

A close-up, high-angle photograph of a circular metal component, likely a burner or a part of a stove. The component has a dark, textured surface and a prominent ring of small, evenly spaced holes around its perimeter. The top surface is flat and features a central circular opening. The lighting is dramatic, highlighting the metallic texture and the geometric shapes of the component against a dark background.

La collection  
2016

**GAGGENAU**



33

A misty, atmospheric landscape with evergreen trees in the foreground and a hazy background. The scene is dominated by soft, diffused light, creating a sense of depth and mystery. The trees in the foreground are dark and silhouetted against the lighter, misty background. The overall mood is serene and evocative, suggesting a quiet, early morning or late afternoon in a forested area.

L'histoire de la marque commence  
en 1683 à la lisière de la Forêt-Noire.

A misty forest landscape with tall evergreen trees. The scene is hazy, with a soft, ethereal atmosphere. The trees are dark green and stand against a light, misty background. A large, white, semi-transparent number '168' is overlaid on the lower half of the image, centered horizontally. The number is rendered in a clean, sans-serif font with a slight shadow effect, making it stand out against the background.

168

A misty forest landscape with evergreen trees and a large white number 3 in the foreground. The scene is atmospheric, with soft light filtering through the fog. The number 3 is positioned in the lower-left quadrant, partially overlapping the forest. The text is located in the middle-right area of the image.

333 années d'histoire jalonnées d'innovations et marquées du sceau de la qualité et de l'expertise : cette histoire, nous l'avons façonnée. Nous avons donné leurs lettres de noblesse aux appareils encastrables et fait entrer le four combi-vapeur dans la cuisine des particuliers. Aujourd'hui, nous continuons d'affirmer notre caractère novateur avec notre système de nettoyage entièrement automatique. C'est avec ces innovations que nous contribuons à bâtir la cuisine de demain. Pour nous, demain ne se conjugue pas au futur.

Forts de 333 ans d'innovation et de création, nous entendons continuer à faire la différence.





## Gaggenau, la différence

Lors de la conception, du développement et de la fabrication des pièces qui composent nos appareils, nous ne nous contentons pas de satisfaire aux critères de qualité les plus élevés ; chacune de nos réalisations répond au standard Gaggenau.

La solidité du mécanisme des portes, la précision des crans des boutons de commande et la parfaite adéquation des accessoires témoignent de la qualité hors pair des produits de la marque. Soucieux de répondre aux attentes de nos clients, chaque élément joue son rôle à la perfection.

Gaggenau, c'est le raffinement dans la fabrication et une conception faite pour durer. L'œil est flatté par les lignes épurées, par un art revendiqué du minimalisme. Au chef, nous offrons un confort d'utilisation inégalé et à son imagination, un potentiel sans limite.. Ouvrez une porte, tournez un bouton, appuyez sur une touche. Et appréciez la différence.



Fragments de verre composite qui serviront bientôt à la réalisation de notre émail bleu emblématique.



**Fours** 6

Les fours Série 400 8  
Les fours Série 200 16  
Les fours EB 388 et EB 333 22  
Récapitulatif : fours et accessoires

**Cuisson** 28

Les Vario de cuisson Série 400 30  
Les tables de cuisson Série 400 36  
Les Vario de cuisson Série 200 40  
Les tables de cuisson Série 200 44  
Récapitulatif : cuisson et accessoires

**Ventilation** 50

Les appareils d'aspiration Série 400 52  
Les appareils d'aspiration Série 200 58  
Récapitulatif : ventilation et accessoires

**Froid** 66

Les appareils de froid Vario Série 400 68  
Les caves à vin climatisées 72  
Les appareils de froid Vario Série 200 76  
Les appareils de froid Série 200 80  
Récapitulatif : appareils de froid et accessoires

**Lave-vaisselle** 86

Les lave-vaisselle Série 400 88  
Les lave-vaisselle Série 200 92  
Récapitulatif : lave-vaisselle et accessoires



## Fours

Quand la cuisine des grands chefs s'invite à la maison.

Dotés d'une multitude de fonctions tout droit sorties des cuisines professionnelles, nos fours savent répondre aux exigences du chef qui sommeille en vous. À l'instar d'un rayon de miel encore gorgé de son précieux nectar, ils promettent une expérience authentique. Tout cordon-bleu désire apporter sa touche personnelle, qu'il exprime au travers de l'assaisonnement, du minutage ou encore de la température. La performance portée au plus haut degré d'excellence, la qualité à l'épreuve du temps et un design résolument audacieux : telle est la signature Gaggenau.

Afin de satisfaire aux exigences de chacun, Gaggenau a conçu deux séries de fours de conception et de taille différentes. Quant à ceux qui nourrissent de plus grandes ambitions, ils se tourneront vers les performances du four EB 333.

Chaque série se prête à de nombreuses configurations aussi élégantes qu'intuitives. La superposition d'un four combi-vapeur et d'un four classique offre un remarquable volume ainsi qu'une flexibilité accrue. Optez en outre pour un tiroir sous vide, et ce mode de cuisson deviendra le leitmotiv de votre répertoire culinaire. Installés côte à côte, le four classique, la machine à café expresso tout automatique et le combi-vapeur ou le four micro-ondes combiné donneront encore davantage de prestance à votre cuisine.

Gaggenau propose également des tiroirs chauffants, idéals pour accueillir un service de table ou pour maintenir au chaud de délicieuses créations culinaires.

Cette collection n'a qu'un seul credo : offrir aux plus fins gourmets des résultats professionnels au cœur de leur cuisine.





## Les fours Série 400

Portée par les principes de la grande cuisine, la marque Gaggenau s'est inspirée des besoins exprimés par les plus grands chefs ainsi que par les expériences qui les ont forgés. Destinés aux particuliers, les fours Série 400 leur permettent de bénéficier chez eux des sensations et de la qualité d'un matériel professionnel.

Alliant verre et inox massif, ces appareils aux lignes audacieuses portent l'inimitable signature Gaggenau. Comme par magie, les portes dépourvues de poignées s'ouvrent d'une simple pression sur l'écran sensitif. Leur design affirmé donne le ton à la pièce. Le four classique peut être associé au four combi-vapeur ou au four micro-ondes combiné. Superposés, les appareils semblent reliés par leur module de commande respectif. Ils peuvent en outre être alliés à un tiroir chauffant ou, pour certains modèles, un tiroir sous vide, notamment conçu pour la cuisine sous vide.

Cuisson au four, à l'étouffée, au gril ou encore à la vapeur, tout est possible avec les appareils Gaggenau. Pour parer au caractère salissant de ces opérations, même les fours combi-vapeur sont désormais dotés d'un système unique d'autonettoyage, pour une cuisine toujours impeccable.

Les chefs en herbe peuvent voir grand avec le four de 60 cm de large également disponible en 76 cm. Tous les modèles sont dotés d'une porte plein verre sur inox, caractéristique qui ne manquera pas d'attirer les regards.





Lovée entre le four micro-ondes combiné et le four combi-vapeur, la fameuse machine à café expresso intégrée complète à merveille le somptueux trio. Cette remarquable installation côte à côte n'est cependant qu'une possibilité parmi tant d'autres.

**Les boutons de commande rotatifs superbement façonnés et l'écran TFT sensible** illustrent à merveille l'esprit Gaggenau. Caractérisés par leur poids, gage de qualité, les boutons rotatifs offrent la résistance idéale pour un réglage précis et rapide des principales fonctions. Quant aux fonctions secondaires, elles sont accessibles via l'écran TFT sensible.

**La machine à café expresso tout automatique** permet de préparer un café idéal, sans attendre. L'appareil peut mémoriser jusqu'à huit boissons personnalisées par utilisateur, tandis qu'une résistance permet que l'eau soit chaude immédiatement, pour une boisson unique préparée à la demande.



**Le four combi-vapeur** se prête à absolument tous les types de cuisson, que ce soit à la vapeur, à l'étouffée ou au four. Il permet également de faire mijoter, de griller, de gratiner, de cuire sous vide, d'extraire du jus ou de régénérer des aliments. Une fois son travail achevé, il possède également un auto-nettoyage automatique.

Depuis que Gaggenau a offert aux particuliers la possibilité d'équiper leur cuisine d'un four combi-vapeur, il y a plus de quinze ans, la marque n'a eu de cesse de perfectionner ses appareils.

L'extrême précision de la température, les cinq degrés d'humidité ainsi que le nouveau tiroir sous vide, dernière innovation de la marque, offrent les clés d'une cuisine maîtrisée à la perfection.

Le système de nettoyage automatique des fours combi-vapeur dotés d'un raccordement direct à l'eau appartient à ces innovations qui deviennent indispensables dès leur première utilisation. Simple et sans effort, ce système permet le lavage de l'enceinte de cuisson pour un résultat parfait et une hygiène inégalée.

Le four combi-vapeur est disponible avec une porte plein verre sur inox ou anthracite selon le modèle.

**Le tiroir sous vide** est conçu pour une multitude de préparations. Rapide et pratique, il permet la mise sous vide des poissons, viandes, légumes et fruits, non seulement pour une cuisson sous vide, mais également pour les marinades et la longue conservation. Dès sa première utilisation, il saura se rendre incontournable.

**Les accessoires Gastro Norm** permettent de passer les aliments d'un appareil à l'autre en toute simplicité durant la préparation des plats. Polyvalents, ils conviennent parfaitement à la conservation, la réfrigération, la préparation et la cuisson des aliments ainsi qu'à leur service. Disponibles en inox ou anti-adhérents, perforés ou non, avec ou sans couvercle, ces accessoires, dont les dimensions sont étudiées pour s'adapter à merveille aux appareils phares de Gaggenau, sont une nouvelle preuve de l'engagement de la marque à fabriquer des produits de qualité professionnelle.



Le tiroir sous vide



Le faitout



La série s'affranchit de ses poignées. Élégante et racée, elle allie style et intelligence.

**Le four** figure en tête de sa catégorie. Une simple pression du doigt permet d'accéder à 17 modes de cuisson ainsi qu'à un large éventail de fonctionnalités : tournebroche, sonde thermométrique, fonction optionnelle pierre à pain et à pizzas ou encore autonettoyage par pyrolyse.

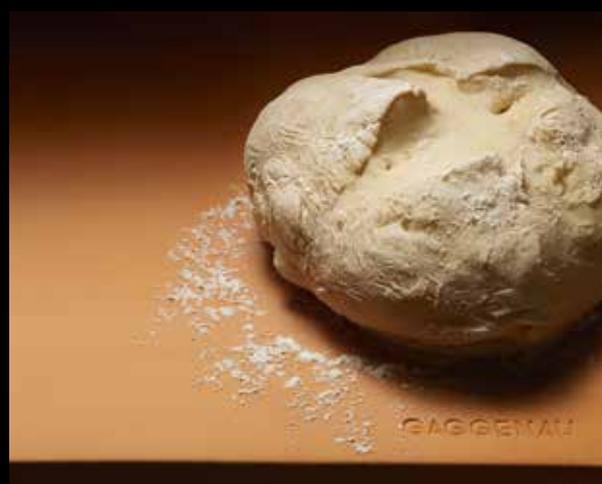
**La sonde thermométrique** permet de maîtriser au degré près la température à cœur des viandes, poissons et pains de toutes sortes. Ce système intuitif est conçu pour que la mesure s'affiche sur l'écran TFT sensible, offrant à la fois une extrême précision et un contrôle optimal.

**La pierre à pain et à pizzas**, dont les finitions sont réalisées à la main, illustre à merveille le haut degré d'exigence des fours Série 400 de Gaggenau. La résistance chauffante amovible dont est équipée la pierre lui permet d'atteindre 300 °C. Pizzas, tartes salées et pains maison n'auront rien à envier aux créations sorties d'un four en brique professionnel.

