

Das Sortiment  
2017




**GAGGENAU**



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

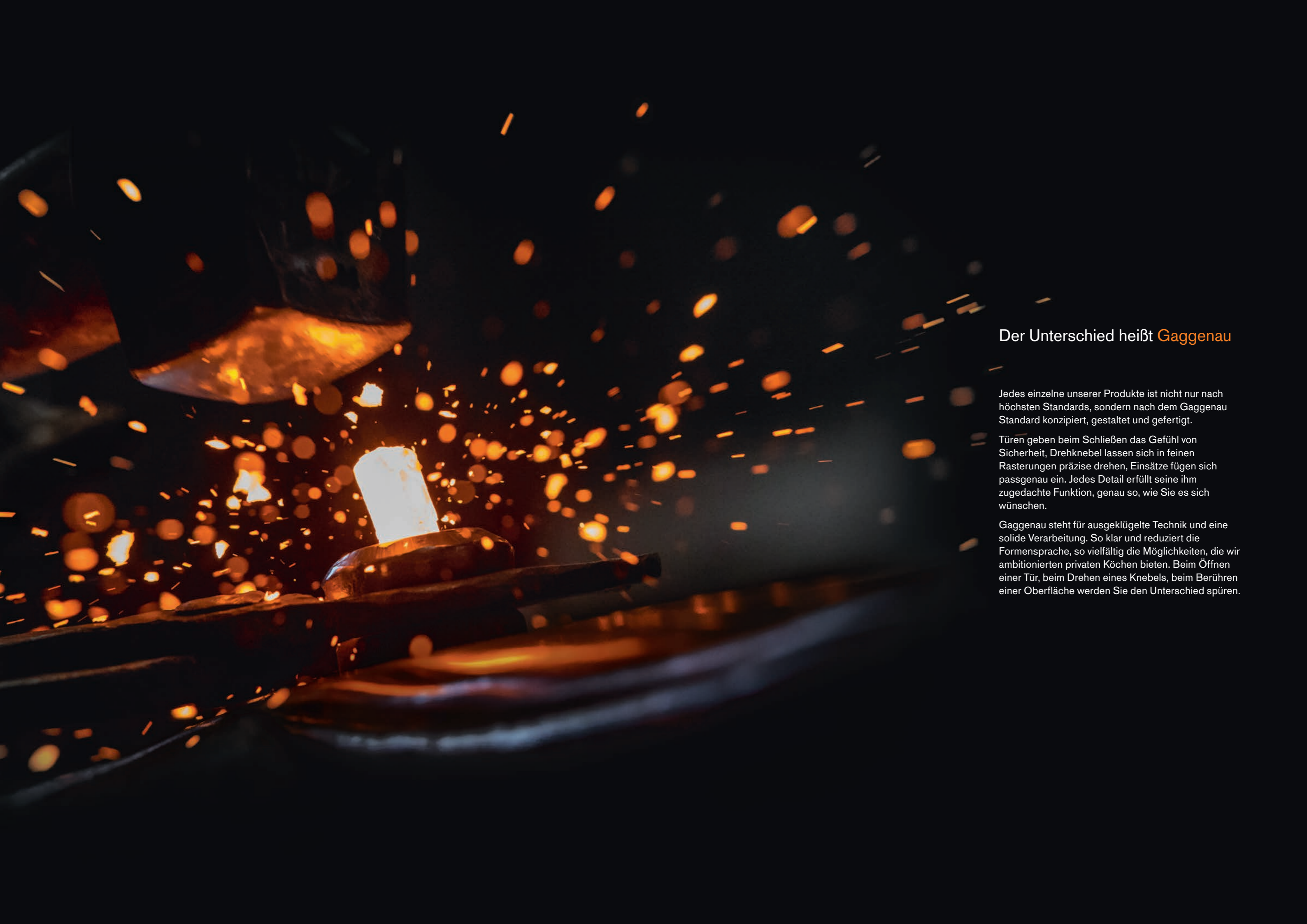
1683



A misty forest landscape with a large white number 3 overlaid on the left side. The background is a dense forest of evergreen trees, partially obscured by a thick layer of mist or fog that hangs between the trees and covers the lower slopes. The lighting is soft and diffused, creating a serene and atmospheric scene. The number 3 is a large, white, sans-serif font, positioned in the lower-left quadrant of the image.

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

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



## Der Unterschied heißt **Gaggenau**

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

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

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





<b>Backen</b>	6
Der EB 333	8
Die Backofen-Serie 400	10
Die Backofen-Serie 200	18
Übersicht über Backöfen und Zubehör	
<b>Kochen</b>	28
Die Vario Kochgeräte-Serie 400	30
Die Kochfelder-Serie 400	36
Die Vario Kochgeräte-Serie 200	40
Die Kochfelder-Serie 200	44
Übersicht über Kochen und Zubehör	
<b>Lüften</b>	52
Die Lüftungsgeräte-Serie 400	54
Die Lüftungsgeräte-Serie 200	60
Übersicht über Lüftungsgeräte und Zubehör	
<b>Kühlen</b>	70
Die Vario Kälte-Serie 400	72
Die Weinklimaschränke	76
Die Vario Kälte-Serie 200	80
Die Kältegeräte-Serie 200	84
Übersicht über Kühlgeräte und Zubehör	
<b>Spülen</b>	90
Die Geschirrspüler-Serie 400	92
Die Geschirrspüler-Serie 200	96
Übersicht über Geschirrspüler und Zubehör	
Showrooms weltweit	106





## Backen

Was nicht nur der Profikoch gerne zu Hause hat.

