


GAGGENAU

La collection

2021-2022



Pour une cuisine d'exception
inspirant les plus exigeants.

A modern kitchen and dining area. In the foreground, a dark grey island with a black countertop is visible. Behind it, a dining table with four orange chairs is set. The kitchen features stainless steel cabinets and a range hood. The ceiling has a dark, slatted design with recessed lighting. The floor is made of light-colored wood in a herringbone pattern. A large, patterned rug is on the floor in the foreground.

Bienvenue dans
l'univers Gaggenau.



Intérieur conçu par William LU, Artelligent Design, Taïwan

Sommaire



60



114



7



9

33

Notre histoire 2

Fours 12

Série 400 16
Série 200 30
EB 333 36

Tables de cuisson et appareils d'aspiration 38

Série 400 42
Série 200 68

Appareils de froid 92

Série 400 96
Série 200 102

Caves à vin 110

Série 400 114
Série 200 118

Lave-vaisselle 120

Série 400 124
Série 200 130

Lave-linge et sèche-linge 134

Vue d'ensemble des appareils 136

Home-Connect 162

Showrooms 164

Prix des appareils 169



16 générations d'héritage

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

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

1683

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

1880

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

1931

Premiers fours électriques

1956

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

1972

Invention du système modulaire Vario

1976

Premier aérateur de plan de cuisson

1982

Première hotte tiroir

1986

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

1999

Premier four combiné vapeur à usage domestique

2011

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

2015

Premier système de nettoyage automatique pour les fours combinés vapeur

2016

Renaissance d'une icône avec le nouveau four EB 333

2020

Nouveaux modèles de nos illustres fours combinés vapeur

2021

Inauguration des réfrigérateurs Vario série 200



Horloge à coucou de la Forêt-Noire

La différence...

Une fabrication artisanale

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

La cuisine professionnelle comme modèle

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

La qualité avant tout

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

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



Giovanni Dolfi, vignoble Fattorie Dei Dolfi

Soutenir les éleveurs de races rares



Nico Zendei, créateur des couteaux Vauzett



Respected by Gaggenau

Faire toute la différence

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

Pour en savoir plus sur notre initiative « Respected by Gaggenau », visitez notre site internet.

L'expérience des showrooms

Une invitation au voyage

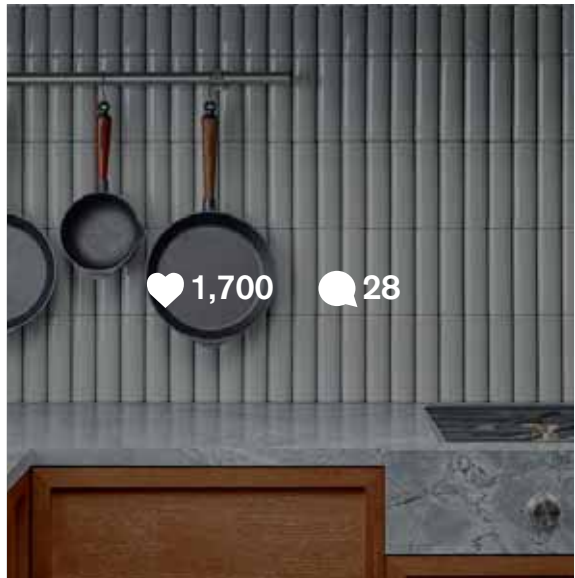
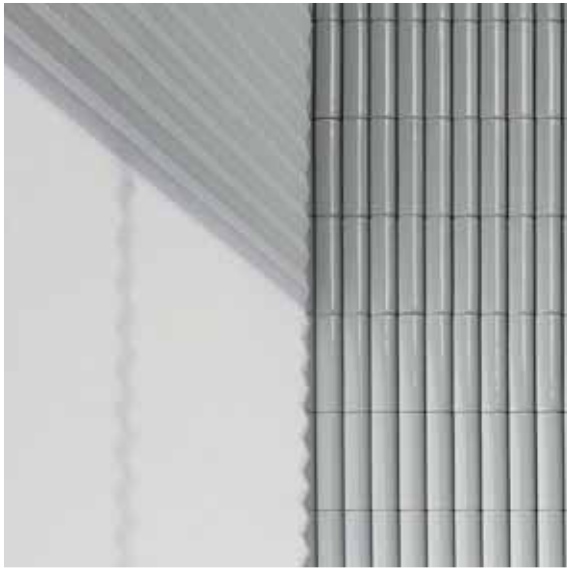
Venez voir, toucher, entendre, sentir et goûter la différence Gaggenau. Nous vous invitons à déambuler, manipuler les boutons de commande, scruter l'intérieur des fours, discuter avec le personnel, ouvrir les réfrigérateurs, goûter notre expresso et vous inscrire à nos dégustations et événements culturels.

Localisez notre showroom sur notre site internet ou à la section Showrooms, page 172.



GAGGENAU







Pour nous suivre sur les réseaux...

Scannez le QR Code ou rendez-vous sur notre site [gaggenau.com](https://www.gaggenau.com).



Gaggenauofficial



gaggenau_



showcase/gaggenau./



gaggenauofficial



Fours

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

Série 400
Série 200
EB 333



Fours série 400 : la promesse de l'excellence culinaire



Fours série 400

La cuisine des grands chefs

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

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





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



Fours combi-vapeur, fours, tiroirs chauffants série 400



La définition du luxe

Une chaleur intense, une isolation exceptionnelle

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

Outre leur extrême résistance et leur rondeur emblématique, les boutons rotatifs en inox se distinguent par leur maniement intuitif. À la moindre pression sur l'écran TFT, la porte sans poignée au profil caractéristique s'ouvre à 180°. Composée de quatre vitres, elle est maintenue en permanence à température ambiante, même lors du programme de nettoyage par pyrolyse à 485 °C, et a été conçue pour ne pas dénaturer la couleur des plats. Tandis que le tournebroche, compatible avec la plupart des 17 modes de cuisson, permet de rôtir à la perfection poulets et autres aliments, la sonde thermométrique à trois points de mesure indique au degré près la température à cœur de chaque plat. Pendant la préparation en cuisine, les programmes automatiques sont d'une aide précieuse. Le reste du temps, il est aisé de contrôler et de surveiller le four à distance grâce à la fonctionnalité Home Connect. Dans tous les sens du terme, nos fours vont de l'avant.