**Le tiroir chauffant** permet de maintenir toutes les préparations à température idéale lors de l'élaboration d'un menu et de son service. Non content de maintenir les aliments au chaud, il permet de décongeler et même de cuire à basse température. Quant aux amateurs de café, ils apprécieront l'exquise délicatesse de sa fonction de préchauffage de tasses.



La sonde thermométrique



La pierre à pain et à pizzas



Le tiroir chauffant



## Les fours Série 200

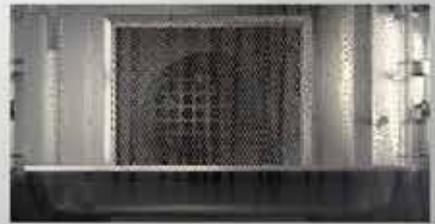
La Série 200 : des résultats professionnels dans un cadre privé. Le four de 60 cm, encastré à fleur de meuble, peut être combiné à une machine à café expresso tout automatique, un four combi-vapeur et un tiroir chauffant. Installés côte à côte ou superposés, les appareils de cette élégante série sont disponibles en trois coloris. Ils s'intègrent parfaitement au mur de votre cuisine et se fondent discrètement dans tous les intérieurs. Et pour un agencement plus traditionnel, le four peut également être positionné sous le plan de travail.

Quels que soient les appareils installés, ils s'accordent à la perfection les uns avec les autres dans une infinité de configurations. Opter pour toute la série, c'est bénéficier de tous les modes de cuisson possibles : à l'étouffée, à la vapeur ou au four traditionnel. Le four micro-ondes combiné offre en outre un aspect très pratique. Préparant en un temps record des cafés personnalisés, la machine à café expresso tout automatique complète à merveille l'esthétique épurée des produits de la marque.

Cette série saura charmer les amateurs de design tout comme les plus fins gastronomes.



SAROBNAI



SAROBNAI

SAROBNAI

À fleur de meuble, les appareils Série 200 offrent une multitude de possibilités et de fonctionnalités, dans un style d'une remarquable sobriété. Fours traditionnels, combi-vapeur ou vapeur, fours micro-ondes ou micro-ondes combinés, machines à café expresso tout automatiques et tiroirs chauffants, tous sont disponibles en trois coloris : Sérigraphie Gaggenau Anthracite, Metallic ou Silver.

Les poignées de nos fours sont assorties à celles de nos réfrigérateurs, conférant ainsi une subtile harmonie à votre cuisine. Autre élément résolument Gaggenau, les boutons de commande rotatifs en inox massif qui permettent d'accéder aux fonctions principales. Les fonctions secondaires sont quant à elles accessibles via l'écran TFT sensible.

**Le four** est indéniablement l'appareil le plus polyvalent de la série. Il s'intègre parfaitement sous le plan de travail ou dans un meuble haut. Muni d'un système de régulation électronique de la température, il offre une multitude de modes de cuisson. Son programme d'autonettoyage par pyrolyse viendra à bout des taches les plus tenaces : pour un four toujours impeccable, d'un simple coup d'éponge final.

Avec la pierre à pain et à pizzas, les fours Série 200 permettent de préparer des pains, des pizzas dignes d'un four en brique traditionnel.

**Le tiroir chauffant** dispose d'une capacité lui permettant de recevoir les assiettes pour six à douze couverts et de les porter à la température idéale. Il est en outre idéal pour décongeler ou dorer des aliments, faire lever des pâtes, réchauffer des plats et les cuire à basse température.



Sérigraphie Anthracite Gaggenau



Sérigraphie Metallic Gaggenau





La Série 200 répond à toutes les exigences. Permettant de préparer sans effort les recettes les plus ambitieuses, les récipients Gastro Norm garantissent une préparation, un stockage, une cuisson et une régénération des aliments en toute tranquillité. Gaggenau propose également le four micro-ondes combiné, dans lequel les aliments peuvent être réchauffés, cuits et grillés. Avec l'alliance du talent culinaire et de technologies hors pair, l'imagination prend un nouveau souffle.

**Le four combi-vapeur**, doté d'un réservoir d'eau accède au plus haut degré des exigences culinaires. Avec son volume de 42 litres, il permet de cuire à la vapeur, au four, à l'étouffée, mais également de régénérer les aliments et d'extraire les jus. Avec Gaggenau, la cuisine brille par son goût et son élégance.

**La machine à café expresso tout automatique** prépare des cafés personnalisés en quelques secondes. L'appareil peut mémoriser jusqu'à huit boissons différentes pour répondre aux envies de chacun. Grâce à la résistance, l'eau reste chaude pour vous offrir une boisson prête en instantané.



DADDEMAU



## Nouveau four EB 333

Gaggenau fête cette année son 333<sup>e</sup> anniversaire ainsi que le 30<sup>e</sup> anniversaire de son appareil le plus emblématique. Pour célébrer l'évènement, Gaggenau a revisité le design et les fonctions de ce célèbre four de 90 cm de large. Il dispose désormais d'une porte en inox de 3 mm d'épaisseur travaillée avec une grande précision. Le nouveau concept d'éclairage permet quant à lui de souligner le design harmonieux de l'appareil. Les fonctions du four sont plus intuitives grâce à un module de commande avec écran tactile TFT et le système de ventilation a été revu pour optimiser encore la qualité de cuisson. Non content de se prêter à la cuisson simultanée de quatre rôtis grâce à son volume de 83 litres, ce four dispose d'une prise pour la pierre à pains et à pizzas ainsi que d'une sonde thermométrique avec arrêt automatique. Comme son prédécesseur, le modèle EB 333 est presque entièrement fabriqué à la main à Lipsheim, en France, avec des matériaux soigneusement sélectionnés.

Il sera disponible dès le mois d'octobre 2016.

## Les fours Série 400



Four

**BO 480/481**  
5.510 €

Largeur 76 cm  
Auto-nettoyage pyrolyse  
17 modes de cuisson  
Sonde thermométrique,  
tournebroche et fonction  
pierre à pain et à pizzas  
Volume utile 110 l



Four

**BO 470/471\***  
3.850 €

Largeur 60 cm  
Auto-nettoyage pyrolyse  
17 modes de cuisson  
Sonde thermométrique,  
tournebroche et fonction  
pierre à pain et à pizzas  
Volume utile 76 l



Four

**BO 450/451**  
3.380 €

Largeur 60 cm  
Auto-nettoyage pyrolyse  
13 modes de cuisson  
Sonde thermométrique  
et fonction pierre à pain  
et à pizzas  
Volume utile 76 l



Four

**BO 420/421\***  
3.030 €

Largeur 60 cm  
Auto-nettoyage pyrolyse  
9 modes de cuisson  
Fonction pierre à pain  
et à pizzas  
Volume utile 76 l



Four double

**BX 480/481**  
8.020 €

Largeur 76 cm  
Auto-nettoyage pyrolyse  
17 modes de cuisson  
Sonde thermométrique,  
tournebroche et fonction  
pierre à pain et à pizzas  
Volume utile 2 x 110 l



Four combi-vapeur

**BS 484/485**  
6.380 €

Largeur 76 cm  
Raccordement direct à l'arrivée  
et à l'évacuation d'eau  
Système de nettoyage tout  
automatique  
Cuisson Sous Vide, gril grande  
surface, chaleur tournante avec  
réglage de l'humidité  
Sonde thermométrique,  
amovible  
Volume utile 44 l



Four combi-vapeur

**BS 470/471/474/475\* ■**  
4.970 €

Largeur 60 cm  
Raccordement direct à l'arrivée  
et à l'évacuation d'eau  
Système de nettoyage tout  
automatique  
Cuisson Sous Vide, gril grande  
surface, chaleur tournante avec  
réglage de l'humidité  
Sonde thermométrique,  
amovible  
Volume utile 44 l



Four combi-vapeur

**BS 450/451/454/455 ■**  
3.380 €

Largeur 60 cm  
Réservoir d'eau amovible  
1.3 litres.  
Chaleur tournante avec réglage  
de l'humidité  
Sonde thermométrique,  
amovible  
Volume utile 42 l



Four micro-ondes  
combiné

**BM 484/485**  
5.580 €

Largeur 76 cm  
Utilisation du micro-ondes seul  
ou en combinaison avec le gril  
et le four  
Volume utile 36 l



Four micro-ondes  
combiné

**BM 450/451/454/455\* ■**  
3.560 €

Largeur 60 cm  
Utilisation du micro-ondes seul  
ou en combinaison avec le gril  
et le four  
Volume utile 36 l



Machine à café expresso  
tout automatique

**CM 450\***  
3.200 €

Largeur 60 cm  
Jusqu'à 8 boissons  
personnalisables et  
mémorisables.



Tiroir chauffant

**WS 482**  
1.780 €

Largeur 76 cm, Hauteur 21 cm  
Vaisselle pour 10 personnes  
avec assiettes Ø 24 cm et bols  
à soupe, saladiers et un plat de  
service selon taille  
Volume utile 38 l



Tiroir chauffant

**WS 461\***  
1.000 €

Largeur 60 cm, Hauteur 14 cm  
Vaisselle pour 6 personnes  
avec assiettes Ø 24 cm et bols  
à soupe, saladiers et un plat de  
service selon taille  
Volume utile 19 l



Tiroir chauffant

**WS 462\***  
1.110 €

Largeur 60 cm, Hauteur 29 cm  
Vaisselle pour 12 personnes  
avec assiettes Ø 24 cm et bols  
à soupe, saladiers et un plat de  
service selon taille  
Volume utile 51 l



Tiroir Sous Vide

**DV 461\* 2.680 €**

Largeur 60 cm, Hauteur 14 cm  
3 niveaux d'aspiration dans  
le compartiment et hors  
compartiment  
Charge maximale 10 kg  
Volume utile 7 l

■ Également disponible avec le module de commande en position haute

\* Existe également en coloris Anthracite

Les prix des produits s'entendent hors Eco-participation cf page 103 et n'incluent pas les prix des accessoires.

## Le four EB 388



Four

**EB 388**

**6.500 €**

Largeur 90 cm  
Auto-nettoyage pyrolyse  
11 modes de cuisson, avec  
sonde thermométrique et  
fonction pierre à pain et à  
pizzas  
Volume utile 78 l

## Nouveau four EB 333



Four

**EB 333**

**7.560 €**

Largeur 90 cm  
Auto-nettoyage pyrolyse  
Porte inox massif 3mm  
épaisseur – Ecran TFT  
Auto-nettoyage pyrolyse  
17 modes de cuisson avec  
sonde thermométrique et pierre  
à pain et à pizzas  
Volume utile 83 litres

Disponibilité octobre 2016

## Options

Tous les appareils de la Série 200 sont disponibles en trois coloris :



Sérigraphie  
Gaggenau Anthracite



Sérigraphie  
Gaggenau Metallic



Sérigraphie  
Gaggenau Silver

Tous les appareils de la Série 400 et de la Série 200 sont disponibles avec charnières à gauche ou à droite, à l'exception de la machine à café expresso, du tiroir chauffant et du tiroir sous vide.

Les prix des produits s'entendent hors Eco-participation cf page 103 et n'incluent pas les prix des accessoires.