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

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

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

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

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





## Der EB 333

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

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





## Die Backofen-Serie 400

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

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

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

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





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

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

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



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

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

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

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

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

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



Die Vakuumschublade



Der Gastronorm-Bräter





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

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

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

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

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



Der Kerntemperaturfühler



Der Backstein



Die Wärmeschublade



## Die Backofen-Serie 200

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

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

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





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

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

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

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



Gaggenau Anthrazit



Gaggenau Metallic



## Die Backofen-Serie 400



Backofen

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



Backofen

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



Backofen

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



Backofen

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



Doppelbackofen

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

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

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

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

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



Die Vakuumierschublade



Dampfbackofen

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



Dampfbackofen

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



Dampfbackofen

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



Mikrowellen-Backofen

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



Mikrowellen-Backofen

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



Espresso-Vollautomat

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



Wärmeschublade

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



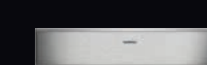
Wärmeschublade

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



Wärmeschublade

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



Vakuumierschublade

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



## Der EB 333



### Backofen

#### EB 333

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

## Zubehör



### Kerntemperaturfühler



### Drehspieß



### Backstein



### Pizzaschieber

2er-Set

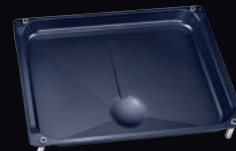


### Schwarze Drehknebel

für EB 333



### Auszugssystem



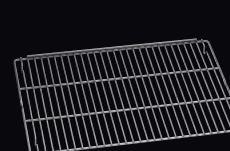
### Grillwanne

Emailliert



### Backblech

Emailliert



### Grillrost

Verchromt



### Glasschale



### Kleiner Gastronorm-Behälter

Antihafbeschichtet, GN 1/3  
Gelocht/Ungelocht



### Großer Gastronorm-Behälter

Antihafbeschichtet, GN 2/3  
Gelocht/Ungelocht



### Gastronorm-Bräter

Aluminiumguss, GN 2/3  
Höhe 165 mm,  
antihafbeschichtet



### Kleiner Gastronorm-Behälter

Edelstahl, GN 1/3  
Gelocht/Ungelocht



### Großer Gastronorm-Behälter

Edelstahl, GN 2/3  
Gelocht/Ungelocht

## Die Backofen-Serie 200



### Backofen

#### BOP 250/251

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



### Backofen

#### BOP 240/241

Breite 60 cm  
Katalytische Beschichtung  
13 Heizmethoden  
Kerntemperaturfühler und  
Backsteinfunktion  
Nutzinhalt 76 l



### Backofen

#### BOP 220/221

Breite 60 cm  
Pyrolyse  
9 Heizmethoden  
Backsteinfunktion  
Nutzinhalt 76 l



### Backofen

#### BOP 210/211

Breite 60 cm  
Katalytische Beschichtung  
9 Heizmethoden  
Backsteinfunktion  
Nutzinhalt 76 l



### Dampfbackofen

#### BSP 250/251

Breite 60 cm  
Herausnehmbarer 1,3 l  
Wassertank  
Heißluft kombinierbar mit  
Feuchtstufen  
Kerntemperaturfühler  
Nutzinhalt 42 l



### Dampfbackofen

#### BSP 220/221

Breite 60 cm  
Herausnehmbarer 1,3 l  
Wassertank  
Druckloses Dämpfen  
Nutzinhalt 45 l



### Mikrowellen-Backofen

#### BMP 250/251

Breite 60 cm  
Mikrowelle und  
Backofenbetrieb mit Grill  
Nutzinhalt 36 l



### Mikrowellen-Backofen

#### BMP 224/225

Breite 60 cm  
Mikrowelle und Grill  
Nutzinhalt 21 l



### Espresso-Vollautomat

#### CMP 250/270

Breite 60 cm  
Speichermöglichkeit  
von 8 personalisierten  
Kaffeetränken

## Design-Optionen

Alle Geräte der Serie 200 sind in folgenden Farbtönen erhältlich:



Gaggenau Anthrazit



Gaggenau Metallic



Gaggenau Silber

■ Auch mit oben liegender Bedienung erhältlich



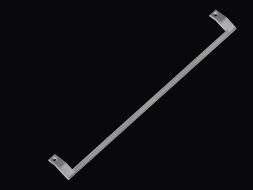
### Kleiner Gastronorm-Deckel

Edelstahl, GN 1/3



### Großer Gastronorm-Deckel

Edelstahl, GN 2/3



### Griffleiste

Edelstahl



### Wärmeschublade

#### WSP 221

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



### Wärmeschublade

#### WSP 222

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



### Vakuumschublade

#### DVP 221

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

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





## Kochen

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

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

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

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





## Die Vario Kochgeräte-Serie 400

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

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

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





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

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

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

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

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



Die soliden Drehknebel aus Edelstahl



Aufgesetzter oder flächenbündiger Einbau





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

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

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

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



Die Tischlüftung





## Die Kochfelder-Serie 400

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

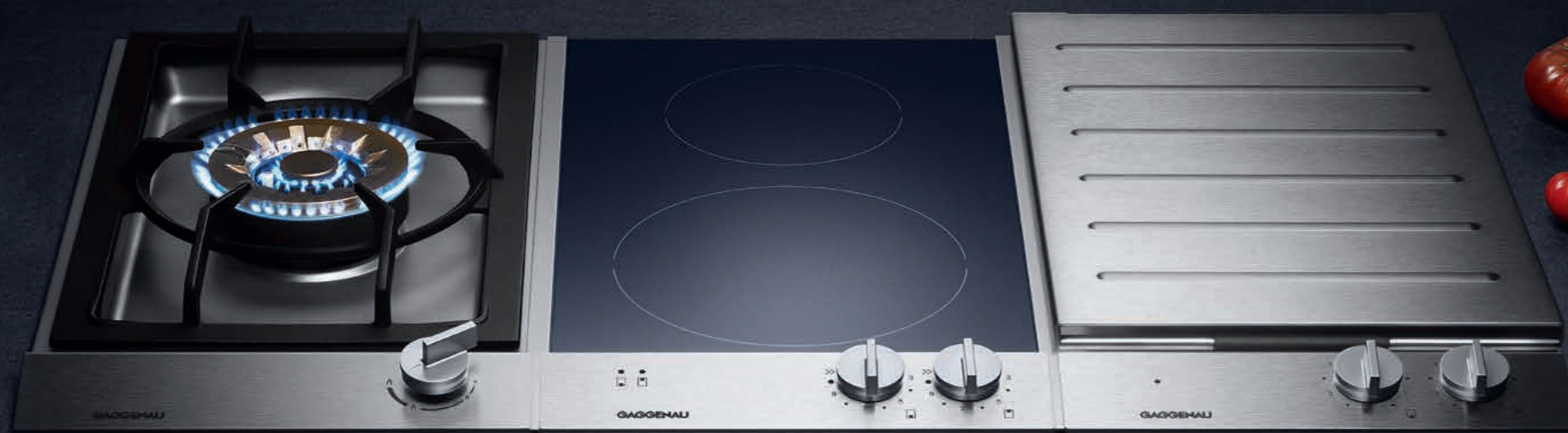
Das gibt Ihnen enormen Spielraum, um Ihre Meisterwerke zu kreieren. Bedient wird das Kochfeld über ein TFT-Touch-Display. Das dürfte jedem vertraut sein, der ein Smartphone besitzt, denn zur Regulierung der Leistungsstufen arbeitet es mit einer Scroll-Funktion, zusätzlich zu Timer- und Kochfunktionen.





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





## Die Vario Kochgeräte-Serie 200

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

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





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

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

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

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

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



Die Bedienknobel





## Die Kochfelder-Serie 200

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

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

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

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





## Die Vario Kochgeräte-Serie 400



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

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



Vario Induktionskochfeld

VI 492 ■  
Breite 90 cm  
5 Kochzonen



Vario Induktionskochfeld

VI 482 ■  
Breite 80 cm  
4 Kochzonen



Vollflächen-Induktionskochfeld

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



Vario Induktionskochfeld

VI 462 ■  
Breite 60 cm  
4 Kochzonen



Vario Induktionskochfeld

VI 422 ■  
Breite 38 cm  
2 Kochzonen



Vario Induktionskochfeld

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



Vario Gaskochfeld

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



Vario Gaskochfeld

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



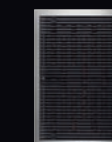
Vario Gas-Wok

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



Vario Teppan Yaki

VP 414 ■  
Breite 38 cm  
Eine hartverchromte Metallfläche  
Exakte Temperaturregelung