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



Système de nettoyage automatique

L'art de la cuisson vapeur

Un chef-d'œuvre en cuisine

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

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



Réservoirs d'eau



Tiroir sous vide série 400

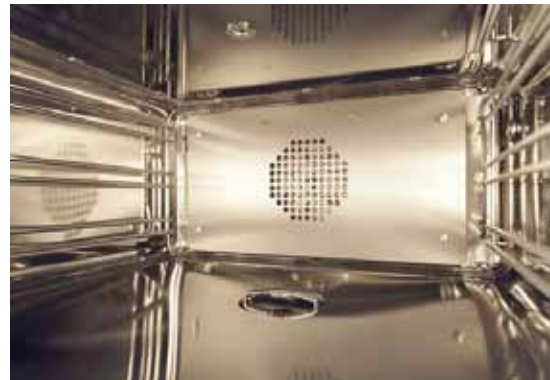
Le plaisir de la cuisson vapeur

Un véritable tableau culinaire

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

Le mariage entre vapeur et sous vide

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



Éclairage anti-éblouissement



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

Pierre à pain et à pizzas





Sonde thermométrique à trois points de mesure

Les accessoires indispensables



Faitout Gastro Norm

Le four : le souci du détail

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

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

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

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

Machine expresso tout automatique série 400



L'expertise du café

Le café comme vous l'aimez

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

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

Des tasses chaudes et bien plus encore...

Le tiroir chauffant, décliné en trois tailles, peut chauffer les tasses à café ainsi que les assiettes, assurant une température de service idéale, quel que soit le nombre de plats composant le repas. Vous pouvez même donner libre cours à votre créativité et l'utiliser pour faire lever les pâtes, décongeler les aliments ou les cuire à basse température.

Tiroir chauffant série 400





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



Finca de Timmy Coles-Liddle, Ibiza, Espagne

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





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



Fours série 200

Une affaire de goût

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

Tous les fours, fours combi-vapeur et fours micro-ondes combinés série 200 sont disponibles en trois coloris : Gaggenau Anthracite, Gaggenau Metallic et Gaggenau Silver.



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



Four combi-vapeur série 200

La vapeur maîtrisée

Le progrès au service de la cuisson vapeur

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

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

Le tiroir sous vide : l'exigence de la qualité

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

Four, machine expresso tout automatique et tiroir chauffant série 200





Machine espresso tout automatique et tiroir chauffant série 200

L'expertise du café

Devenez un véritable barista

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

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

Ultra-polyvalent

Le tiroir chauffant, décliné en deux tailles, peut chauffer les tasses à café ainsi que les assiettes, assurant une température de service idéale, quel que soit le nombre de plats composant le repas. Vous pouvez même laisser libre cours à votre créativité et l'utiliser pour faire lever les pâtes, décongeler les aliments ou les cuire à basse température.



Machine espresso tout automatique et tiroir chauffant série 200

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



Four EB 333 de 90 cm de large

Four EB 333

Une icône dans votre cuisine

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

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


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



Tables de cuisson et appareils d'aspiration

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

Série 400
Vario série 400
Série 200
Vario série 200



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



Tables de cuisson et appareils d'aspiration série 400

Cuisiner, aérer, recevoir

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

Conçues pour les cuisines spacieuses, les tables de cuisson série 400 impressionnent à la fois par leurs performances et leurs dimensions : zone de cuisson induction de 90 cm ou gaz jusqu'à un mètre de largeur, de quoi libérer toute sa créativité. Et grâce à notre concept modulaire Vario, elles peuvent même se combiner pour former un seul espace de cuisson induction/gaz pouvant accueillir des appareils spécifiques, tels qu'un Teppan Yaki ou un gril et un aérateur, afin de décupler vos possibilités.

Pour offrir une aspiration puissante sans affirmer leur présence, nos appareils d'aspiration sont dotés de moteurs silencieux. Vous avez l'embaras du choix : hotte de plan de travail escamotable, aérateur de plan de cuisson minimaliste, hotte de plafond modulaire Vario ou encore hotte îlot ou murale. Tous nos appareils d'aspiration sont conçus pour être associés à votre table de cuisson série 400.