## Les accessoires



Sonde thermométrique



Tournebroche



Pierre à pain et à pizzas



Pelle pour enfourner pain/pizzas

Set de 2



Rail télescopique  
Sortie totale



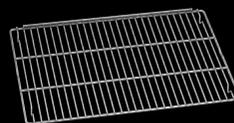
Lèche-frite

Emaillée



Tôle à pâtisserie

Emaillée

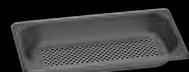


Grille sans ouverture  
avec pieds

Acier chromé



Lèche-frite en verre



Petit récipient  
Gastro Norm

Anti-adhérent, GN 1/3  
Perforé/Non perforé



Grand récipient  
Gastro Norm

Anti-adhérent, GN 2/3  
Perforé/Non perforé



Faitout Gastro Norm

Fonte d'aluminium, GN 2/3  
Hauteur 165 mm,  
anti-adhérent



Petit récipient  
Gastro Norm

Inox, GN 1/3  
Perforé/Non perforé



Grand récipient  
Gastro Norm

Inox, GN 2/3  
Perforé/Non perforé



Petit couvercle  
Gastro Norm

Inox, GN 1/3



Grand couvercle  
Gastro Norm

Inox, GN 2/3



Poignée

Inox

## Les fours Série 200



Four

**BOP 250/251**  
3.030 €

Largeur 60 cm  
Auto-nettoyage pyrolyse  
13 modes de cuisson  
Sonde thermométrique et  
fonction pierre à pain  
et à pizzas  
Volume utile 76 l



Four

**BOP 220/221**  
2.240 €

Largeur 60 cm  
Auto-nettoyage pyrolyse  
9 modes de cuisson  
Fonction pierre à pain  
et à pizzas  
Volume utile 76 l



Four

**BOP 210/211**  
1.950 €

Largeur 60 cm  
Email bleu Gaggenau  
9 modes de cuisson  
Fonction pierre à pain  
et à pizzas  
Volume utile 76 l



Four combi-vapeur

**BSP 250/251**  
3.020 €

Largeur 60 cm  
Réservoir d'eau amovible  
1.3 litres  
Chaleur tournante avec réglage  
de l'humidité  
Sonde thermométrique,  
amovible  
Volume utile 42 l



Four vapeur

**BSP 220/221**  
2.200 €

Largeur 60 cm  
Réservoir d'eau amovible  
1.3 litres  
Cuisson vapeur sans pression  
Volume utile 45 l



Four micro-ondes combiné

**BMP 250/251**  
3.200 €

Largeur 60 cm  
Utilisation du micro-ondes seul  
ou en combinaison avec le gril  
et le four  
Volume utile 36 l



Four micro-ondes

**BMP 224/225**  
1.190 €

Largeur 60 cm  
Utilisation en mode  
micro-ondes et gril  
Volume utile 21 l



Machine à café expresso  
tout automatique

**CMP 250**  
2.850 €

Largeur 60 cm  
jusqu'à 8 boissons  
personnalisables et  
mémorisables



Tiroir chauffant

**WSP 221**  
940 €

Largeur 60 cm, hauteur 14 cm  
Vaisselle pour 6 personnes  
avec assiettes Ø 24 cm et bols  
à soupe, saladiers et un plat de  
service selon taille  
Volume utile 20 l



Tiroir chauffant

**WSP 222**  
1.050 €

Largeur 60 cm, hauteur 29 cm  
Vaisselle pour 12 personnes  
avec assiettes Ø 24 cm et bols  
à soupe, saladiers et un plat de  
service selon taille  
Volume utile 52 l



## Cuisson

La saveur de l'excellence.

Destinées aux cordons-bleus, les tables de cuisson Vario Série 400 et Série 200 sont composées de modules en inox massif uniques et spécifiques, qui transforment votre cuisine en une pièce d'exception. En gastronomie, chaque ingrédient se doit d'enchanter à la fois papilles et pupilles – tout comme le sel rose de l'Himalaya. Chaque série permet une infinité d'associations pour créer des tables de cuisson uniques et sans jointures. Quels que soient les modules choisis, le façonnage des produits Gaggenau assure une parfaite harmonie.

Pour les passionnés de la cuisine au gaz, Gaggenau a conçu des appareils à la pointe de la technologie : douce lorsqu'il s'agit de faire mijoter des petits plats, la flamme déploie toute sa puissance dans les brûleurs wok. La marque propose également des tables à induction, des tables vitrocéramiques, ainsi que des appareils spécifiques, tels que le gril électrique, le cuiseur vapeur, le Teppan Yaki ou encore la friteuse. La touche finale Gaggenau : une ventilation pratique et intelligente.

Installées à fleur de plan de travail ou montées avec un rebord apparent, les tables de cuisson Vario Série 400 de qualité professionnelle ainsi que les compactes et discrètes tables de cuisson Vario Série 200 sauront métamorphoser votre cuisine.



## Les Vario de cuisson de la Série 400

La créativité des grands chefs ne connaît aucune limite. Les modules de cuisson Série 400 sont gage d'une multitude de possibilités et d'une parfaite harmonie. Gril, Teppan Yaki, cuiseur vapeur, friteuse et aérateur de plan de cuisson s'associent afin de former une table de cuisson d'une largeur de 38 à 90 cm.

Dotées d'un cadre en inox, les Vario de cuisson induction Gaggenau chauffent directement et rapidement les récipients pour une consommation d'énergie réduite. Alliant puissance et précision, elles sont disponibles en plusieurs tailles et formats. Elles présentent des zones de cuisson clairement délimitées ou s'étendant sur toute leur surface, et s'agrémentent d'accessoires comme la poêle Wok.

Le plan de cuisson ouvre ainsi la voie à l'imagination. Il rend hommage à une grande créativité et à une gastronomie sans cesse réinventée. Montés en façade, les boutons de commande cerclés d'un anneau lumineux restent discrets tout en étant à portée de main. Ils symbolisent l'équilibre délicat entre stature et sobriété qui caractérise les Vario de la Série 400.



Chaque élément dépasse vos espérances avec raffinement. Pour le plaisir des yeux et une convivialité sans égale.

**Les boutons de commande rotatifs** sont des instruments de précision montés en façade. Caractérisés par leur poids, gage de qualité, et superbement façonnés dans l'inox, ils se parent d'un élégant anneau lumineux lorsque le module de cuisson est en marche. Pour une commande parfaitement intuitive.

**Montés à fleur de plan de travail ou avec un rebord apparent**, les modules de cuisson peuvent être installés à votre guise. Ils s'encastrent entièrement dans le plan de travail pour former une surface totalement lisse, ou laissent apparaître la ligne parfaite d'un rebord de 3 mm.

**La friteuse et le cuiseur vapeur** offrent l'ovale de leur cuve en inox à votre service. La friteuse est idéale pour réaliser de délicieuses tempuras ou d'incourtournables frites maison. Quant au cuiseur vapeur, il permet de blanchir, de régénérer et de cuire des aliments, mais aussi d'extraire les jus et de faire réduire les sauces. Gaggenau propose en outre des accessoires destinés à compartimenter le cuiseur vapeur. Séparés de l'onctueuse sauce au vin blanc, les légumes conservent ainsi leurs précieuses vitamines dans l'attente d'un savoureux mariage dans votre assiette.

**Les tables de cuisson induction** se déclinent en différentes tailles et formats. Avec seulement 38 cm, la plus petite comporte une zone unique destinée aux woks. Quant à la plus grande, elle mesure 90 cm et présente cinq zones de cuisson et des foyers aux dimensions variables. Et pour les impatientes, la fonction booster augmente momentanément la puissance des zones de cuisson, afin de porter à ébullition de grands volumes de liquide en quelques instants.



Les boutons de commande rotatifs en inox massif



Installation à fleur de plan de travail ou avec un rebord apparent





**Les brûleurs** offrent une puissance jusqu'à 6 000 kW. Le contrôle électronique de la flamme permet une extrême précision, ainsi qu'un rallumage automatique en cas d'extinction accidentelle. Si le brûleur wok ou paëlla et ses couronnes de flammes sauront se rendre indispensables, vous pouvez aussi opter jusqu'à cinq brûleurs en laiton, pour toujours plus de possibilités.

**L'aérateur de plan de cuisson** semble défier les lois de la physique. Chaleur, vapeur et odeurs sont aspirées vers le bas avant qu'elles ne puissent se répandre dans la pièce. Jusqu'à deux aérateurs aux lignes minimalistes peuvent être combinés et contrôlés par un même bouton de commande signé Gaggenau. Une conduite plate peu encombrante assure un raccordement discret avec les moteurs silencieux installés au niveau du sol et libère de l'espace dans les placards situés sous le plan de travail. Entre deux utilisations, l'aérateur de plan de cuisson saura se faire totalement oublier.

**Lorsqu'elle n'est pas utilisée, la hotte de plan de travail télescopique** est entièrement dissimulée dans l'îlot. Elle ne sort de son écrin que pour capturer les vapeurs et odeurs. Ce système remarquablement performant aspire les fumées et les odeurs à la source, tout en offrant un éclairage optimal du plan de cuisson. Une fois sa mission achevée, elle retourne dans l'ombre du plan de travail.

**Le Teppan Yaki et le gril électrique** proposent deux options très différentes pour une cuisson à même la surface de chauffe. Disposant chacun de deux zones de cuisson, ils permettent de cuire et de réchauffer simultanément des aliments sur une même surface. La moitié du gril peut en outre être occupée par une demi-plaque en fonte afin de faire à la fois revenir et griller les aliments.

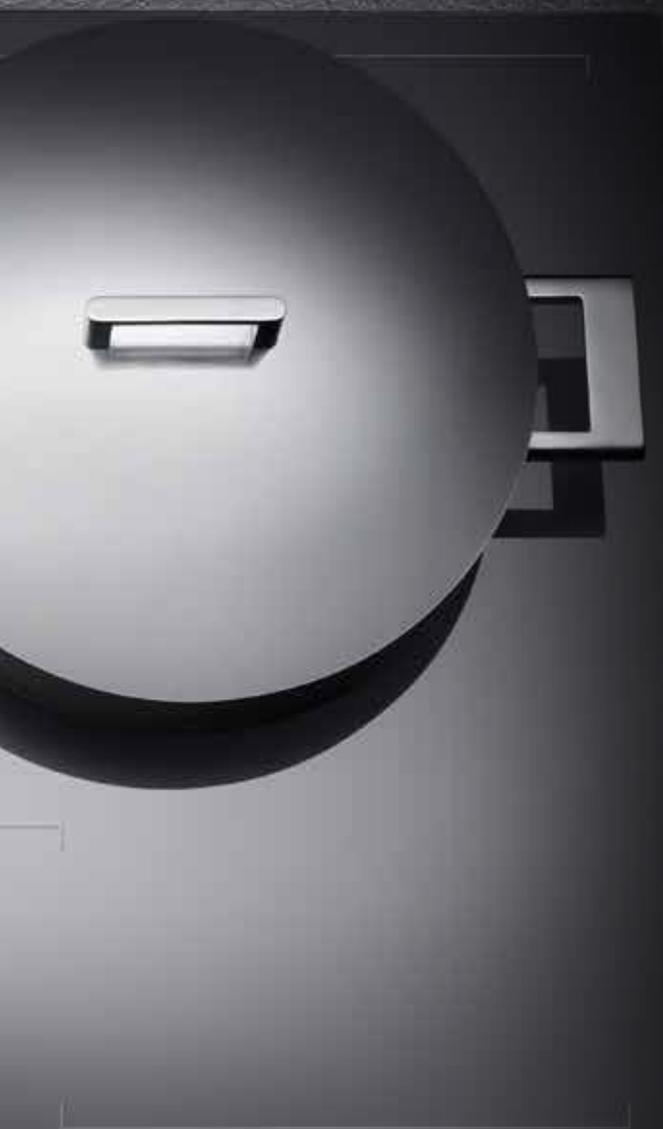


La hotte de plan de travail



WIDDERNAU





## Les tables de cuisson Série 400

Gaggenau ne recule devant rien pour que ses tables de cuisson atteignent la perfection. D'une largeur de 80 cm, la table de cuisson induction comporte une unique zone pour une créativité sans limites. Les récipients peuvent être positionnés à votre guise. Et s'ils sont déplacés, la table de cuisson le détecte et mémorise les réglages correspondants afin de les réappliquer automatiquement à leur nouvel emplacement.