Vario Elektro-Grill

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



Vario Dampfgarer

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



Vario Fritteuse

VF 414 ■  
Breite 38 cm  
Dreizonen-Becken  
Exakte Temperaturregelung



Tischlüftung

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



Vario Muldenlüftung

VL 414 ■  
Breite 11 cm  
Hocheffizientes Lüftungssystem direkt am Kochfeld

### Design-Optionen

- ▲ Rahmenlos
- Edelstahlrahmen
- Edelstahl-Bedienblende



## Die Kochfelder-Serie 400



**Vollflächen-Induktionskochfeld**

**CX 480** ▲ ■

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



**Gaskochfeld**

**CG 492**

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

## Die Kochfelder-Serie 200



**Flex-Induktionskochfeld**

**CI 292** ▲ ■

Breite 90 cm  
5 Kochzonen  
Twist-Pad-Bedienung



**Flex-Induktionskochfeld**

**CI 283** ▲ ■

Breite 80 cm  
5 Kochzonen  
Twist-Pad-Bedienung



**Flex-Induktionskochfeld**

**CI 282** ▲ ■

Breite 80 cm  
4 Kochzonen  
Twist-Pad-Bedienung



**Flex-Induktionskochfeld**

**CI 272** ▲ ■

Breite 70 cm  
4 Kochzonen  
Twist-Pad-Bedienung



**Flex-Induktionskochfeld**

**CI 290** ■

Breite 90 cm  
3 Kochzonen  
Twist-Pad-Bedienung



**Flex-Induktionskochfeld**

**CI 262** ▲ ■

Breite 60 cm  
4 Kochzonen  
Twist-Pad-Bedienung



**Induktionskochfeld**

**CI 261** ■

Breite 60 cm  
4 Kochzonen  
Sensor-Bedienung



**Flex-Induktionskochfeld mit integriertem Lüftungssystem**

**CV 282** ▲ ■

Breite 80 cm  
4 Kochzonen  
Twist-Pad-Bedienung



**Glaskeramikkochfeld**

**CE 291** ▲ ■

Breite 90 cm  
5 Kochzonen  
Sensor-Bedienung



**Glaskeramikkochfeld**

**CE 261** ■

Breite 60 cm  
4 Kochzonen  
Sensor-Bedienung



**Gaskochfeld**

**CG 291**

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



**Gaskochfeld**

**CG 261**

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

## Zubehör

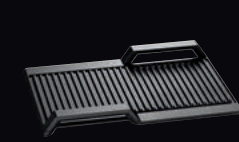


**Gusspfanne**

Emailliert, halbe oder volle Größe



**Offener Gussbräter**



**Grillplatte**

Aluminiumguss, antihafbeschichtet



**Teppan Yaki**

Aus Mehrschichtmaterial



**Wok-Pfanne**

Aus Mehrschichtmaterial



**Wok-Ring**

Halterung für Wok-Pfanne



**Bratsensor-Pfanne**

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



**Pastakorb**



**Geschlossener Gussbräter**

Aluminiumguss



**Lavasteine**

Zur Ablage



**Twist-Pad**

Schwarz

## Die Vario Kochgeräte-Serie 200



**Vario Induktionskochfeld**

**VI 270** ▯

Breite 70 cm  
4 Kochzonen



**Vario Induktionskochfeld**

**VI 260** ▯

Breite 60 cm  
4 Kochzonen



**Induktionskochfeld**

**VI 230** ▯

Breite 28 cm  
2 Kochzonen



**Vario Gaskochfeld**

**VG 264** ▯

Breite 60 cm  
4 Brenner



**Vario Gaskochfeld**

**VG 232** ▯

Breite 28 cm  
2 Brenner



**Vario Gas-Wok**

**VG 231** ▯

Breite 28 cm  
1 Wok-Brenner



**Vario Glaskeramikkochfeld**

**VE 270** ▯

Breite 70 cm  
4 Kochzonen



**Vario Glaskeramikkochfeld**

**VE 260** ▯

Breite 60 cm  
4 Kochzonen



**Vario Glaskeramikkochfeld**

**VE 230** ▯

Breite 28 cm  
2 Kochzonen



**Vario Teppan Yaki**

**VP 230** ▯

Breite 28 cm  
1 Metallfläche  
Exakte Temperaturregelung



**Vario Elektro-Grill**

**VR 230** ▯

Breite 28 cm  
2 separat steuerbare Zonen  
Offener Gussrost mit Lavasteinen



**Vario Dampfgarer**

**VK 230** ▯

Breite 28 cm  
Dampfgaren auf zwei Ebenen  
Exakte Temperaturregelung



**Vario Fritteuse**

**VF 230** ▯

Breite 28 cm  
Dreizonen-Becken  
Exakte Temperaturregelung



**Vario Muldenlüftung**

**VL 041/040** ▯

Breite 8,5 cm  
Hocheffizientes Lüftungssystem  
direkt am Kochfeld





## Lüften

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

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

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

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

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





## Die Lüftungsgeräte-Serie 400

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

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

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

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





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

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







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

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



Die Vario Deckenlüftung





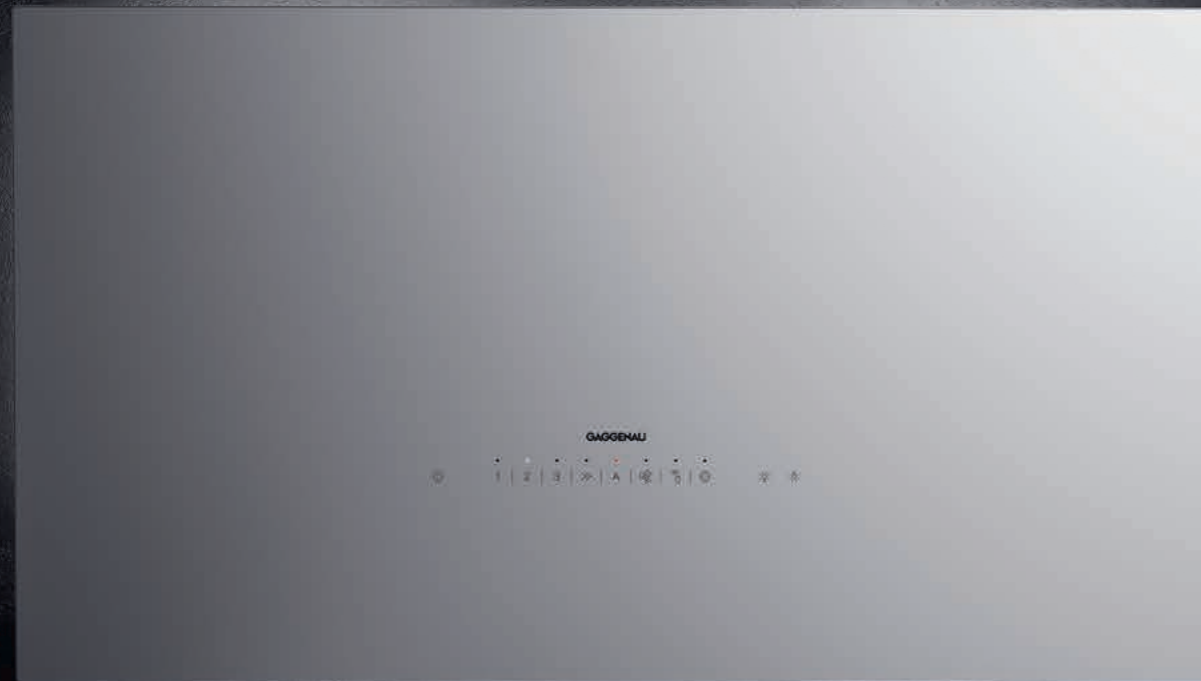
## Die Lüftungsgeräte-Serie 200

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

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

Lüften sah nie besser aus.