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





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

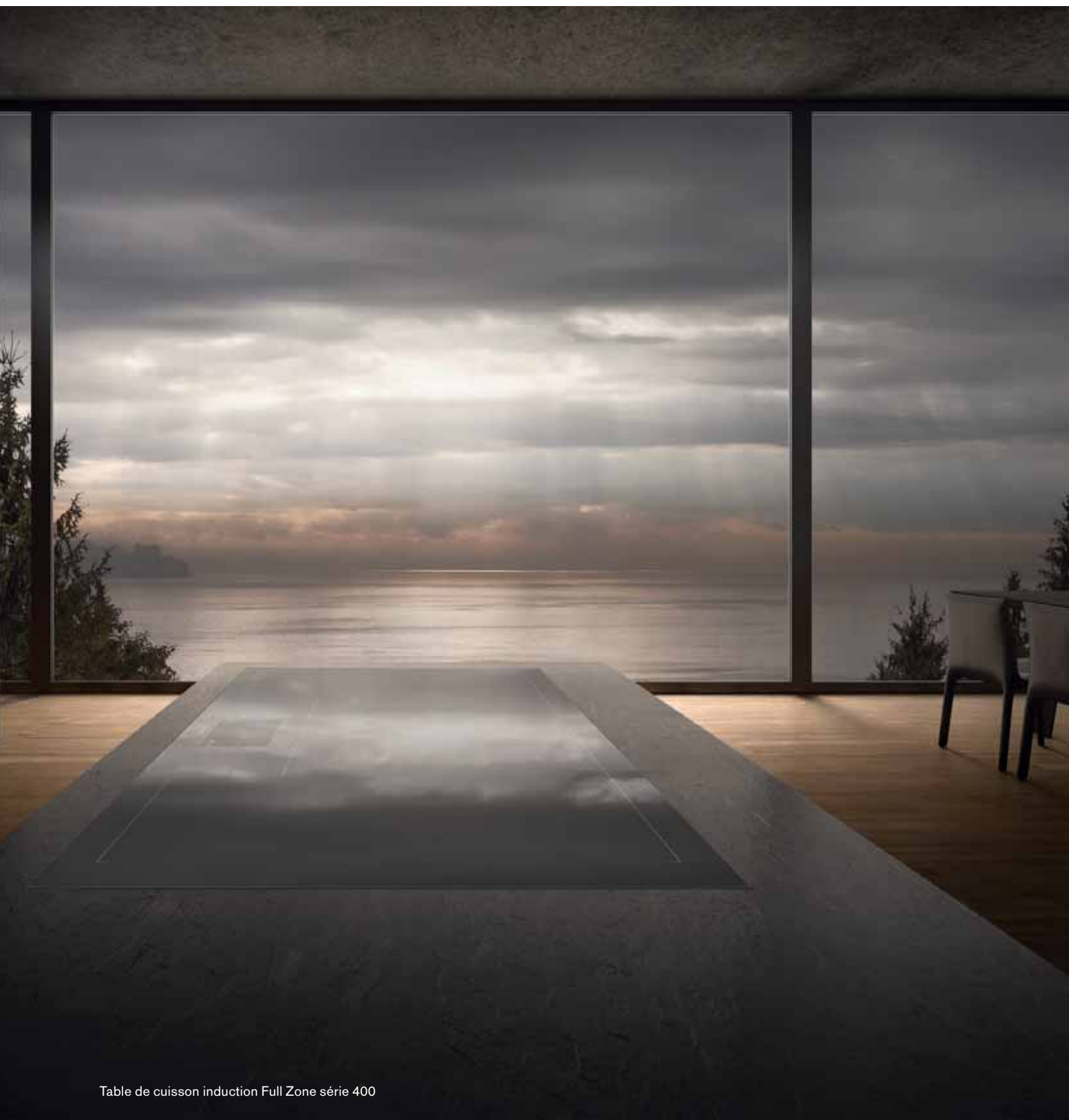


Table de cuisson induction Full Zone série 400



Table de cuisson induction Full Zone série 400

La table de cuisson induction Full Zone

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

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

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

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

Bandeau de commande noir avec bouton éclairé



Flex Induction avec aérateur de plan de cuisson

La table de cuisson qui assainit l'air

Cette table de cuisson série 400, d'une largeur de 90 cm, intègre un puissant aérateur situé entre les deux zones de cuisson flexibles, qui vous permet d'utiliser poêles, Woks et casseroles sans vous soucier des odeurs et de la vapeur.

Comme avec tous les modèles Flex Induction, vous pouvez combiner deux zones de cuisson pour accueillir des récipients de grandes dimensions. Les commandes de cette table diffèrent toutefois de celles des autres modèles Flex Induction série 400 par leur couleur noire.

Découvrez la table de cuisson Flex Induction avec aérateur sur notre site [gaggenau.com](https://www.gaggenau.com).



Table de cuisson Flex Induction avec aérateur série 400

Table de cuisson Flex Induction

Une profonde inspiration

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

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

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





Table de cuisson Flex Induction série 400



Hotte de plan de travail, table de cuisson induction
Full Zone et Teppan Yaki série 400



Un air pur, à la source

Une aspiration en toute discrétion

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

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



Vario Aérateur Série 400



Hotte de plafond Vario série 400



Hotte îlot série 400

Ventilation Série 400

Évacuation ou recyclage

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

Vous pouvez également opter pour nos hottes îlots ou murales en inox pouvant mesurer jusqu'à 160 cm. L'élimination de la vapeur est assurée par trois niveaux de puissance, une fonction intensive et automatique, ainsi que de grands filtres à chicanes inclinés.

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

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



Table de cuisson gaz série 400



Tout feu tout flamme

Une chaleur douce ou intense parfaitement maîtrisée

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

Le contrôle entièrement électronique de la puissance garantit des flammes constantes et une précision de réglage inégalée, qu'il s'agisse de faire mijoter des plats à feu doux ou de cuisiner au Wok à feu vif.

Et lorsqu'on a entre les mains 18 000 watts de puissance, la maîtrise est essentielle.

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



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



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

Au service de votre créativité

La gamme de tables de cuisson modulaires Vario vous invite à imaginer un plan de travail sur mesure répondant à vos inspirations. Vous pouvez choisir votre combinaison de Vario idéale : Flex induction (avec ou sans cadre inox), Wok induction (avec ou sans cadre inox), double feux gaz, Wok gaz, Teppan Yaki ou bien Gril, en y insérant éventuellement les nouveaux aérateurs de plan de travail pour éliminer la vapeur à la source. Leur installation est possible aussi bien à fleur de plan que de façon classique (uniquement à fleur de plan pour les inductions sans cadre inox). Les boutons en inox de qualité professionnelle et le cadre, également en inox, de 3 mm d'épaisseur renforcent l'esthétique de l'ensemble.

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

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





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



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

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



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

Induction ou gaz ? Plus besoin de choisir

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

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

Découvrez les configurations Vario sur notre site gaggenau.com.

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



Un espace culinaire sur mesure

Des appareils spécialisés

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

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

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



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

Commandes et installation

Une maîtrise parfaite en toute discrétion

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

Le choix de l'installation

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

Découvrez-en plus sur notre site gaggenau.com.



Installation sur le plan de travail avec cadre inox apparent




Installation à fleur de plan de travail



Boutons de commande en inox massif





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

Tables de cuisson et appareils d'aspiration série 200

Des exigences professionnelles pour les cuisines privées

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

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

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





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

Hotte de plan de travail série 200

Et tout devient clair

Toute configuration de cuisine ouverte, où la cuisine et l'espace de vie ne font qu'un, réclame un système d'évacuation performant, mais vous n'avez pas forcément envie qu'un appareil d'aspiration massif nuise à l'esthétique de votre lieu de détente.

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

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

**Découvrez la hotte de plan de travail
série 200 sur notre site [gaggenau.com](https://www.gaggenau.com).**





Table de cuisson induction Full Zone série 400 et hotte de plan de travail série 200



Commandes et installation

Une maîtrise parfaite

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

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

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

Découvrez-en plus sur notre site [gaggenau.com](https://www.gaggenau.com).



Bandeau de commande noir et boutons éclairés

Tables de cuisson Flex Induction avec système de ventilation intégré

Tout-en-un

Les tables de cuisson Flex Induction avec système de ventilation intégré séduisent par leur flexibilité automatisée. D'une impressionnante largeur de 80 cm, elles offrent quatre zones de cuisson combinables en deux grandes zones. Le Sensor de cuisson et le Frying Sensor assurent un contrôle précis de la température à l'intérieur des casseroles et des poêles.