Avec la table de cuisson Série 400, Gaggenau offre une toile vierge sur laquelle vous pouvez laisser libre cours à votre imagination. La commande s'effectue par l'intermédiaire d'un grand écran TFT sensible, qui ne dépaysera pas les utilisateurs de smartphones. Il permet non seulement de régler la puissance de chauffe, mais affiche aussi la minuterie ainsi que les différents modes de cuisson disponibles.



Installée à fleur de plan de travail, la table de cuisson au gaz CG 492 se distingue par ses dimensions majestueuses. Pouvant être soudée au plan de travail en inox, elle accueille en son centre un grand brûleur wok ou paëlla. Autour, deux brûleurs standard et deux de très grande puissance. Chacun dispose d'un système de rallumage automatique de la flamme, utile notamment en cas de courant d'air inopiné. Abrisés sous une grille tripartite en fonte, les cinq brûleurs en laiton offrent une puissance totale de 18 000 W – car les apparences ne sont pas toujours trompeuses.





## Les Vario de cuisson de la Série 200



Il arrive que l'espace vienne à manquer. C'est pourquoi Gaggenau a conçu un système compact doté d'un bandeau de commande intégré. Alliant des performances hors pair et un design astucieux, ces tables de cuisson de 28 à 70 cm de large forment un ensemble harmonieux. Avec elles, vos ambitions ne sont plus limitées par la taille de votre cuisine.

Aux côtés des tables de cuisson au gaz, à induction et vitrocéramiques se trouvent d'élégants modules de cuisson spécialisés : gril électrique, friteuse, Teppan Yaki ou encore cuiseur vapeur. Un aérateur de plan de cuisson assorti vient compléter à merveille cet harmonieux tableau, serti par les bandeaux de commande en inox brossé.



Avec Gaggenau, chefs en herbe et cordons-bleus bénéficient d'infiniment plus de possibilités qu'avec la plupart des systèmes classiques. Les différents modules de cuisson se combinent à volonté.

Résultat : un espace totalement personnalisé. Les deux couronnes de flamme du brûleur classique et les trois du brûleur wok en laiton répondent aux attentes de chacun et se prêtent à tous types de récipients. Le cuiseur vapeur, la table de cuisson induction et le Teppan Yaki donneront de nouvelles idées aux gourmands amateurs d'une cuisine légère. Quant à l'aérateur de plan de cuisson, il fera en sorte que l'air de votre pièce reste pur.

**Le cuiseur vapeur** propose une multitude de modes de cuisson. Blanchir des légumes, extraire les jus, régénérer des aliments, faire réduire des sauces ou des bouillons, tout est possible. Des récipients permettent de compartimenter le cuiseur vapeur pour préparer simultanément deux types d'aliments. Le couvercle en verre permet quant à lui de surveiller la cuisson à tout instant.

**L'aérateur de plan de cuisson** aspire fumées et odeurs à la source. L'air est ensuite recyclé ou évacué vers l'extérieur. Silencieux, sobre et discret, il est idéal pour optimiser l'espace dans les petites cuisines.

**Les tables de cuisson induction** sont dotées d'une fonction booster, qui permet d'augmenter momentanément la puissance des zones de cuisson de 50 %. Parfait pour saisir les aliments ou porter à ébullition de grands volumes de liquide, mais aussi pour satisfaire les impatientes.

**Le Teppan Yaki**, c'est avant tout une puissance de 1 800 kW pour faire griller très rapidement des aliments à 240 °C. Mais sa surface métallique permet aussi de maintenir les plats au chaud, tout en douceur. Quelle que soit l'occasion, le Teppan Yaki saura être au centre de votre attention.



Le bouton de commande



## Les tables de cuisson Série 200

À chacune sa personnalité. Toutes différentes, les tables de cuisson de la gamme déploient leur potentiel à travers diverses largeurs, de 60 à 90 cm. Encastrées à fleur de plan de travail ou posées de façon classique, au gaz, à induction ou vitrocéramiques – les petits espaces peuvent enfin se donner les moyens de leurs ambitions.

Les tables de cuisson Flex Induction se destinent aux passionnés qui refusent de laisser une surface de cuisson réduite entraver leur créativité.

Ces tables permettent de combiner deux zones de cuisson standard afin de former une large surface, et ce du bout des doigts. Spécialement conçus pour ces tables de cuisson, les récipients de grande taille, la plaque à griller et le Teppan Yaki peuvent ainsi être utilisés en toute simplicité.

Pour permettre à chacun de cuisiner comme un chef, Gaggenau a conçu la fonction cuisson professionnelle. Elle divise la table de cuisson en trois larges zones à la température prédéfinie : douce, moyenne ou vive. À l'intérieur de ces zones Flex, les récipients peuvent être déplacés à volonté, et le système mémorise les niveaux de puissance et les réapplique immédiatement.

La commande Twist-Pad se compose d'un bouton rotatif aimanté et amovible. Vous pouvez ainsi le retirer de la table de cuisson pour un nettoyage parfait. Sous une simplicité apparente, cette interface ingénieuse dissimule une grande souplesse. D'une flexibilité sans limites, les tables de cuisson Flex Induction ont été conçues pour offrir une grande facilité d'utilisation et des performances professionnelles.

# Les tables de cuisson Vario Série 400



Vario induction

VI 491 ■  
4.060 €

Largeur 90 cm  
5 zones de cuisson



Vario induction

VI 481 ■  
3.610 €

Largeur 80 cm  
4 zones de cuisson



Table de cuisson  
induction Full Zone

CX 480 ■  
4.860 €

Largeur 80 cm  
Une seule grande surface  
de cuisson  
Ecran TFT  
Emplacement libre  
des casseroles



Vario induction

VI 461 ■  
2.930 €

Largeur 60 cm  
3 zones de cuisson



Vario induction

VI 424 ■  
2.540 €

Largeur 38 cm  
2 zones de cuisson



Vario induction Wok

VI 414 ■  
3.380 €

Largeur 38 cm  
1 zone de cuisson  
Idéal pour la poêle Wok à fond  
arrondi, avec accessoire  
adaptateur



Vario gaz

VG 491 ■  
3.880 €

Largeur 90 cm  
5 brûleurs  
Avec grand brûleur Wok



Vario gaz

VG 425/424 ■  
2.150 €/1.860 €

Largeur 38 cm  
2 brûleurs  
Tout électronique, pour un  
réglage précis des flammes  
(VG 425)



Vario gaz Wok

VG 415/414 ■  
2.430 €/2.140 €

Largeur 38 cm  
1 brûleur Wok  
Tout électronique, pour un  
réglage précis des flammes  
(VG 415)



Vario Teppan Yaki

VP 414 ■  
2.680 €

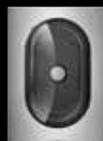
Largeur 38 cm  
Cuisson directe sur la surface  
en acier chromé  
Contrôle exact de la  
température jusqu'à 240°C



Vario Gril Electrique

VR 414 ■  
2.310 €

Largeur 38 cm  
2 zones  
Grille en fonte, pierres de lave



Vario cuisson vapeur

VK 414 ■  
2.590 €

Largeur 38 cm  
Cuisson sur 2 niveaux,  
sans transfert de goût  
Réglage exact de la  
température



Vario friteuse

VF 414 ■  
2.310 €

Largeur 38 cm  
Cuve à 3 zones,  
sans transfert de goût  
Contrôle précis de la  
température



Hotte de plan de travail

AL 400 121/400 191 ■  
5.240 €/4.330 €

Largeur 120/90 cm  
Hotte télescopique de plan de  
travail qui à l'arrêt se dissimule  
entièrement dans le plan de  
travail



Vario Aérateur

VL 414 ■  
1.100 €

Largeur 11 cm  
Aspiration optimale  
directement sur le plan  
de travail  
Se combine parfaitement  
avec les Vario de la Série 400

## Options

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

## Les Vario de cuisson Série 400



Table de cuisson  
induction Full Zone

**CX 480 ▲ ■**  
4.650 €

Largeur 80 cm  
Une seule grande surface  
de cuisson  
Ecran TFT  
Emplacement libre  
des casseroles



Table de cuisson gaz

**CG 492**  
3.600 €

Largeur 100 cm  
5 brûleurs  
Bouton de commande en inox  
massif  
Avec brûleur Wok

## Tables de cuisson Série 200



Table de cuisson  
Flex Induction

**CI 292 ▲ ■**  
2.460 €

Largeur 90 cm  
5 zones de cuisson  
Commande Twist-Pad avec  
bouton magnétique amovible



Table de cuisson  
Flex Induction

**CI 282 ▲ ■**  
2.050 €

Largeur 80 cm  
4 zones de cuisson  
Commande Twist-Pad avec  
bouton magnétique amovible



Table de cuisson  
Flex Induction

**CI 272 ▲ ■**  
1.690 €

Largeur 70 cm  
4 zones de cuisson  
Commande Twist-Pad avec  
bouton magnétique amovible



Table de cuisson  
Flex Induction

**CI 290 ■**  
2.050 €

Largeur 90 cm  
3 zones de cuisson  
Commande Twist-Pad avec  
bouton magnétique amovible



Table de cuisson  
Flex Induction

**CI 262 ▲ ■**  
1.480 €

Largeur 60 cm  
4 zones de cuisson  
Commande Twist-Pad avec  
bouton magnétique amovible



Table de cuisson induction

**CI 261 ■**  
1.250 €

Largeur 60 cm  
4 zones de cuisson  
Commande par touches  
sensitives avec sélection  
directe de la position



Table de cuisson  
vitrocéramique

**CE 291 ▲ ■**  
1.690 €

Largeur 90 cm  
5 zones de cuisson  
Commande par touches  
sensitives avec sélection  
directe de la position



Table de cuisson  
vitrocéramique

**CE 261 ■**  
1.130 €

Largeur 60 cm  
4 zones de cuisson  
Commande par touches  
sensitives avec sélection  
directe de la position



Table de cuisson gaz

**VG 295 ●**  
2.820 €/2.720 €

Largeur 90 cm  
5 brûleurs  
Bandeau de commande intégré  
inox  
Avec brûleur Wok



Table de cuisson gaz

**CG 290 ●**  
1.690 €

Largeur 90 cm  
5 brûleurs  
Bandeau de commande intégré  
inox  
Avec brûleur Wok



Table de cuisson gaz

**CG 280 ●**  
1.590 €

Largeur 80 cm  
5 brûleurs  
Bandeau de commande intégré  
inox  
Avec brûleur Wok



Table de cuisson gaz

**CG 270 ●**  
900 €

Largeur 70 cm  
4 brûleurs  
Boutons de commande  
Avec brûleur Wok

## Les accessoires



**Plaque fonte pour rôtir**

Emaillée, 1/2 surface ou surface totale du gril



**Plaque fonte pour griller et snacker**



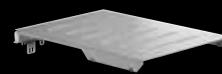
**Plaque à griller**

Fonte d'aluminium, revêtement anti-adhésif



**Teppan Yaki**

Multi-couches



**Couvercle**

Inox brossé



**Poêle Wok**

Multi-couches



**Adaptateur Wok**

Pour poser le Wok sur le Vario



**Poêle Frying Sensor**

Inox  
Anti-adhésive, pour zone de cuisson Ø 15, Ø 18, Ø 21, Ø 28 cm



**Panier à pâtes**



**Faitout**

Fonte d'aluminium anti-adhésif



**Pierres de lave**

Pour remplacement

## Les Vario de cuisson Série 200



Vario induction

VI 270 ●  
1.980 €

Largeur 70 cm  
4 zones de cuisson



Vario induction

VI 260 ●  
1.730 €

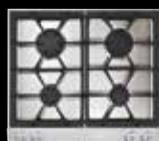
Largeur 60 cm  
4 zones de cuisson



Vario induction

VI 230 ●  
1.420 €

Largeur 28 cm  
2 zones de cuisson



Vario gaz

VG 264 ●  
1.000 €

Largeur 60 cm  
4 brûleurs



Vario gaz

VG 232 ●  
890 €

Largeur 28 cm  
2 brûleurs



Vario gaz Wok

VG 231 ●  
1.210 €

Largeur 28 cm  
1 brûleur Wok



Vario vitrocéramique

VE 270 ●  
1.840 €

Largeur 70 cm  
4 zones de cuisson



Vario vitrocéramique

VE 260 ●  
1.370 €

Largeur 60 cm  
4 zones de cuisson



Vario vitrocéramique

VE 230 ●  
1.050 €

Largeur 28 cm  
2 zones de cuisson



Vario Teppan Yaki

VP 230 ●  
1.680 €

Largeur 28 cm  
Cuisson directement  
sur la surface inox  
Contrôle exact de la  
température jusqu'à 240°C