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

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

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





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

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

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

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



Die Deckenlüftung



Die Muldenlüftung



Die Wandesse







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

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

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

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



Der Lüfterbaustein



## Die Lüftungsgeräte-Serie 400



Vario Deckenlüftung

**AC 402**

Filterelement  
Maße 80 x 40 cm

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



Vario Deckenlüftung

**AC 482/462**

Steuerelement  
Maße 80 x 14 cm



Vario Deckenlüftung

**AC 472**

Lichtelement  
Maße 80 x 14 cm



Tischlüftung

**AL 400**

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



Vario Muldenlüftung

**VL 414**

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



Inselesse

**AI 442**

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



Wandesse

**AW 442**

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

## Die Lüftungsgeräte-Serie 200



Deckenlüftung

**AC 250**

Breite 90 cm  
Diskrete Einbindung in die Küchenarchitektur



Deckenlüftung

**AC 231**

Breite 120 cm  
Anbringung direkt an der Decke



Vario Muldenlüftung

**VL 041/040**

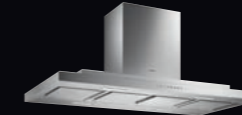
Breite 8,5 cm  
Hocheffiziente Entlüftung direkt am Kochfeld  
Optimal mit anderen Geräten der Vario Kochgeräte-Serie 200 kombinierbar



Inselesse

**AI 240**

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



Inselesse

**AI 230**

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



Wandesse

**AW 240**

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



Wandesse

**AW 230**

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

### Design-Optionen

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



Gaggenau Anthrazit



Gaggenau Metallic



Gaggenau Silber



Wandesse

**AW 270/271/273**

Breite 90 cm  
Der schräg gestellte Schwadenschirm bietet viel Freiraum oberhalb des Kochfeldes.



Wandesse

**AW 250/251/253**

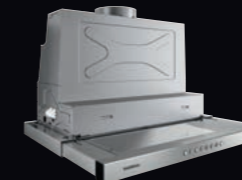
Breite 70/90 cm  
Der vertikale Schwadenschirm bietet viel Freiraum oberhalb des Kochfeldes.



Flachschirmhaube

**AF 210**

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



Flachschirmhaube

**AF 200**

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



Lüfterbaustein

**AC 200**

Breite 86/70/52 cm  
Unsichtbarer Einbau im Oberschrank





## Kühlen

Geben Sie der Frische den Raum, der ihr gebührt.

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

Manche Lebensmittel brauchen eine gewisse Reifezeit, während andere ein besonders kühles Umfeld bevorzugen. Die Vario Kühl- und Gefriergeräte, die Kühl- und Gefrierkombination sowie die Weinklimaschränke der Serien 400 und 200 kommen jedem Wunsch entgegen, denn sie verfügen über eine präzise Kühltechnologie und bis zu vier unterschiedliche Klimazonen.

So erhalten Lebensmittel die für sie optimalen Lagerbedingungen: Radicchio-Salat bleibt knackig, Mangos entwickeln ihr Aroma, Fleisch reift heran und Fisch hält sich länger frisch.

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





## Die Vario Kälte-Serie 400

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

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

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





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

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

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

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



Die LED-Leuchtelemente



Die Edelstahl-Innenverkleidung



Die asymmetrisch geteilte Glas-Abstellfläche





## Weinklimaschränke

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

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

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

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





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

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

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

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

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



Die Weinklimaschränke der Vario Kälte-Serie 400



Die vollausziehbaren Flaschenablagen



Die integrierten Weinklimaschränke





## Die Vario Kälte-Serie 200

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

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

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





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

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

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

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

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



Das Stufen-Tablar und die Gastronorm-Behälter





## Die Vario Kälte-Serie 400



**Vario Kühl- und Gefrierkombination**  
**RY 492**  
 Nischenbreite 91,4 cm  
 Nischenhöhe 213,4 cm  
 Frischkühlen  
 Integrierter Eisbereiter mit Festanschluss an Wasserzulauf  
 Nutzinhalt 526 l



**Vario Kühl- und Gefrierkombination**  
**RB 492/472**  
 Nischenbreite 91,4/76,2 cm  
 Nischenhöhe 213,4 cm  
 Frischkühlen  
 Integrierter Eisbereiter mit Festanschluss an Wasserzulauf  
 Nutzinhalt 532/438 l



**Vario Kühlgerät**  
**RC 472/462**  
 Nischenbreite 76,2/61 cm  
 Nischenhöhe 213,4 cm  
 Frischkühlen nahe 0 °C  
 Nutzinhalt 479/369 l



**Vario Gefriergerät**  
**RF 463/413**  
 Nischenbreite 61/45,7 cm  
 Nischenhöhe 213,4 cm  
 Integrierte Ausgabe von Eis und Wasser mit Festanschluss an Wasserzulauf  
 Nutzinhalt 299/198 l



**Vario Gefriergerät**  
**RF 471/461/411**  
 Nischenbreite 76,2/61/45,7 cm  
 Nischenhöhe 213,4 cm  
 Integrierter Eisbereiter mit Festanschluss an Wasserzulauf  
 Nutzinhalt 421/321/222 l

## Die Kältegeräte-Serie 200

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

Schließlich sind wir Gagganau und setzen unsere eigenen Maßstäbe.



**Vario Weinklimaschränke**

**RW 464/414**  
 Nischenbreite 61/45,7 cm  
 Nischenhöhe 213,4 cm  
 Zwei getrennt steuerbare Klimazonen (5 °C bis 20 °C)  
 UV-Schutz, vibrationsarmer Betrieb, zuschaltbares Präsentationslicht  
 Fassungsvermögen 99/70 Flaschen

## Die Weinklimaschränke



**Weinklimaschrank**

**RW 464/414**  
 Nischenbreite 61/45,7 cm  
 Nischenhöhe 213,4 cm  
 Zwei getrennt steuerbare Klimazonen (5 °C bis 20 °C)  
 UV-Schutz, vibrationsarmer Betrieb, zuschaltbares Präsentationslicht  
 Fassungsvermögen 99/70 Flaschen



**Weinklimaschrank**

**RW 424**  
 Nischenbreite 56 cm  
 Nischenhöhe 122,1 cm  
 Zwei getrennt steuerbare Klimazonen (5 °C bis 20 °C)  
 Integrierte, mit Edelstahl eingefasste Glastür  
 UV-Schutz, zuschaltbares Präsentationslicht  
 Fassungsvermögen 64 Flaschen