Tout est contrôlé via le bouton magnétique amovible de la commande Twist-Pad, noir pour la version sans cadre ou en inox pour la version avec cadre.

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

**Découvrez les tables de cuisson
Flex Induction avec système de ventilation
intégré sur notre site [gaggenau.com](https://www.gaggenau.com).**





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



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

Tables de cuisson Flex Induction

Une créativité débridée

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

Les tables de cuisson Flex Induction s'adressent aux cuisiniers qui aspirent à exprimer leur créativité en s'affranchissant des contraintes de zones de cuisson aux dimensions standard. Pour utiliser des ustensiles de grandes dimensions ou des accessoires tels qu'un grill ou un Teppan Yaki, il suffit de toucher un bouton et de combiner deux zones de cuisson.

Les ustensiles peuvent en outre être déplacés librement sur l'ensemble de la nouvelle surface : la température de cuisson définie est conservée. L'activation de la fonction Cuisson Professionnelle vous permet par ailleurs de cuisiner comme un pro grâce à des zones de chauffe pré-réglées (puissance douce, moyenne et vive).

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



Avec cadre



Sans cadre

Hotte fixée directement au plafond série 200



Hottes de plafond

Hotte de plafond encastrée série 200



L'aspiration par le haut

À fleur de plafond, la hotte à aspiration périphérique Light Bronze fonctionne en mode évacuation ou recyclage. Toutes les hottes de plafond sont très simples à piloter via une télécommande, une table de cuisson compatible ou Home Connect et peuvent également opérer en mode automatique.

La hotte qui s'installe directement et facilement au plafond ne nécessite ni préparation préalable ni raccordement à un conduit d'évacuation de l'air. Ce modèle minimaliste à recyclage à la finition brossée Gaggenau Light Bronze se fond dans tous les décors.

La hotte suspendue télescopique, à la finition Gaggenau Black, sait se faire oublier lorsque vous ne l'utilisez pas. Elle peut même être intégrée dans un éventuel faux-plafond.

Le moment venu, vous pouvez l'approcher au plus près de la table de cuisson pour mieux cibler l'aspiration et l'éclairage tout en simplifiant l'accès aux filtres.

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



Hotte de plafond réglable en hauteur série 200



Mission aspiration !

La pièce maîtresse de la cuisine

La hotte îlot impressionne par sa prestance. Son corps en inox et verre Gaggenau Anthracite renferme un filtre placé en retrait lavable au lave-vaisselle qui élimine efficacement les vapeurs grasses, un ventilateur silencieux, ainsi qu'un éclairage à intensité variable. Il vous suffit d'activer son mode automatique pour pouvoir vous concentrer pleinement sur la cuisson de vos plats. Une hotte murale d'une largeur de 90 cm est également disponible.

Une véritable œuvre d'art

Le panneau incliné des hottes murales est disponible en verre Gaggenau Anthracite, assorti au design des fours. D'une largeur de 90 cm, il est conçu de manière à ne pas vous gêner pendant que vous cuisinez.

Les hottes murales peuvent opérer en mode évacuation ou recyclage. Intégrant des filtres lavables au lave-vaisselle, elles sont conçues pour capturer un maximum de vapeur à puissance et niveau sonore réduits. Elles peuvent être à commande manuelle, pilotées à partir de la table de cuisson Gaggenau compatible ou fonctionner de manière autonome, en s'adaptant à la quantité de fumée détectée. Leur éclairage peut également être modulé au gré des besoins.

Découvrez les appareils d'aspiration série 200 sur notre site [gaggenau.com](https://www.gaggenau.com).



Hotte murale inclinée série 200



Groupe filtrant série 200



Hotte tiroir série 200

Des appareils d'aspiration invisibles

Efficacité et discrétion

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

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

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

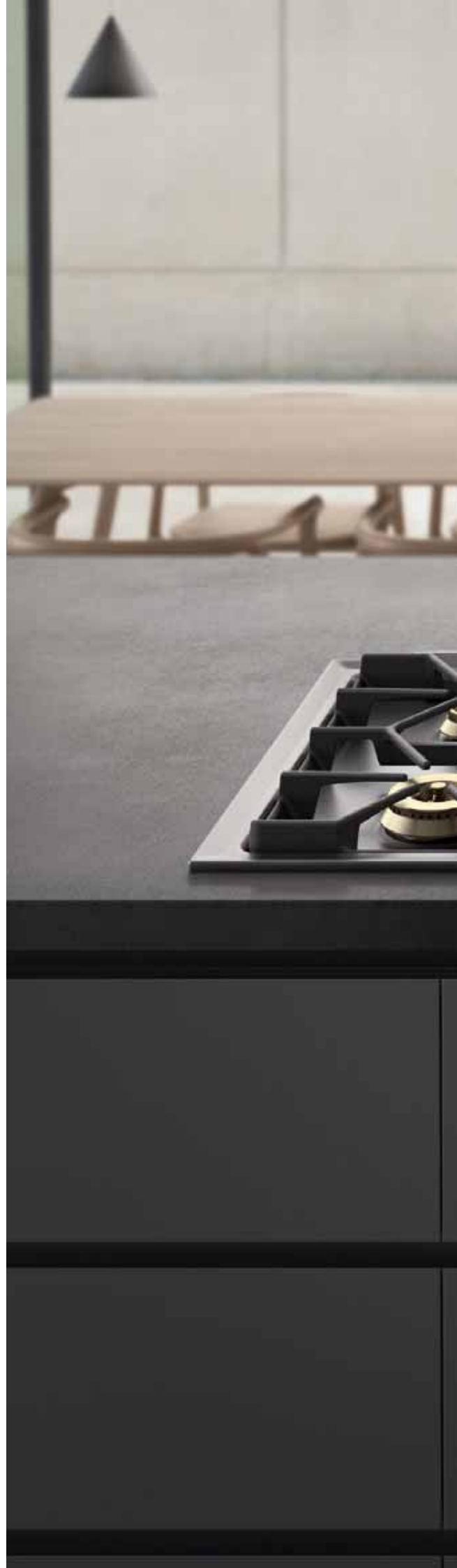
Tables de cuisson gaz

Un must

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

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

Découvrez les tables de cuisson gaz série 200 sur notre site [gaggenau.com](https://www.gaggenau.com).



