

Gaggenau Johannesburg
30 Archimedes Street
Kramerville
2148 Johannesburg
+27 10 001 0019

ASIE ET MOYEN-ORIENT

Region Greater China

Gaggenau Beijing
4 South District
International Trade Center
No: 1, Jianguomenwai St.
Chaoyang District
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

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

Gaggenau Taipei
"Coming Soon"
No. 136, Songren Rd.
Xinyi Dist.; 27F/B3, Taipei

India

Gaggenau Delhi
A27/1, DLF Phase 1
Golf Course Road
Sector 28
Gurugram - 122002

Gaggenau Hyderabad
BSH Household Appliances
Manufacturing Pvt. Ltd.
G square, 1st floor
Madhura Nagar colony
Gachibowli
Hyderabad - 500032

Gaggenau Kolkata
BSH Household Appliances
Manufacturing Pvt. Ltd.
Adventz Infinity@ 5
Sector V, BN Block
Unit No. 809 & 810
Kolkata - 700091

Israel

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

Singapore

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

Thailand

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

United Arab Emirates

Gaggenau Dubai
Happiness Street
City Walk Building 10
City Walk, Dubai
+971 4 3807167

EUROPE

Austria

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

Belgium

Gaggenau Brussels
Royal Warehouse
86/C Avenue du Port
1000 Brussels
+32 2 475 7219

Czech Republic

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

Denmark

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

Finland

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

France

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

Germany

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

Gaggenau Löhne
house4kitchen
Oeynhausener Straße 99
32584 Löhne

Greece

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

Italy

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

Netherlands

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

Norway

Gaggenau Oslo
Bruvin Park, Brynsveien 16
0667 Oslo
+47 2266 0646

Poland

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

Sweden

Gaggenau Stockholm
BSH Home Appliances AB
Svetsarvägen 10
171 41 Solna
+46 8 734 1370

Switzerland

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

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

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

Turkey

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

United Kingdom

Gaggenau London
"Coming Soon"
6/7 Portman Square
London W1H 6NA
+44 344 892 8988

Rendez-vous sur gaggenau.com pour trouver le showroom ou le revendeur le plus proche.

SHOWROOMS

AMÉRIQUE DU NORD

Canada

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

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

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

USA

Gaggenau Beverly Hills
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
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.
940 New York Avenue NW
Washington, DC 20001

OCEANIE

Australia

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

Gaggenau Sydney
543 Crown Street
Surry Hills, Sydney
NSW 2010

New Zealand

Gaggenau Auckland
65 Parnell Rise
Parnell
Auckland 1052
+64 9 477 3530

Rendez-vous sur gaggenau.com pour trouver le showroom ou le revendeur le plus proche.

NOTES

Photographies et descriptions indicatives et non contractuelles.
La responsabilité de BSH ne pourra non plus être engagée en cas d'indisponibilité / arrêt de fabrication d'un modèle présenté dans le présent document. Les produits présentés dans ce catalogue constituent une partie seulement de la totalité des produits commercialisés par BSH France. Les photos sont non contractuelles et toute erreur typographique sur les prix ou références produits n'engagera pas la responsabilité de la Société qui se réserve le droit d'appliquer le prix réel. Ce catalogue est dédié à une utilisation professionnelle.

BSH Electroménager, 26 avenue Michelet - 93 401 Saint-Ouen Cedex
R.C.S. Bobigny B 341 911 790 - Gaggenau, marque déposée par BSH Hausgeräte GmbH.

PEFC
PEFC/14-38-00073

Gaggenau, la différence.

Service consommateurs Gaggenau :
Conseils personnalisés, recherche
d'un revendeur, mise en service et
prestation professionnelle d'entretien.

Tél. +33 (0)1 49 48 32 83
Lundi au vendredi : 9h-12h et 14h-17h30
serviceconsommateur.fr@gaggenau.com

BSH Electroménager
Service Consommateurs Gaggenau
CS 90045
93582 Saint Ouen Cedex

Showroom Paris
240 Bd Saint-Germain 75007 Paris
Tél. +33 (0)9 70 80 80 18
Showroom.Paris@gaggenau.com

Commandez directement accessoires
et consommables, 24h/24, 7j/7,
via la «Boutique» de notre site
https://www.gaggenau.com/fr/appareils/boutique-en-ligne

Interventions à domicile :
Par téléphone : 01 40 10 42 12
Lundi au vendredi : 8h-17h
Samedi : 9h-17h
(prix d'un appel local, hors jours fériés)
https://www.gaggenau.com/fr/espace-consommateur/service-consommateur/service-client

Retrouvez nos publications sur :
Instagram
Pinterest
YouTube

www.gaggenau.fr

GAGGENAU

© Marques déposées. © 2026 réalisé par BSH Electroménager. Mise en page Alexandre Besson. Imprimé en Europe. 04/2026