**Weinklimaschrank**

**RW 404**  
 Nischenbreite 60 cm  
 Nischenhöhe 82 cm  
 Zwei getrennt steuerbare Klimazonen (5 °C bis 20 °C)  
 Unterbaufähig, mit Edelstahl eingefasste Glastür  
 UV-Schutz, zuschaltbares Präsentationslicht, abschließbare Tür  
 Fassungsvermögen 34 Flaschen



**Weinklimaschrank**

**RW 402**  
 Nischenbreite 60 cm  
 Nischenhöhe 82 cm  
 Eine Klimazone (5 °C bis 20 °C)  
 Unterbaufähig, mit Edelstahl eingefasste Glastür  
 UV-Schutz, zuschaltbares Präsentationslicht, abschließbare Tür  
 Fassungsvermögen 42 Flaschen



## Die Kühlgeräte-Serie 200



### Kühl- und Gefrierkombination

**RB 292**

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



### Kühl- und Gefrierkombination

**RB 282**

Nischenbreite 56 cm  
Nischenhöhe 177,5 cm  
Drei Klimazonen einschließl  
ich Frishkühlen  
Nutzinhalt 270 l



### Kühl- und Gefrierkombination

**RT 282**

Nischenbreite 56 cm  
Nischenhöhe 177,5 cm  
Drei Klimazonen einschließl  
ich Frishkühlen  
Nutzinhalt 286 l



### Kühlgerät

**RC 282**

Nischenbreite 56 cm  
Nischenhöhe 177,5 cm  
Zwei Klimazonen einschließl  
ich Frishkühlen  
Nutzinhalt 319 l



### Gefriergerät

**RF 282**

Nischenbreite 56 cm  
Nischenhöhe 177,5 cm  
Nutzinhalt 211 l

## Zubehör



### Aufbewahrungsbehälter

Mit transparentem Deckel



### Aufsatz

Aluminium  
Zur Präsentation einzelner  
Flaschen (3er-Set)



### Griff

Edelstahl



### Kühl- und Gefrierkombination

**RT 242**

Nischenbreite 56 cm  
Nischenhöhe 140 cm  
Drei Klimazonen einschließl  
ich Frishkühlen nahe 0 °C  
Nutzinhalt 204 l



### Kühlgerät

**RC 242**

Nischenbreite 56 cm  
Nischenhöhe 140 cm  
Zwei Klimazonen einschließl  
ich Frishkühlen nahe 0 °C  
Nutzinhalt 222 l



### Kühl- und Gefrierkombination

**RT 222**

Nischenbreite 56 cm  
Nischenhöhe 122,5 cm  
Drei Klimazonen einschließl  
ich Frishkühlen nahe 0 °C  
Nutzinhalt 169 l



### Kühlgerät

**RC 222**

Nischenbreite 56 cm  
Nischenhöhe 122,5 cm  
Zwei Klimazonen einschließl  
ich Frishkühlen nahe 0 °C  
Nutzinhalt 187 l



### Kühl- und Gefrierkombination

**RT 222**

Nischenbreite 56 cm  
Nischenhöhe 122,5 cm  
Drei Klimazonen einschließl  
ich Frishkühlen nahe 0 °C  
Nutzinhalt 195 l



### Flaschenablage

Voll ausziehbar  
Aus Buchenholz und  
Aluminium



### Abstellflächen

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



### Abstellflächen

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

## Die Vario Kälte-Serie 200



### Vario Kühl- und Gefrierkombination

**RB 289**

Nischenbreite 56 cm  
Nischenhöhe 177,5 cm  
Vier Klimazonen einschließl  
ich Frishkühlen nahe 0 °C  
Nutzinhalt 245 l



### Vario Kühl- und Gefrierkombination

**RB 287**

Nischenbreite 56 cm  
Nischenhöhe 177,5 cm  
Nutzinhalt 259 l



### Vario Kühl- und Gefrierkombination

**RT 289**

Nischenbreite 56 cm  
Nischenhöhe 177,5 cm  
Vier Klimazonen einschließl  
ich Frishkühlen nahe 0 °C  
Nutzinhalt 284 l



### Vario Kühlgerät

**RC 289**

Nischenbreite 56 cm  
Nischenhöhe 177,5 cm  
Drei Klimazonen einschließl  
ich Frishkühlen nahe 0 °C  
Nutzinhalt 302 l



### Vario Gefriergerät

**RF 287**

Nischenbreite 56 cm  
Nischenhöhe 177,5 cm  
Nutzinhalt 212 l



### Vario Kühlgerät

**RC 249**

Nischenbreite 56 cm  
Nischenhöhe 140 cm  
Vier Klimazonen einschließl  
ich Frishkühlen nahe 0 °C  
Nutzinhalt 227 l



### Vario Gefriergerät

**RF 247**

Nischenbreite 56 cm  
Nischenhöhe 140 cm  
Nutzinhalt 158 l



### Kühlgerät

**RC 222**

Nischenbreite 56 cm  
Nischenhöhe 122,5 cm  
Zwei Klimazonen einschließl  
ich Frishkühlen  
Nutzinhalt 211 l



### Gefriergerät

**RF 222**

Nischenbreite 56 cm  
Nischenhöhe 122,5 cm  
Nutzinhalt 127 l



### Kühl- und Gefrierkombination

**RT 200**

Nischenbreite 60 cm  
Nischenhöhe 82 cm  
Nutzinhalt 123 l



### Kühlgerät

**RC 200**

Nischenbreite 60 cm  
Nischenhöhe 82 cm  
Nutzinhalt 137 l



### Gefriergerät

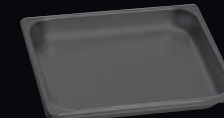
**RF 200**

Nischenbreite 60 cm  
Nischenhöhe 82 cm  
Nutzinhalt 98 l



### Kleiner Gastronorm-Behälter

Antihafbeschichtet, GN 1/3  
Ungelocht



### Großer Gastronorm-Behälter

Antihafbeschichtet, GN 2/3  
Ungelocht



### Kleiner Gastronorm-Behälter

Antihafbeschichtet, GN 1/3  
Ungelocht



### Großer Gastronorm-Behälter

Antihafbeschichtet, GN 2/3  
Ungelocht





## Spülen

Weil nicht alles nur Geschirr ist.