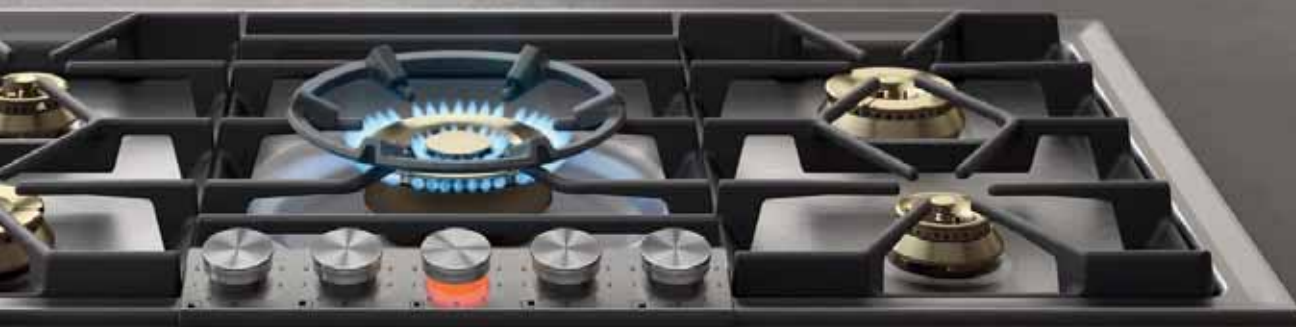


Table de cuisson gaz série 200



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



Tables de cuisson et hottes Vario série 200

Pour les élans culinaires les plus ambitieux

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

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

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

Aspiration, recyclage et évacuation

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

Découvrez les configurations Vario sur notre site gaggenau.com.



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



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



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



Une zone de cuisson à l'image de votre cuisine

Une cuisson directe

Si vous avez un penchant pour la cuisson sans poêles ni casseroles, combinez un Vario induction ou gaz avec notre Teppan Yaki en inox et notre gril électrique à deux zones de commande séparées. Capable d'atteindre une température extrême de 240 °C, le Teppan Yaki se révèle tout aussi adapté à une cuisson douce. Vous ne pourrez bientôt plus vous en passer !

Un air propre

L'aérateur de plan de cuisson est désormais doté d'une ouverture élargie de 15 cm, plus facile à nettoyer, permettant d'aspirer davantage d'air, d'une double surface de filtration plus performante et d'un conduit compact, pour une totale discrétion. La fonction automatique associée à un sensor de qualité de l'air permet une élimination ultra-silencieuse des fumées, des odeurs et de la vapeur sans votre intervention. Vous pouvez ainsi vous concentrer pleinement sur la cuisson de vos plats.

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

GAGGENAU

Appareils de froid

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

Vario série 400
Vario série 200
Série 200



Le froid comme élément
architectural.



Appareils de froid Vario série 400

Une modularité à la discrétion remarquable

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

Les nouveaux appareils de froid Vario série 400 associent admirablement design et réfrigération. Une pression sur l'imposante porte suffit à déclencher son ouverture, dévoilant un intérieur habillé d'inox de qualité professionnelle, complété d'éléments modernes en aluminium anthracite et de tablettes en verre à peine perceptibles. À votre approche, le distributeur de glace et d'eau fraîche s'illumine, vous invitant à l'utiliser.

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





Réfrigérateur et congélateur Vario série 400

Congélateur et réfrigérateur Vario série 400





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

Un accès sans effort à tous les aliments

Ouverture assistée

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

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

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

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

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



Compartiments de contre-porte en aluminium anodisé anthracite





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



Congélateur et réfrigérateur Vario série 200



Appareils de froid Vario série 200

Une expérience du froid qui réchauffe l'ambiance

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

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

Combiné réfrigérateur-congélateur Vario série 200





Bouton de réglage du niveau d'humidité

Le nec plus ultra en matière de design

Un habillage d'exception

Les réfrigérateurs Vario série 200 se logent dans une niche de 178 cm et s'intègrent à tous les intérieurs. À leur ouverture, une douce lumière blanche teintée de bronze et de couleur bois vous fait basculer dans un univers de luxe.

Le combiné réfrigérateur-congélateur, le réfrigérateur et le congélateur se distinguent par leurs clayettes en verre profilées de métal bronze clair. La finition bronze clair satinée s'étend aux grands compartiments robustes de la porte et au bouton de réglage du niveau d'humidité. La façade dépolie dégradée des tiroirs fraîcheur leur confère un aspect toujours soigné. Les deux porte-bouteille en érable peuvent être fixés entre eux par un aimant, le grain du bois apportant une touche naturelle à l'ensemble. La porte se referme délicatement.

Même séparés, le réfrigérateur et le congélateur se complètent à merveille, offrant le même éclairage chaleureux ainsi que des tiroirs dépolis et des tablettes harmonisés.



Porte-bouteille

Éclairage du congélateur



Le raffinement à l'état pur

Un design soigné

Grâce à leur design intérieur aux finitions soignées, les appareils Vario série 200 vous offrent des instants sensoriels d'exception.

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

Deux robustes porte-bouteilles en bois d'érable massif peuvent accueillir des bouteilles de tailles variées, y compris des magnums. Une étagère du réfrigérateur peut recevoir jusqu'à cinq porte-bouteilles en largeur ou trois en profondeur.

Les imposants compartiments de porte profilés aluminium à la finition satinée sont assortis aux profilés des clayettes en verre et au bouton de réglage du niveau d'humidité. Ce dernier garantit la préservation plus longue de la fraîcheur des fruits, des légumes, de la viande et du poisson et leur conservation dans des conditions optimales.

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

Compartiment de porte





Réfrigérateur et congélateur Vario série 200

Appareils de froid série 200

Intégrables...

Notre gamme se décline en une multitude de solutions, du combiné side-by-side de 573 litres aux appareils compacts ne réclamant qu'une niche de 60 cm par 82 cm. Vastes ou compacts, nos appareils de froid série 200 subliment toutes les cuisines par leurs lignes épurées. Zones climatiques distinctes, tiroirs fraîcheur, compartiment congélateur 4 étoiles, tablettes réglables... Le choix vous appartient !

... ou pose-libre

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

Découvrez la série 200 sur notre site gaggenau.com.



Combiné side-by-side pose-libre série 200



Combiné réfrigérateur-congélateur série 200

GAGGENAU




Caves à vin climatisées

Protéger, présenter,
préparer à la dégustation.