Vario gril électrique

VR 230 ●  
1.370 €

Largeur 28 cm  
2 zones à réglage séparé  
Grille en fonte, pierres de lave



Vario cuisson vapeur

VK 230 ●  
1.680 €

Largeur 28 cm  
Cuisson sur 2 niveaux,  
sans transfert de goût  
Réglage exact de la  
température de l'eau  
de 45°C à 95°C



Vario friteuse électrique

VF 230 ●  
1.470 €

Largeur 28 cm  
Cuve à 3 zones, sans transfert  
de goût  
Contrôle précis de la  
température, pas de baisse  
de puissance



Vario aérateur  
de plan de cuisson

VL 041/040 ●  
880 €/820 €

Largeur 8,5 cm  
Aspiration optimale directement  
sur le plan de travail  
Se combine parfaitement  
avec les autres Vario de la  
Série 200



## Ventilation

Pour que les senteurs de la cuisine restent un plaisir.

Certains se dissimulent aux regards, d'autres attirent l'attention : nos différents modèles s'intègrent à des configurations spatiales variées, mais accomplissent tous la même fonction. Tout comme l'ail noir, nos appareils de ventilation éliminent les effets indésirables de vos expériences gastronomiques.

On l'oublie souvent, mais la ventilation fait toute la différence : elle transforme un air irrespirable en atmosphère agréable et les préparations les plus odorantes en véritable plaisir. À moins d'être chef cuisinier dans l'âme, la ventilation n'est pas le premier aspect qui vous viendra à l'esprit au moment d'imaginer votre espace – mais c'est un élément crucial. Nous vous proposons des solutions invisibles ou spectaculaires ; voire les deux à la fois avec la hotte de plan de travail.

Puissants, silencieux et intelligents, les appareils d'aspiration Série 400 et Série 200 éliminent vapeurs et odeurs de votre cuisine. Ils sont commandés manuellement ou automatiquement, avec un ajustement de la puissance en fonction des conditions ambiantes. Hottes de plan de travail télescopiques, aérateurs de plan de cuisson, hottes de plafond intégrées modulaires ou hottes murales, hottes îlots ou tiroirs : tous nos modèles sont à la fois peu encombrants, efficaces et silencieux.

Nous avons conçu chaque élément dans un souci de sobriété et d'efficacité, pour un système de ventilation aux performances exceptionnelles... et silencieuses.





## Les appareils d'aspiration Série 400

La ventilation d'une pièce obéit à certaines règles mais vous laisse toute liberté de style. Nos hottes murales s'accordent à la fois au design et aux fonctionnalités de nos tables de cuisson. Nos hottes îlots s'adressent à ceux qui préfèrent ne pas cuisiner face à un mur. Et pour un champ de vision entièrement dégagé, nous proposons une hotte de plafond modulaire capable de réguler l'atmosphère de toute une pièce, quelles qu'en soient la taille et la disposition.

Les hottes murales et îlots vous permettent de profiter d'une cuisine ouverte débarrassée des particules de graisse et des vapeurs de cuisson. Les filtres à chicanes utilisant le charbon actif, associés à des caissons moteurs séparés, font disparaître les odeurs de manière efficace et silencieuse. Les filtres sont inclinés afin d'assurer une absorption optimale des vapeurs et des particules de graisse, et leurs lignes élégantes ne manquent pas de caractère.

Pour une approche plus minimaliste, nos solutions intégrées au plan de cuisson se dissimulent entièrement aux regards. L'aérateur de plan de cuisson aspire les vapeurs et odeurs de manière presque invisible, et la hotte de plan de travail sort de sa cavité seulement lorsque vous en avez besoin.

Vous pouvez cuisiner tranquille : nos systèmes de ventilation sont largement à la hauteur.





L'aérateur de plan de cuisson, innovation de notre catalogue 1976, a été sans cesse amélioré au fil des ans. Il s'intègre parfaitement dans n'importe quelle configuration de plans de cuisson Série 400 et aspire efficacement les odeurs et vapeurs à la source.

Utilisant les mêmes boutons de commande que les tables de cuisson, le système de ventilation s'intègre harmonieusement au sein des autres éléments de la gamme. Il aspire les vapeurs et odeurs directement vers le bas, avec une grille et un filtre conçus pour diminuer au maximum le niveau sonore et faciliter la circulation du flux d'air. Une conduite plate peu encombrante assure un raccordement discret avec les moteurs installés au niveau du sol. Les filtres à graisse sont conçus pour une capacité d'aspiration et d'absorption maximale, et les filtres à charbon présentent une large surface de contact permettant de purifier efficacement l'air avant sa remise en circulation.

La gamme comprend également des hottes îlots et murales. Leurs filtres à chicanes, extrêmement efficaces et conçus à l'origine pour les cuisines professionnelles, suppriment presque entièrement les vapeurs de cuisson. Les LED encastrées à intensité variable diffusent une clarté blanche et chaleureuse sur la zone de travail, et offrent à la cuisine un éclairage d'ambiance.





WOODHILL

La hotte de plan de travail télescopique est entièrement dissimulée dans l'îlot lorsqu'elle n'est pas utilisée, et sort de son écrin pour capturer les vapeurs et odeurs directement au-dessus du plan de cuisson, tout en fournissant un éclairage à la fois optimal et discret grâce à ses LED d'intensité variable. Ce système offre aussi une fonction de ventilation automatique permettant de faire circuler l'air quelques minutes par heure, et propose au choix un mode évacuation extérieure ou recyclage de l'air.

La hotte de plafond Vario constitue une solution modulaire moderne intégrée à l'architecture de votre cuisine. Le moteur étant installé séparément, les modules contiennent uniquement l'éclairage à intensité variable, les filtres et le raccordement. Enfin, vous disposez d'une télécommande permettant de purifier rapidement l'air de toute la pièce.



La hotte de plafond Vario





## Les appareils d'aspiration Série 200

La Série 200 offre un éventail de solutions résolument efficaces, depuis l'aérateur de plan de cuisson jusqu'à la hotte murale ou îlot. Une hotte murale inclinée attirant tous les regards, une ventilation intégrée au plafond, un groupe filtrant invisible ou une hotte tiroir encastrée dans un meuble haut : ces modèles en inox apportent de nombreux points forts.

Chaque appareil offre au choix un éclairage puissant ou une lumière d'ambiance, le recyclage de l'air ou une évacuation extérieure. Des filtres à la fois extrêmement efficaces et aisément démontables, qui se nettoient au lave-vaisselle. Une commande manuelle ou automatique, avec une puissance d'aspiration qui s'adapte d'elle-même en fonction des vapeurs détectées. Une efficacité étonnamment silencieuse.

Les déplacements d'air n'ont jamais été aussi élégants.



En matière de ventilation de hottes de plafond, la Série 200 propose deux options : l'une intégrée en toute sobriété à l'architecture de la cuisine, l'autre installée directement au plafond.

Notre aérateur de plan de cuisson a été inventé en 1976 pour ceux qui préfèrent une ventilation invisible et située le plus bas possible. Avec une largeur de 8,5 cm, l'appareil le plus minimaliste de la Série 200 supprime sans bruit l'ensemble des odeurs, vapeurs et particules de graisse – en toute discrétion.

Les hottes murales affichent leur esthétique sculpturale en l'absence de meubles hauts. Arborant une face inférieure facile à nettoyer et un design harmonieux, ces 70 à 120 cm d'inox et d'efficacité énergétique évacuent les vapeurs, tout en éliminant presque entièrement les odeurs. La performance à l'état pur.

La hotte ilot impressionne autant par sa technologie que par son apparence, avec des dimensions pouvant aller de 90 à 120 cm de large. Design classique ou multi-strates. Efficacité maximale grâce au filtre à aspiration périphérique et à une circulation optimale de l'air. Les deux styles sont également mis en valeur par l'éclairage LED.

La hotte murale inclinée n'offre pas seulement le design exceptionnel de son impressionnante façade inox. L'inclinaison permet d'obtenir une importante surface d'aspiration tout en libérant l'espace au-dessus de la table de cuisson. Un vrai plus pour les grands chefs.

L'inox est présent dans l'ensemble de nos systèmes de ventilation, enchâssant chacun des éléments d'une façon aussi esthétique que fonctionnelle.



La hotte murale



La hotte murale inclinée



La hotte tiroir complète la Série 200 par une solution peu encombrante, parfaitement adaptée à des largeurs de 60 à 90 cm. Sobre, télescopique et silencieuse : la hotte coulisse sous le meuble haut grâce à un mécanisme astucieux. En option, un cadre abaissant permet de de dissimuler entièrement l'appareil.

La hotte tiroir offre un panneau de verre intégré, un éclairage à intensité variable et quatre niveaux de puissance ainsi qu'une fonction automatique déterminant la puissance optimale. Et une fois sa mission accomplie, la hotte se rétracte pour disparaître entièrement.

# Les appareils d'aspiration Série 400



Vario hotte de plafond

**AC 402**  
1.660 €

Module filtre  
Dimensions 80 x 40 cm



Vario hotte de plafond

**AC 482/462**  
1.120 € / 890 €

Module de commande  
Dimensions 80 x 14 cm



Vario hotte de plafond

**AC 472**  
520 €

Module d'éclairage  
Dimensions 80 x 14 cm

Hotte de plafond modulaire qui permet une configuration individuelle grâce aux éléments séparés tels que le module filtre, le module de commande et/ou le module d'éclairage



Hotte de plan de travail

**AL 400 121/400 191**  
5.240 € / 4.330 €

Largeur 120/90 cm  
Hotte télescopique de plan de travail qui à l'arrêt se dissimule entièrement dans le plan de travail



Vario aérateur

**VL 414**  
1.100 €

Largeur 11 cm  
Aspiration optimale directement sur le plan de travail  
Se combine parfaitement avec les autres Vario de la Série 400



Bouton de commande

**AA 490**  
870 €

Bouton de commande inox pour VL 414



Hotte îlot

**AI 442**  
3.560 € / 3.220 € / 3.050 €

Largeur 160/120/100 cm  
Très grande efficacité d'aspiration des vapeurs grâce à une grande surface d'aspiration



Hotte murale

**AW 442**  
3.060 € / 2.710 € / 2.450 €

Largeur 160/120/100 cm  
Très grande efficacité d'aspiration des vapeurs grâce à une grande surface d'aspiration



Caisson moteur

**AR 400 142**  
1.260 €

Carrossage métal  
Puissance d'aspiration max. 830 m<sup>3</sup>/h  
Evacuation extérieure  
Installation intérieure



Caisson moteur

**AR 400 143**  
920 €

Carrossage métal  
Puissance d'aspiration max. 970 m<sup>3</sup>/h  
Evacuation extérieure ou mode recyclage  
Installation dans cheminée de hotte AI / AW 442