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

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

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





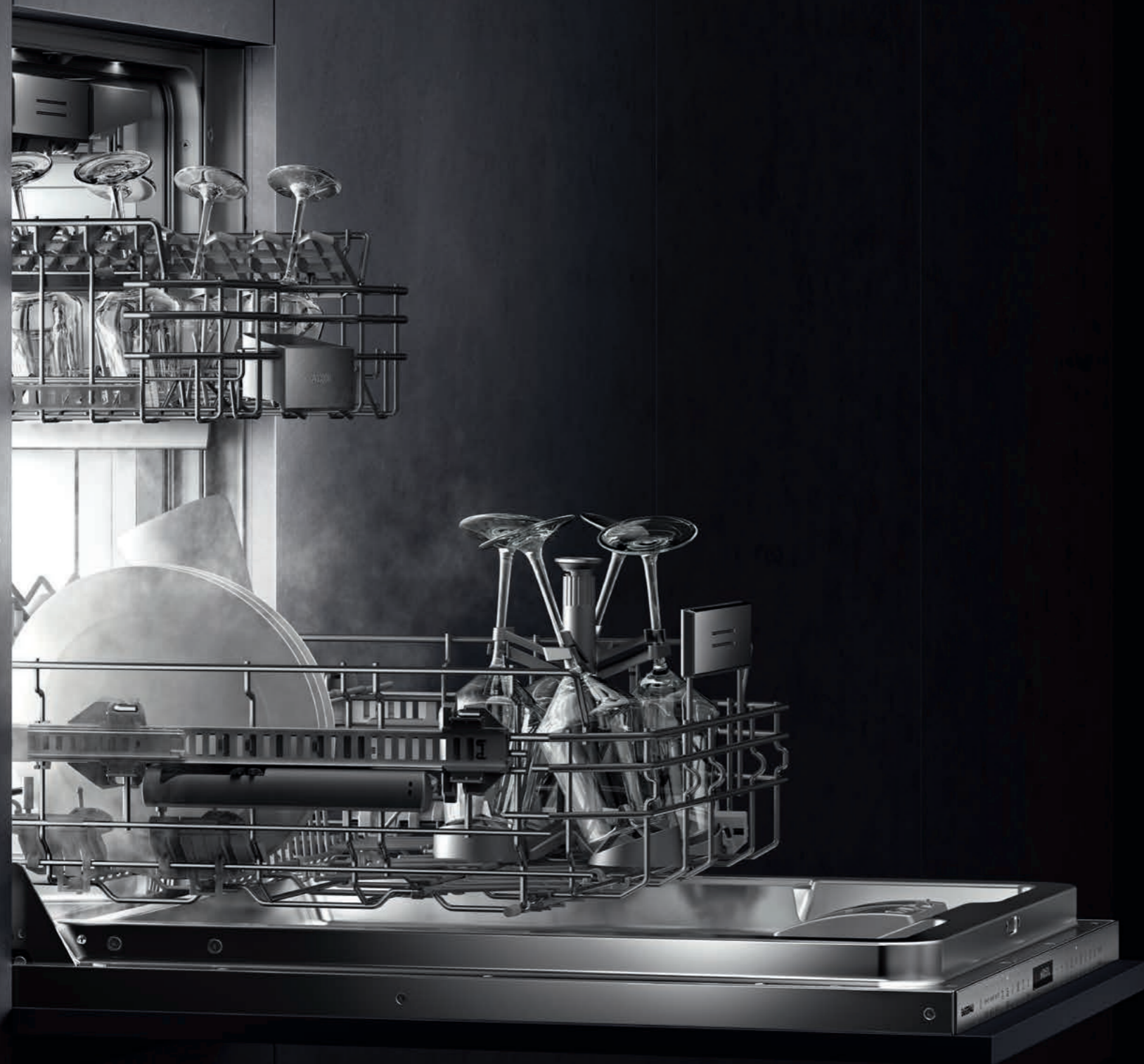
## Die Geschirrspüler-Serie 400

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

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

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





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

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

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

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



Das TFT-Display





## Die Geschirrspüler-Serie 200

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

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

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





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

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

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



Vollintegriert



Die Programm-Optionen



## Die Geschirrspüler-Serie 400



**Geschirrspüler**

**DF 481/480**

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

## Die Geschirrspüler-Serie 200



**Geschirrspüler**

**DF 261/260**

Breite 60 cm  
6 Programme, 4 Optionen  
Automatische Türöffnung  
Sehr leise 42 dB



**Geschirrspüler**

**DI 261/260**

Breite 60 cm  
6 Programme, 4 Optionen  
Automatische Türöffnung  
Sehr leise 42 dB



**Geschirrspüler**

**DF 251/250**

Breite 60 cm  
6 Programme, 2 Optionen  
Info-Light  
Sehr leise 44 dB



**Geschirrspüler**

**DF 250**

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

## Zubehör



**Besteckschublade**

Mit Leichtlauffunktion



**Silberglanzkassette**

Für alle Geschirrspüler



**Halterung für  
langstielige Gläser**



**Gläserkorb**



**Möbelgriff**

Edelstahl





## Enthüllungen

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

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





## Über die Küche hinaus

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

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

Ausblicke in die Zukunft für kulturell Interessierte.