Vario série 400
Série 200





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

Caves à vin climatisées Vario série 400

Protéger et servir

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

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

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

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









Un véritable écri
pour vos bouteilles d'exception.

Caves à vin climatisées série 200

Une cave entièrement intégrée...

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

... ou placée sous le plan de travail

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

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



Cave à vin climatisée sous-plan série 200




Cave à vin climatisée série 200



Lave-vaisselle

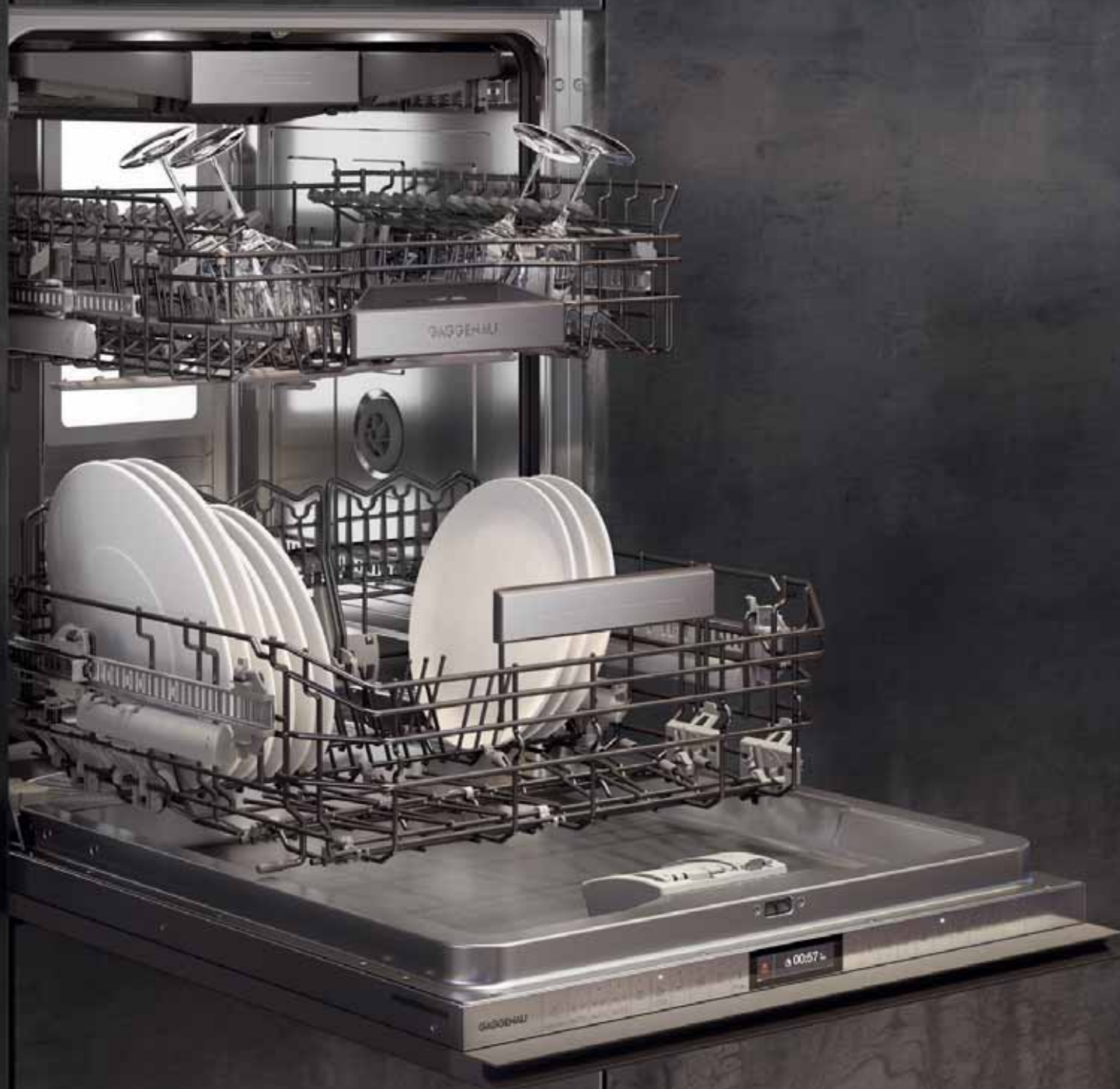
Le nettoyage intelligent,
tout en beauté.

Série 400
Série 200



Quand efficacité
rime avec délicatesse.





Lave-vaisselle série 400



Lave-vaisselle série 400

Protection maximale des articles fragiles

Nos lave-vaisselle série 400 vont dépasser toutes vos attentes. Leur support pour verres à pied et leur panier pour couverts en argent protègent vos articles fragiles, tandis que la technologie Zéolite assure un séchage délicat de vos ustensiles en verre ou porcelaine, les préservant de la chaleur excessive. Son accessoire spécial, le troisième panier, offre un espace suffisant pour accueillir en toute sécurité les petits bols et les tasses.

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

Ils cèdent à tous vos caprices

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

Une lumière qui vient de l'intérieur

Une brillante expérience

Il vous suffit d'ouvrir la porte de votre lave-vaisselle pour que son intérieur s'éclaire d'une lumière exclusive douce et flatteuse. Muni de charnières flexibles, votre appareil vous informe de son fonctionnement par un subtil éclairage blanc chaud situé dans le coin supérieur gauche. Sur les modèles dépourvus de charnières flexibles, le temps restant du programme est projeté au sol.

Tout en délicatesse

Les rails à coulissement facile vous confèrent une résistance minime, permettant d'insérer et d'extraire les paniers en douceur, tandis que leur fermeture amortie protège votre vaisselle. Ce soin apporté à vos articles les plus précieux se révèle dans le souci du détail que l'on retrouve dans nos paniers, avec leurs étagères rabattables avec embouts en silicone, qui préservent les verres fragiles tout en offrant une surface antidérapante supplémentaire pour accueillir des tasses.

Dans le panier supérieur, une zone peut être dédiée à la propulsion de jets d'eau directement sur les verres, pour un nettoyage plus efficace et plus délicat.

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





Lave-vaisselle série 400 à l'intérieur habilement éclairé





Série 200 : un lave-vaisselle
pour chaque occasion.