Caisson moteur

**AR 401 142**  
1.480 €

Inox  
Puissance d'aspiration max. 910 m<sup>3</sup>/h  
Evacuation extérieure  
Montage extérieur sur mur



Caisson moteur

**AR 403 122**  
950 €

Carrossage métal  
Puissance d'aspiration max. 890 m<sup>3</sup>/h  
Evacuation extérieure  
Installation dans le socle



Caisson moteur

**AR 413 122**  
1.200 €

Carrossage métal  
Puissance max. 760 m<sup>3</sup>/h  
Recyclage  
Installation dans le socle

## Les appareils d'aspiration Série 200



Hotte de plafond

**AC 250**  
2.130 €

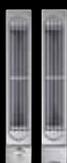
Largeur 90 cm  
Intégration discrète  
dans la cuisine



Hotte de plafond

**AC 231**  
3.690 €

Largeur 120 cm  
Installation simple et rapide  
directement au plafond



Vario aérateur  
de plan de cuisson  
A installer avec moteurs

**VL 041/040**  
880 € / 820 €

Largeur 8,5 cm  
Aspiration optimale directement  
sur le plan de travail  
Se combine parfaitement avec  
les autres Vario de la Série 200



Caisson moteur

**AR 403 121**  
930 €

Carrossage métal  
Puissance d'aspiration max.  
908 m<sup>3</sup>/h  
Installation dans le socle  
Evacuation extérieure



Caisson moteur

**AR 413 121**  
1.200 €

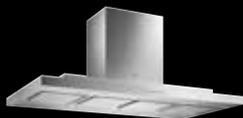
Carrossage métal  
Puissance d'aspiration max.  
761 m<sup>3</sup>/h  
Installation dans le socle  
Recyclage



Hotte décorative îlot

**AI 240**  
3.140 € / 2.670 € / 2.440 €

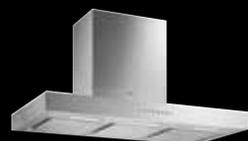
Largeur 120/100/90 cm  
Très grande efficacité  
d'aspiration des vapeurs dans  
un design élégant et intemporel



Hotte décorative îlot

**AI 230**  
3.150 € / 2.680 € / 2.450 €

Largeur 120/100/90 cm  
Très grande efficacité  
d'aspiration des vapeurs dans  
un design classique



Hotte décorative murale

**AW 240**  
2.090 € / 1.750 € / 1.400 €

Largeur 120/90/70 cm  
Très grande efficacité  
d'aspiration des vapeurs dans  
un design élégant et intemporel



Hotte décorative murale

**AW 230**  
2.090 € / 1.750 € / 1.400 €

Largeur 120/90/70 cm  
Très grande efficacité  
d'aspiration des vapeurs dans  
un design classique



Hotte décorative murale

**AW 250**  
1.750 €

Largeur 90 cm  
La hotte inclinée dégage un  
maximum d'espace au-dessus  
de la table de cuisson



Hotte tiroir

**AF 211/210**  
1.300 € / 960 € / 1.290 € / 960 €

Largeur 90/60 cm  
Design discret de la hotte tiroir  
grâce au panneau de verre  
intégré dans le tiroir écran vapeur  
Accessoire en option : cadre  
abaissant breveté permettant de  
dissimuler entièrement la hotte  
tiroir dans l'armoire supérieure



Hotte tiroir

**AF 200**  
830 €

Largeur 60 cm  
Design discret de la hotte tiroir  
grâce au panneau de verre  
intégré dans le tiroir écran vapeur  
Accessoire en option : cadre  
abaissant breveté permettant de  
dissimuler entièrement la hotte  
tiroir dans l'armoire supérieure



Groupe filtrant

**AC 200**  
1.040 € / 980 € / 900 €

Largeur 86/70/52 cm  
Intégration invisible dans  
meuble haut



## Froid

### Une fraîcheur durable.

En matière de réfrigération, nous proposons une gamme complète d'appareils capables de s'adapter intelligemment afin d'offrir des conditions de conservation optimales aux aliments les plus fins et les plus exigeants. Par exemple pour la feuille de shiso, originaire du Japon, une herbe aromatique délicate utilisée en garniture audacieuse et en réceptacle pour le wasabi.

Certains produits requièrent encore un peu de temps pour finir de mûrir, d'autres s'accommodent de quelques degrés de moins. Que ce soit dans la Série 400 ou 200, nos réfrigérateurs, congélateurs, combinés réfrigérateurs-congélateurs et caves à vin climatisées répondent à toutes vos exigences avec des réglages précis et jusqu'à quatre zones climatiques. Le gaspillage est réduit au minimum : radicchio croquant, mangues juteuses, viandes et poissons se conservent longtemps.

Pour un amateur de vin, un grand cru exige autant de soin et de délicatesse qu'un fruit exotique. Les fonctions de stockage, de présentation et de préparation à la dégustation nécessitent chacune des conditions particulières que votre cave à vin crée simultanément... et imperturbablement.



## Les appareils de froid Vario Série 400

Un système modulaire basé sur des appareils entièrement intégrables : réfrigérateurs, congélateurs, combinés réfrigérateurs-congélateurs et caves à vin climatisées se combinent de mille façons pour un résultat à l'élégance exceptionnelle. Et pour une touche d'originalité supplémentaire, les portes en inox ou en aluminium sont disponibles en option.

Les appareils de froid de la Série 400 sont les plus silencieux de leur catégorie. Intérieur entièrement carrossé inox. Éclairage LED avec une bande latérale et des plafonniers. Différentes zones climatiques pouvant être réglées avec précision pour les aliments les plus délicats. Inspirés par les cuisines professionnelles, les compartiments de contre-porte en aluminium massif sont ajustés à la main et offrent des conditions d'hygiène exceptionnelles. Avec leur esthétique recherchée, tous ces éléments contribuent au caractère unique de la Série 400.

Nos caves à vin climatisées s'inscrivent dans la même lignée. L'éclairage de présentation et les clayettes accueillant les bouteilles mettent en valeur les bouteilles comme autant d'œuvres d'art. La température et l'humidité sont réglées précisément dans deux zones climatiques, l'une pour la conservation et l'autre pour la préparation à la dégustation. Il n'y a plus qu'à servir.



Les appareils de froid sont disponibles en quatre largeurs, de 45,7 cm à 91,4 cm pour la double porte. Certains congélateurs présentent un distributeur d'eau et de glace intégré en façade, d'autres vous offriront simplement une contenance exceptionnelle entièrement dénuée de givre.

L'intérieur inox se trouve magnifiquement illuminé par les plafonniers et la bande lumineuse de l'éclairage LED latéral. Une belle clarté emplit l'espace sans vous aveugler.

La performance exceptionnelle s'allie à une flexibilité intelligente. Même chargée de délicieux mets, la clayette motorisée peut être ajustée d'un simple geste : il suffit d'une pression sur la touche placée près de l'éclairage latéral pour faire monter ou descendre l'étagère tout en douceur.

La répartition homogène de la température garantit une précision maximale, chaque zone climatique pouvant être réglée séparément au degré près. Grâce à ses températures proches de 0 °C, le tiroir fraîcheur vous offre des conditions idéales pour la conservation du poisson et de la viande.



Éclairage LED latéral



Intérieur carrossé inox



Demi-clayette asymétrique



Joyau  
DE LA COUR  
Saint-Florentin, France

## Les caves à vin climatisées

Pour les vrais passionnés de vin, le plaisir de la dégustation va de pair avec le souci d'un stockage optimal.

Une cave à vin climatisée doit non seulement garantir une température constante et bien contrôlée, mais aussi mettre en valeur votre cave tout en renforçant l'esthétique de la pièce.

Notre gamme vous offre le choix entre plusieurs tailles, selon l'envergure de votre cave. Grâce à notre technologie de pointe, vous disposez de zones de température distinctes avec un contrôle du taux d'humidité. Les étagères réglables en bois de hêtre non traité et en aluminium protègent les arômes de vos vins de toute altération. Avec un niveau sonore extrêmement faible et des vibrations réduites au minimum, vos bouteilles seront conservées dans des conditions idéales – tandis que les bouteilles destinées à une dégustation prochaine seront prêtes à être débouchées.

Vous profitez d'une cave à vin à portée de main et des accessoires nécessaires pour que les carafes ou les bouteilles ouvertes restent à température idéale : tout est réuni pour servir à vos invités des vins parfaits tout au long du repas. Vous pouvez même jouer sur l'éclairage de présentation afin de mettre l'accent sur le grand cru en cours de dégustation.



Conçues pour s'encastrer dans une niche de 45,7 à 61 cm de large et de 82 à 213 cm de haut, les caves à vin climatisées peuvent s'intégrer harmonieusement à votre mur de froid ou se glisser sous un plan de travail. Le réglage électronique garantit des températures constantes entre 5 °C et 20 °C.

L'éclairage de présentation à intensité variable permet de placer la bouteille ou la carafe du moment sous les feux de la rampe. Leur contenu n'en sera pas affecté, et la température reste contrôlée pour une dégustation dans des conditions optimales.

**Les caves à vin climatisées intégrées** se combinent parfaitement à d'autres éléments pour constituer un mur de froid élégant, et permettent d'accéder aisément à votre précieuse collection. La porte vitrée est spécialement conçue pour protéger le vin des rayons UV. Elle comporte un verrou de fermeture pour un maximum de sécurité.

**Les caves à vin climatisées installées sous plan** conviennent à une multitude d'agencements et vous apportent également une fonctionnalité exceptionnelle : une ou deux zones de température et même un éclairage de présentation. Malgré ses dimensions réduites, elle accueille jusqu'à 42 bouteilles.

Les clayettes en bois de hêtre non traité supportent les bouteilles sans endommager les étiquettes fragiles. Associées à des étagères en aluminium, elles créent un environnement absolument neutre qui n'altère pas les arômes du vin. L'air intérieur est filtré grâce à des filtres au charbon actif. Enfin, nous avons veillé à éliminer presque entièrement les vibrations et à doter la porte d'un amortisseur : cette dernière se referme sans causer la moindre perturbation.



Les caves à vin climatisées Vario Série 400



Clayettes à sortie totale



Les caves à vin climatisées intégrées



## Les appareils de froid Vario Série 200

Ces réfrigérateurs, congélateurs et combinés réfrigérateurs-congélateurs s'adaptent parfaitement à n'importe quelle cuisine intégrée, tout en offrant une contenance supérieure à celle des appareils habituels.

Résultat d'une conception ingénieuse et du déplacement d'une partie des éléments techniques dans le socle, vous gagnez de la place tout en profitant de multiples fonctionnalités : jusqu'à quatre zones climatiques, des clayettes modulables Gastro Norm et un tiroir fraîcheur capable de conserver les saveurs uniques du saumon ou du boeuf aussi bien que celles de l'artichaut.

Les clayettes et tiroirs coulissent entièrement et aisément, plaçant tout l'espace à portée de main. Et à votre départ, l'amortisseur de la porte assure une fermeture tout en douceur.



Éléphants et particulièrement efficaces, les combinés réfrigérateurs-congérateurs, réfrigérateurs et congérateurs de cette gamme se prêtent à de multiples combinaisons dans des niches de 56 cm de large et 140 cm ou 177,5 cm de hauteur. L'innovation et l'ingéniosité ont permis à chaque élément d'être amélioré : la performance, l'efficacité énergétique et la diversité.

Les passionnés de cuisine le savent bien : tout ne se conserve pas de la même façon. Nos réfrigérateurs permettent de séparer les aliments et d'offrir à chacun des conditions de conservation idéales. Outre une zone de réfrigération principale aux dimensions généreuses, nos appareils comportent plusieurs tiroirs – l'un d'eux avec un taux d'humidité contrôlé, pour les aliments délicats et précieux.