# GAGGENAU

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



**Island**

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

**Israel**

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

**Italien**

Showroom Bari  
ZeroUnoDesign  
Via Pietro Nenni 14/5-6  
70016 Noicattaro – BA  
+39 08 0478 2575

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

Showroom Mailand  
Design Elementi  
Milano S.r.l.  
Via Lazzaretto 3  
20124 Mailand  
+39 02 2901 5250

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

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

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

**Japan**

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

Showroom Tokio  
N.TEC Co. Ltd.  
6F Rinkei Bldg.  
2-8-9 Iwamoto-cho  
Chiyoda-ku Tokio  
101-0032  
+81 3 5833 0833

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

**Kanada**

Showroom Montreal  
L'Atelier BSH  
9220 Boulevard du Golf  
Anjou, QC, H1J 3A1  
+1 51 4353 3232

Showroom Toronto  
Luxe Appliance Studio  
334 King Street East  
Unit 1  
Toronto, ON, M5A 1K8  
+1 88 8966 5893

**Kasachstan**

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

**Luxemburg**

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

**Malaysia**

Showroom Kuala Lumpur  
BSH Home Appliances  
Sdn. Bhd.  
Unit No 2-1 Level 2 CP  
Tower  
No. 11 Jalan 16/11  
Pusat Dagang Seksyen 16  
46350 Petaling Jaya  
+60 3 7955 8880

Showroom Malaysia  
89 Jalan Maarof  
Bangsar  
59100 Kuala Lumpur  
WP, Malaysia  
+60 3 7955 8880

**Malta**

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

**Neuseeland**

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

**Niederlande**

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

**Nordzypern**

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

**Norwegen**

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

**Österreich**

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

**Philippinen**

Showroom Metro Manila  
Living Innovations Corp  
GF Units 106 & 107  
Fort Victoria 5<sup>th</sup> Ave. corner  
23<sup>rd</sup> Street Fort Bonifacio  
Global City  
Taguig City  
Metro Manila  
+62 2 830 2230

**Polen**

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

**Schweden**

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

**Schweiz**

Showroom Zürich  
BSH Hausgeräte AG  
Fahrweidstrasse 80  
8954 Geroldswil  
+41 4 3455 4000

Showroom Lugano  
BSH Elettrodomestici SA  
Via Campagna 30  
6934 Bioggio  
+41 4 3455 4028

Showroom Renens  
BSH Electroménager SA  
Avenue des Baumettes 7  
1020 Renens  
+41 2 1631 1000

**Showroom Bern**

BSH Hausgeräte AG  
Steigerhubelstrasse 3  
3008 Bern  
+41 3 1398 2848

**Singapur**

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

**Spanien**

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

**Südkorea**

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

**Taiwan**

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

**Thailand**

**Showroom Bangkok**  
BSH Home Appliances Ltd.  
Ital Thai Tower  
No. 2034/31-39  
2<sup>nd</sup> Floor  
New Petchburi Road  
Bangkapi  
Huay Kwang  
Bangkok 10310  
+66 2769 7900

**Türkei**

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

**USA**

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

**Showroom Irvine**

BSH Experience & Design  
Center  
17911 Von Karman  
Suite 100  
Irvine  
CA 92614  
+1 94 9224 4700

Showroom Miami  
LCI Distributors  
2005 NW 115 Avenue  
Miami  
FL 33172  
+1 30 5418 0010

**Showroom New York**

A&D Building  
7<sup>th</sup> floor  
150 East 58<sup>th</sup> Street  
New York  
NY 10155  
+1 21 2588 0950

Showroom San Francisco  
Purcell Murray  
185 Park Lane  
Brisbane  
CA 94005  
+1 80 0892 4040

**Vereinigtes Königreich**

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

**Vietnam**

Showroom Ho Chi Minh City  
Häfele Design Center Ho  
Chi Minh City  
46A Nguyen Van Troi Street  
Ward 15  
Phu Nhuan District  
Ho Chi Minh City  
+84 8 3997 7300

Showroom Hanoi  
Häfele Design Center Hanoi  
128 Thuy Khue Street  
Thuy Khue Ward  
Tay Ho District  
Hanoi  
+84 04 3850 0400

Showroom Danang  
Häfele Design Center  
Danang  
248 Nguyen Van Linh  
Thac Gian ward  
Thanh khe District  
Danang  
+84 511 358 4966

**Zypern**

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



Der Unterschied heißt Gaggenau.

## Showrooms | Flagship showrooms

**Belgien**

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

**China**

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

**Showroom Peking**

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

**Showroom Guangzhou**

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

**Dänemark**

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

**Deutschland**

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

**Finnland**

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

**Frankreich**

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

**Griechenland**

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

**Hongkong**

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

**Indien**

Showroom Mumbai  
 SIS Imports  
 1<sup>st</sup> Floor  
 Ashford Chambers  
 (Old Citylight Theatre)  
 LJ Road, Mahim  
 Mumbai 400 016  
 +91 22 2446 7750/52/54

Showroom Bengaluru  
 SIS Imports  
 37, 4<sup>th</sup> B Cross  
 5<sup>th</sup> Block  
 Industrial Layout Koramangala  
 Bengaluru 560 095  
 +91 80 2550 4444

Showroom Hyderabad  
 SIS Imports  
 Plot No. 1057/M  
 Road No. 45  
 Jubilee Hills  
 Hyderabad 500 033  
 +91 40 2355 0346/47

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