Lave-vaisselle série 200

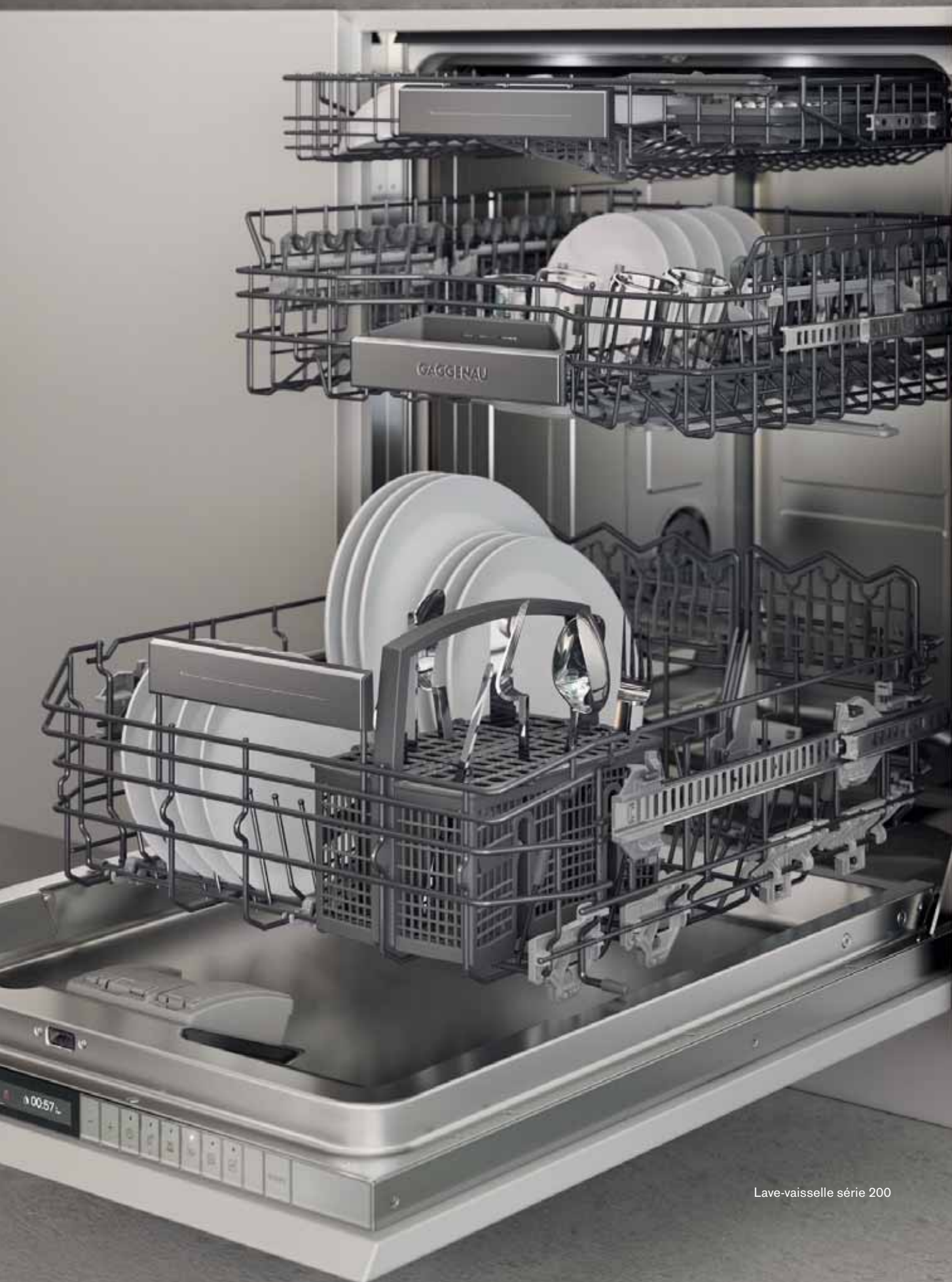
Le luxe de pouvoir choisir

Les lave-vaisselle série 200 proposent une multitude d'options : avec ou sans poignée pour des questions esthétiques, subtil témoin de fonctionnement Info Light latéral ou projection au sol du temps restant du programme, zone de nettoyage renforcé dirigeant précisément des jets d'eau pour des tasses et verres impeccables, technologie Zéolite de séchage délicat, largeur de 60 ou 45 cm... Vous avez toutes les cartes en main pour concevoir un lave-vaisselle Gaggenau série 200 parfait.

Mais ce n'est pas tout...

Vous pouvez également optimiser les performances de votre lave-vaisselle, ainsi qu'en personnaliser les programmes, accélérer le cycle en marche et réduire temporairement le bruit lorsque vous recevez des invités, et ce, à distance via l'application Home Connect.







Zone de nettoyage renforcé et rails à coulissement facile, pour des résultats parfaits et un glissement des paniers sans effort



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



Lave-vaisselle série 200

La différence Gaggenau

Les lave-vaisselle Gaggenau série 200 se distinguent par leur souci du détail. Le nouveau système flexible de paniers sécurise le placement des verres grâce aux étagères rabattables avec embouts en silicone, qui peuvent également libérer de la place pour offrir une étagère anti-dérapante supplémentaire. Le coulissement facile des rails et les nouvelles roulettes garantissent un glissement contrôlé et sans effort des tiroirs et paniers. Un embout régule le mouvement fluide des paniers. Tout est fait pour protéger magnifiquement le contenu de l'appareil.

Un troisième tiroir, en haut, offre même un espace supplémentaire pour le lavage en toute sécurité de tasses et bols. Le souci du détail poussé à l'extrême.

Découvrez la série 200 sur notre site gaggenau.com.

Lave-linge et sèche-linge

Prenez soin de vos vêtements

Le lave-linge et le sèche-linge à pompe à chaleur Gaggenau sont le choix des amateurs d'une buanderie parfaitement agencée.

Offrant des résultats exceptionnels, ils affichent de grands tambours bien éclairés et de larges hublots qui facilitent leur chargement et leur déchargement.

Le lave-linge bénéficie d'un nouveau système de dosage intelligent, et le sèche-linge, d'un échangeur de chaleur à condenseur autonettoyant, qui limite les efforts manuels. Tous deux proposent des programmes automatiques et communiquent entre eux, le sèche-linge définissant le programme adapté à la charge du lave-linge. Pour des vêtements impeccables, en toute simplicité.

▮ Découvrez-en plus sur notre site internet.