L'étagère à niveaux permet d'accueillir aisément un contenant plus grand que la normale. Vous pouvez opter pour des récipients Gastro Norm qui accompagneront à merveille vos aventures culinaires depuis le réfrigérateur et la préparation jusqu'à la cuisson et au service. Non seulement vous économisez des plats, mais vous exploitez au mieux le volume à votre disposition. Les récipients se glissent dans leurs emplacements spécifiques de manière propre, nette, et hautement satisfaisante.

D'une stature impressionnante, le combiné réfrigérateur-congérateur de 177,5 cm de haut comporte une zone climatique supplémentaire. Le congélateur 4 étoiles est équipé d'une technologie No-Frost, vous évitant tout dégivrage manuel. Sans oublier quelques autres fonctions phares, telles que le réglage électronique de la température et la congélation rapide.

Les étagères à vin et à champagne peuvent accueillir jusqu'à quatre bouteilles... et se replient pour dégager un maximum d'espace si vous n'en avez pas besoin.



Étagère à niveaux et récipients Gastro Norm



## Les appareils de froid Série 200

Cette gamme vous offre une myriade de solutions : vous pouvez ainsi opter pour la contenance maximale de 395 litres pour un réfrigérateur ou pour un congélateur intégré dans une niche de seulement 60 cm par 82 cm. Petits ou grands, nos appareils Série 200 affichent un design épuré qui apportera une touche d'élégance supplémentaire à votre pièce. Et un éventail de fonctionnalités s'offre à vous : zones climatiques séparées, tiroirs fraîcheur, compartiment congélation 4 étoiles et étagères ajustables.

Chez Gaggenau, nous créons nos propres standards.

## Les appareils de froid Vario Série 400



### Combiné Réfrigérateur-Congélateur Vario

**RY 492**

**8.070 €**

Largeur de la niche 91,4 cm  
Hauteur de la niche 213,4 cm  
Avec zone fraîcheur  
Fabrique de glace intégrée avec raccordement direct à l'eau  
Volume net total 526 l



### Combiné Réfrigérateur-Congélateur Vario

**RB 492/472**

**7.780 €/7.320 €**

Largeur de la niche 91,4/76,2 cm  
Hauteur de la niche 213,4 cm  
Avec zone fraîcheur  
Fabrique de glace intégrée avec raccordement direct à l'eau  
Volume net total 532/438 l



### Réfrigérateur Vario

**RC 472/462**

**7.550 €/6.450 €**

Largeur de la niche 76,2/61 cm  
Hauteur de la niche 213,4 cm  
Avec zone fraîcheur proche de 0°C  
Volume net total 479/369 l



### Congélateur Vario

**RF 463/413**

**7.900 €/6.740 €**

Largeur de la niche 61/45,7 cm  
Hauteur de la niche 213,4 cm  
Fabrique de glace intégrée avec raccordement direct à l'eau  
Distributeur extérieur de glaçons, glace pilée et eau fraîche  
Volume net total 299/198 l



### Congélateur Vario

**RF 471/461/411**

**7.900 €/6.740 €/5.580 €**

Largeur de la niche 76,2/61/45,7 cm  
Hauteur de la niche 213,4 cm  
Fabrique de glace intégrée avec raccordement direct à l'eau  
Volume net total 421/321/222 l



### Cave à vin Vario

**RW 464/414**

**6.830 €/6.600 €**

**5.740 €/5.510 €**

Largeur de la niche 61/45,7 cm  
Hauteur de la niche 213,4 cm  
2 zones de température séparées, réglables individuellement (de +5°C à +20°C)  
Protection anti-UV, conditions de stockage à très faibles vibrations, éclairage de présentation modulable  
Capacité 99/70 bouteilles

## Les caves à vin climatisées



### Cave à vin Vario

**RW 464/414**

**6.830 €/6.600 €**

**5.740 €/5.510 €**

Largeur de la niche 61/45,7 cm  
Hauteur de la niche 213,4 cm  
2 zones de température séparées, réglables individuellement (de +5°C à +20°C)  
Protection anti-UV, conditions de stockage à très faibles vibrations, éclairage de présentation modulable  
Capacité 99/70 bouteilles



### Cave à vin

**RW 424**

**4.100 €**

Largeur de la niche 56 cm  
Hauteur de la niche 122,1 cm  
2 zones de température séparées, réglables individuellement (de +5°C à +20°C)  
Intégrable, porte en verre avec cadre en inox  
Protection anti-UV, éclairage de présentation modulable  
Capacité 64 bouteilles



### Cave à vin

**RW 404**

**3.430 €**

Largeur de la niche 60 cm  
Hauteur de la niche 82 cm  
2 zones de température séparées, réglables individuellement (de +5°C à +20°C)  
Intégrable sous-plan, porte vitrée avec cadre inox  
Protection anti-UV, éclairage de présentation, porte verrouillable  
Capacité 34 bouteilles



### Cave à vin

**RW 402**

**3.430 €**

Largeur de la niche 60 cm  
Hauteur de la niche 82 cm  
Une zone climatique pour une capacité de stockage maximale (de +5°C à +20°C)  
Intégrable sous-plan, porte vitrée avec cadre inox  
Protection anti-UV, éclairage de présentation avec variateur d'intensité, porte verrouillable  
Capacité 42 bouteilles

## Les appareils de froid Série 200



**Combiné réfrigérateur-congélateur**

**RB 292**  
**2.850 €**

Largeur 70 cm  
Hauteur 200 cm  
Pose-libre, porte plein verre sur inox avec zone fraîcheur  
Volume net total 395 l



**Combiné réfrigérateur-congélateur**

**RB 282**  
**1.660 €**

Largeur de la niche 56 cm  
Hauteur de la niche 177,5 cm  
3 zones climatiques dont 1 zone fraîcheur  
Volume net total 270 l



**Réfrigérateur**

**RC 282**  
**1.540 €**

Largeur de la niche 56 cm  
Hauteur de la niche 177,5 cm  
2 zones climatiques dont 1 zone fraîcheur  
Volume net total 319 l



**Congélateur**

**RF 282**  
**1.680 €**

Largeur de la niche 56 cm  
Hauteur de la niche 177,5 cm  
Volume net total 211 l



**Réfrigérateur-congélateur**

**RT 222**  
**1.070 €**

Largeur de la niche 56 cm  
Hauteur de la niche 122,5 cm  
3 zones climatiques dont 1 zone fraîcheur  
Volume net total 195 l



**Réfrigérateur**

**RC 222**  
**1.120 €**

Largeur de la niche 56 cm  
Hauteur de la niche 122,5 cm  
2 zones climatiques dont 1 zone fraîcheur  
Volume net total 211 l



**Congélateur**

**RF 222**  
**1.170 €**

Largeur de la niche 56 cm  
Hauteur de la niche 122,5 cm  
Volume net total 127 l



**Réfrigérateur-congélateur sous-plan**

**RT 200**  
**1.000 €**

Largeur de la niche 60 cm  
Hauteur de la niche 82 cm  
Volume net total 123 l



**Réfrigérateur sous-plan**

**RC 200**  
**1.050 €**

Largeur de la niche 60 cm  
Hauteur de la niche 82 cm  
Volume net total 137 l



**Congélateur sous-plan**

**RF 200**  
**1.050 €**

Largeur de la niche 60 cm  
Hauteur de la niche 82 cm  
Volume net total 98 l

## Les accessoires



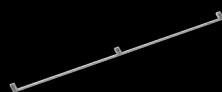
**Boîte de stockage**

Avec couvercle transparent



**Support de présentation**

Aluminium  
Pour présentation  
d'une bouteille (set de 3)



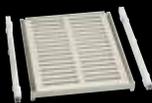
**Poignée**

Inox ou aluminium



**Clayette pour bouteilles**

Sortie totale  
En bois de hêtre  
et rebord en aluminium



**Etagère**

Sortie totale  
En aluminium  
Pour carafes, bouteilles  
ouvertes et cave à cigares



**Etagères**

Set de 2 étagères en verre  
Idéal pour carafes à décanner  
et bouteilles ouvertes



**Petit récipient  
Gastro Norm**

Anti-adhérent, GN 1/3  
Non perforé



**Grand récipient  
Gastro Norm**

Anti-adhérent, GN 1/3  
Non perforé



**Petit récipient  
Gastro Norm**

inox, GN 1/3  
Non perforé



**Grand récipient  
Gastro Norm**

inox, GN 2/3  
Non perforé

## Les appareils de froid Vario Série 200



**Vario combiné réfrigérateur-congélateur**

**RB 289**  
**2.600 €**

Largeur de la niche 56 cm  
Hauteur de la niche 177,5 cm  
4 zones climatiques dont une zone fraîcheur proche de 0°C  
Volume net total 245 l



**Vario combiné réfrigérateur-congélateur**

**RB 287**  
**2.550 €**

Largeur de la niche 56 cm  
Hauteur de la niche 177,5 cm  
Volume net total 259 l



**Vario réfrigérateur-congélateur**

**RT 289**  
**2.750 €**

Largeur de la niche 56 cm  
Hauteur de la niche 177,5 cm  
4 zones climatiques dont une zone fraîcheur proche de 0°C  
Volume net total 284 l



**Vario réfrigérateur**

**RC 289**  
**2.790 €**

Largeur de la niche 56 cm  
Hauteur de la niche 177,5 cm  
3 zones climatiques dont une zone fraîcheur proche de 0°C  
Volume net total 302 l



**Vario congélateur**

**RF 287**  
**2.490 €**

Largeur de la niche 56 cm  
Hauteur de la niche 177,5 cm  
Volume net total 212 l



**Vario réfrigérateur-congélateur**

**RT 249**  
**2.450 €**

Largeur de la niche 56 cm  
Hauteur de la niche 140 cm  
4 zones climatiques dont une zone fraîcheur proche de 0°C  
Volume net total 210 l



**Vario réfrigérateur**

**RC 249**  
**2.500 €**

Largeur de la niche 56 cm  
Hauteur de la niche 140 cm  
3 zones climatiques dont une zone fraîcheur proche de 0°C  
Volume net total 227 l



**Vario congélateur**

**RF 247**  
**2.210 €**

Largeur de la niche 56 cm  
Hauteur de la niche 140 cm  
Volume net total 158 l



## Lave-vaisselle

Pour protéger le plus précieux.

Elle est précieuse, fragile, conservée avec soin durant des décennies. Elle renferme un nombre incalculable de souvenirs, et a été au cœur des scènes de vie de votre famille. La vaisselle que vous possédez mérite d'être lavée dans un appareil de la plus haute qualité. À l'instar de la très grande cuisine, certains services de table modernes affichent avec fierté leurs origines artisanales.

Les lave-vaisselle Série 400 et 200 s'intègrent à la perfection dans une cuisine Gaggenau, et déploient des fonctionnalités et avantages qui constituent la signature de la marque. Les appareils disposent ainsi d'un bandeau de commande intuitif avec écran TFT, de portes dépourvues de poignées et dotées du système d'ouverture Push-to-Open, de la technologie Zéolite raccourcissant la durée des cycles de lavage et d'options de chargement astucieuses pour les ustensiles de formes non standard et la vaisselle délicate. Le tout agrémenté d'un éclairage intérieur qui soulignera des résultats éclatants.

La vaisselle ne sera jamais une véritable partie de plaisir. Mais Gaggenau en a fait une expérience exceptionnelle.



## Les lave-vaisselle Série 400

Dépourvue de poignée, la porte s'ouvre d'une simple pression. Une légère impulsion et les paniers montés sur des rails télescopiques coulissent sans effort, tandis que l'appareil se referme. Chaque élément a été conçu pour que vos verres fragiles et vos précieux services en porcelaine ne subissent aucun choc, tout en vous donnant la sensation de vous adonner à une activité bien plus noble que le simple remplissage du lave-vaisselle.

Disponibles en deux hauteurs – 81,5 cm ou 86,5 cm – les lave-vaisselle Série 400 peuvent en outre être équipés d'une porte à coulisse pour les habillages de meuble plus longs. Offrant un maximum d'espace, de puissance et de rapidité, ces appareils sont également intelligents : ils disposent d'un grand nombre de programmes et options de lavage, d'un système de paniers flexibles et d'un ingénieux support pour verres à long pied et récipients Gastro Norm. L'espace disponible à l'intérieur des lave-vaisselle s'adapte parfaitement à toutes les charges : Gaggenau a soigné chaque détail, jusqu'aux picots et aux étagères rabattables. La technologie Zéolite réduit la durée des huit programmes de lavage ainsi que la consommation d'énergie et améliore le séchage.

Ingénieux, les modèles Série 400 ne disposant pas de porte à coulisse affichent le temps restant sur le sol de votre cuisine.





Le bandeau de commande et l'écran TFT proposent huit programmes de lavage et six options. Certains programmes sont automatiquement contrôlés par des capteurs internes, et tous peuvent être associés aux options Power ou Intensif tout en restant doux avec la vaisselle fragile.

L'innovante technologie Zéolite dont sont équipés tous les lave-vaisselle Série 400 permet aux appareils Gaggenau de répondre aux critères de la classe d'efficacité énergétique A+++, et accélère également les cycles de lavage. Respectueuse de l'environnement, la zéolite est un minéral capable d'absorber l'humidité tout en dégageant de la chaleur. Elle permet de laver et de sécher une charge maximale en moins d'une heure et de sécher à basse température les verres les plus délicats.

Ces lave-vaisselle allient à merveille, puissance, silence et délicatesse, comme l'illustrent les systèmes d'ouverture Push-to-Open et de fermeture Softclose. Les appareils sont équipés de rails qui coulissent sans effort sur deux ou trois niveaux. Les paniers supérieurs sont réglables sur trois niveaux de hauteur et les rangements des tiroirs à couverts peuvent être rabattus pour accueillir des ustensiles de cuisine ou des tasses à café. Pour un confort d'utilisation maximal, l'intérieur des lave-vaisselle est parfaitement éclairé.



L'écran TFT



## Les lave-vaisselle Série 200

Précis, délicats et intelligents, les lave-vaisselle Série 200 sauront dépasser vos attentes.

Disponibles en différentes largeurs et hauteurs, ils proposent jusqu'à six programmes et quatre options et disposent d'un système de paniers flexibles. Certains modèles projettent en outre le temps de programme restant sur le sol de votre cuisine. Ces lave-vaisselle sont conçus pour simplifier la vie de leurs utilisateurs. Et ils s'en sortent à la perfection.

La touche de raffinement Gaggenau : grâce aux rails télescopiques, les paniers chargés de leur précieux contenu glissent tout en douceur dans l'appareil et en sortent avec la même souplesse, alliant délicatesse et efficacité. Le tintement des verres à vin qui s'entrechoquent ne résonnera plus qu'à l'heure de l'apéritif.



Deux modèles sont dotés, en façade, d'un écran TFT incrusté dans un bandeau de commande en inox. Certains appareils Série 200 présentent en outre des innovations astucieuses : la porte s'ouvre ainsi automatiquement à la fin du programme Éco 50 °C, afin que le lave-vaisselle et son contenu puissent s'aérer. Le programme peut donc parfaitement être lancé avant une absence prolongée, comme dans le cas des résidences secondaires.

Appartenant à la classe d'efficacité énergétique A++, les lave-vaisselle Série 200 sont intégrables ou tout intégrables. La plupart disposent d'un système de paniers flexibles, mais également de picots rabattables, de rails télescopiques, de supports spéciaux, d'un panier supérieur réglable en hauteur et à sortie totale ainsi que de nombreux ajustements savamment conçus pour s'adapter à tous les récipients et ustensiles. Et comme toutes les cuisines ne se ressemblent pas, certains modèles sont dotés d'une porte à coulisse. L'harmonie est ainsi parfaite, même en cas d'habillage de meuble long ou de plinthes basses.

Six programmes, dont certains sont contrôlés par des capteurs, peuvent être associés à quatre options, telles que Power ou Intensif/Délicat. Vous pouvez aussi faire confiance au savoir-faire de notre département de Recherche et Développement et vous laisser guider par nos suggestions.



Appareil tout intégré



Les différents programmes

## Les lave-vaisselle Série 400



Lave-vaisselle

**DF 481/480**

**1.870 € / 1.840 €**

Largeur 60 cm

8 programmes, 6 options

Time Light : projection du temps restant et de la phase en cours sur le sol ou Info Light

Très silencieux 42 dB

## Les lave-vaisselle Série 200



Lave-vaisselle

**DF 261/260**

**1.330 € / 1.290 €**

Largeur 60 cm

6 programmes, 4 options

Ouverture automatique de la porte à la fin du programme Eco 50°C pour renforcer le séchage hygiénique

Très silencieux 42 dB



Lave-vaisselle

**DI 261/260**

**1.170 € / 1.130 €**

Largeur 60 cm

6 programmes, 4 options

Ouverture automatique de la porte à la fin du programme Eco 50°C pour renforcer le séchage hygiénique

Très silencieux 42 dB



Lave-vaisselle

**DF 251/250**

**1.180 € / 1.140 €**

Largeur 60 cm

6 programmes, 2 options

Info Light

Très silencieux 44 dB



Lave-vaisselle

**DF 250**

**1.140 €**

Largeur 45 cm

6 programmes, 2 options

Time Light : projection du temps restant et de la phase en cours sur le sol

Très silencieux 44 dB

Les appareils des deux Séries sont disponibles en hauteur 86,5 cm ou 81,5 cm.

Les prix des produits s'entendent hors Eco-participation cf page 103 et n'incluent pas les prix des accessoires.

## Les accessoires



**Tiroir à couverts**

Avec rails pour coulissement facile



**Panier en aluminium**

Pour tous les lave-vaisselle

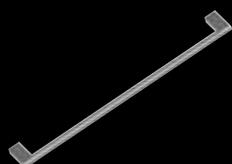


**Support verres**

Pour verres à long pied



**Panier à verres**



**Poignée**

Inox



## Révélation

Un mets exquis servi dans un somptueux écrin.  
L'engagement de Gaggenau. L'exigence des chefs.  
La découverte des convives.

Le physalis en est la preuve parfaite : praticité, qualité et fonctionnalité ne s'obtiennent pas nécessairement au détriment de l'esthétique. Au contraire, l'interaction de ces éléments est le moteur d'une évolution continue. Tout au long de ces 333 années consacrées à l'innovation et à la création, cette philosophie a été celle de notre marque. Et cela n'est pas près de changer.



## Au-delà de la cuisine

Se plonger dans notre magazine « new spaces », c'est parcourir le monde à la découverte d'artistes, de visionnaires et d'artisans extraordinaires, et s'évader au gré de sujets profondément authentiques. Les thèmes qui se côtoient au fil des pages sont variés : gastronomie, architecture, art, design ou tout autre sujet digne d'intérêt.

Notre site Internet comporte également une rubrique « Essais », où sont traités avec sagacité des sujets concernant la culture et l'art de vivre. Quant aux personnes les plus connectées, elles pourront retrouver nos publications sur Instagram, Pinterest et Vimeo.

Une bouchée d'avant-gardisme pour les amateurs de culture.

# GAGGENAU

Notre site Internet contient des présentations détaillées de chacun de nos produits, ainsi que de plus amples informations sur la marque et son histoire. Vous y trouverez également la liste des partenaires Gaggenau les plus proches de chez vous ainsi que des ressources destinées aux architectes et aux cuisinistes.

## Showrooms | Principaux showrooms

### Allemagne

#### Showroom Munich

Arabellastraße 30 A  
81925 Munich  
+49 89 4570 4647

### Autriche

#### Showroom Vienna

Stilarena  
Quellenstraße 2a  
1100 Vienna  
+43 1 60 5750

### Belgique

#### Showroom Brussels

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

### Canada

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

### Chine

#### Showroom Shanghai

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

#### Showroom Beijing

Room 5018  
China World Tower  
No. 1 Jian Guo Men Wai  
Street  
Chaoyang District  
100004 Beijing  
+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

### Chypre

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

### Chypre du Nord

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

### Corée du Sud

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

### Danemark

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

### Espagne

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

### France

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

### Barème des Eco-participations facturées en sus du prix du produit (prix TTC) :

- Réfrigérateur, congélateur et cave à vin d'un poids supérieur à 80 kg : 16 € TTC
- Réfrigérateur, congélateur et cave à vin d'un poids supérieur à 40 kg et inférieur ou égal à 80 kg : 14 € TTC
- Réfrigérateur, congélateur et cave à vin d'un poids inférieur ou égal à 40 kg : 7 € TTC
- Four, lave-vaisselle, lave-linge, sèche-linge : 7 € TTC
- Hotte, micro-ondes, table de cuisson, tiroir chauffant 2 €
- Machine à café encastrable 0,16 €

En conformité avec la réglementation en vigueur, il appartient à chaque revendeur de fixer librement ses prix de vente. Les prix indiqués ici n'ont qu'une valeur informative et indicative à la date d'impression.

Photographies, schémas et descriptions indicatifs et non contractuels. BSH Electroménager se réserve le droit de modifier ou de faire évoluer sans préalable les modèles et caractéristiques (techniques ou esthétiques) des produits présentés dans le présent document. 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. Ce catalogue est dédié à une utilisation professionnelle.

**États-Unis****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

**Finlande****Showroom Helsinki**

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

**France****Showroom Paris**

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

**Grèce**

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

**Hong Kong**

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

**Inde**

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 New Delhi**

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

**Islande**

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

**Israël****Showroom Tel-Aviv**

BSH Home Appliances  
Ltd.  
25 Maskit Street  
46733 Herzliya  
+972 9973 0000

**Italie**

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 Milan**

Design Elementi  
Milano S.r.l.  
Via Lazzaretto 3  
20124 Milan  
+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

**Japon**

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

**Showroom Tokyo**

N.TEC Co. Ltd.  
6F Rinkei Bldg.  
2-8-9 Iwamoto-cho  
Chiyoda-ku Tokyo  
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

**Kazakhstan**

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

**Luxembourg**

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

**Malaisie**

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

**Malte**

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

**Norvège**

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

**Nouvelle Zélande**

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

**Pays-Bas**

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

**Philippines**

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

**Pologne**

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

**Royaume-Uni**

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

**Singapour**

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

**Suède**

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

**Suisse**

Showroom Zurich  
BSH Hausgeräte AG  
Fahrweidstr. 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

**Taiwan**

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

**Thaïlande**

**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

**Turquie**

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

**Viêt Nam**

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

Gaggenau, la différence.

**Service consommateurs :**

B.P. 47, 93401 Saint-Ouen Cedex

**0 892 698 310** Service 0,40 € / min  
+ prix appel

Lundi au vendredi : 8h30-12h et 14h-17h30

**Interventions à domicile :**

Par téléphone : 01 40 10 42 12

accessible 24h/24, 7j/7

(prix d'un appel local, hors jours fériés)

En ligne : [www.gaggenau.com/fr/service](http://www.gaggenau.com/fr/service)

**Galerie d'exposition Paris**

(visites sur rendez-vous)

7 rue de Tilsitt, 75017 Paris

Téléphone 01 58 05 20 20

Commandez directement accessoires  
et consommables via la «Boutique»  
de notre site [www.gaggenau.com](http://www.gaggenau.com)

**Retrouvez nos publications sur :**

Instagram

Pinterest

Vimeo