Lave-linge et sèche-linge à pompe à chaleur pose-libre
série 200 superposables



S 0 ±

500

GAGGENAU

S 0 ±

Aperçu des appareils

Fours

Tables de cuisson

Ventilation

Appareils de froid

Caves à vin climatisées

Lave-vaisselle

Lave-linge

Sèche-linge

Fours série 400



Four

BO 480/481

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



Four

BO 470/471

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



Four

BO 450/451

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



Four

BO 420/421

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



Four combi-vapeur

BS 484/485

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



Four combi-vapeur

BS 470/471/474/475

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



Four combi-vapeur

BS 450/451/454/455

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



Double four

BX 480/481

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



Four micro-ondes combiné

BM 484/485

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



Four micro-ondes combiné

BM 450/451/454/455

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



Machine expresso tout automatique

CM 450

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



Tiroir chauffant

WS 482

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



Tiroir chauffant

WS 461

Largeur : 60 cm ; hauteur : 14 cm
 Capacité : vaisselle pour 6 personnes
 Volume net : 19 l



Tiroir chauffant

WS 462

Largeur : 60 cm ; hauteur : 29 cm
 Capacité : vaisselle pour 12 personnes
 Volume net : 51 l



Tiroir sous vide

DV 461/061**

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

Aperçu des modes de cuisson des fours série 400

Fours

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

Fours combi-vapeur

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

Coloris disponibles

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



Porte plein verre Gaggenau Anthracite (sauf BO 480/481-BO 450/451- BX 480/481 - BS 484/485 - BM 484/485 et WS 482)



Porte plein verre sur inox

■ Disponible avec module de commande haut ou bas

🏠 Home Connect

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

** Compatible avec les séries 400 et 200

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

Fours série 200



Four

BOP 250/251

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



Four

BOP 220/221

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



Four

BOP 210/211

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



Four combi-vapeur

BSP 270/271

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



Four combi-vapeur

BSP 260/261

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



Four combi-vapeur

BSP 250/251

A *
 Largeur : 60 cm
 Réservoir d'eau amovible (capacité : 1,7 l)
 Cuisson sous vide, gril, chaleur tournante combinable avec différents niveaux d'humidité
 Programmes automatiques
 Sonde thermométrique à trois points de mesure
 Volume net : 50 l



Four vapeur

BSP 220/221

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



Four micro-ondes combiné

BMP 250/251

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



Four micro-ondes

BMP 224/225

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



Machine expresso tout automatique

CMP 250

Largeur : 60 cm
 Possibilité de personnaliser les boissons



Tiroir chauffant

WSP 221

Largeur : 60 cm ; hauteur : 14 cm
 Capacité : 6 couverts
 Volume net : 20 l



Tiroir chauffant

WSP 222

Largeur : 60 cm ; hauteur : 29 cm
 Capacité : 12 couverts
 Volume net : 52 l



Tiroir sous vide

DVP 221

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

Aperçu des modes de cuisson des fours de série 200

Fours

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

Fours combi-vapeur et Fours vapeur

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

Coloris disponibles

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



Gaggenau Anthracite



Gaggenau Metallic



Gaggenau Silver

■ Disponible avec module de commande haut ou bas

🏠 Home Connect

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

** Compatible avec les séries 400 et 200

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

Four EB 333



Four

EB 333

A  *

Largeur : 90 cm

Autonettoyage par pyrolyse

17 modes de cuisson

Sonde thermométrique à trois points de mesure, tournebroche et fonction pierre à pain et à pizzas

Programmes automatiques

Volume net : 83 l

Aperçu des modes de cuisson

EB 333

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

 Home Connect

* Classe d'efficacité énergétique : pour une classification de A+++ à D

Accessoires



Sonde thermométrique



Tournebroche



Pierre à pain et à pizzas



Pelle à pizza

Par 2



Boutons rotatifs noirs

Pour four EB 333



Rail télescopique



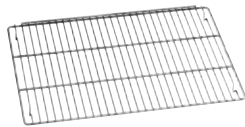
Lèche-frite

Émaillée



Plaque à pâtisserie

Émaillée



Grille

Chromée



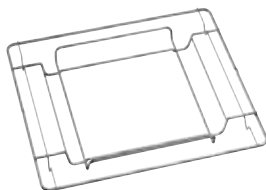
Lèche-frite en verre



Plat de cuisson vapeur

Inox
Perforé / non perforé
Pour four combi-vapeur

Plat de cuisson vapeur

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

Faitout Gastro Norm

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

Grille

Pour four combi-vapeur



Rails télescopiques 3 niveaux

Pour four combi-vapeur

Tables de cuisson Vario série 400



Table de cuisson induction Full Zone

CX 492 ■ ■

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



Table de cuisson induction Full Zone

CX 482 ■ ■

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



Table de cuisson Vario Flex Induction

VI 492 ▲ ■ ■

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



Table de cuisson Vario Flex Induction

VI 482 ▲ ■ ■

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



Table de cuisson Vario Flex Induction

VI 462 ▲ ■ ■

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



Table de cuisson Vario Flex Induction

VI 422 ▲ ■ ■

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



Table de cuisson Vario Induction

VI 414 ▲ ■ ■

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



Table de cuisson Vario gaz

VG 491 ■

Largeur : 90 cm
5 brûleurs
1 brûleur wok
Régulation tout électronique de la puissance
Installation à fleur de plan de travail ou cadre apparent sur le plan de travail
Boutons de commande inox en façade



Table de cuisson Vario gaz

VG 425 ■

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



Vario gaz wok

VG 415 ■

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



Vario Teppan Yaki

VP 414 ■

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



Vario gril électrique

VR 414 ■

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



Hotte de plan de travail

AL 400 ■

Largeur : 120 / 90 cm
Inox
Hotte télescopique qui, à l'arrêt, se dissimule entièrement dans le plan de travail
Installation à fleur de plan de travail ou cadre apparent sur le plan de travail
Classe d'efficacité énergétique : A en configuration AL400191 avec le moteur déporté AR400142*
Pas de classe d'efficacité énergétique pour le modèle AL400121 - uniquement en mode recyclage



Aérateur de plan de cuisson Vario

VL 414 ■ ■

Largeur : 15 cm
Inox
Aspiration optimale directement sur le plan de travail
Installation à fleur de plan de travail ou cadre apparent sur le plan de travail
Bouton de commande inox en façade
Classe d'efficacité énergétique : A+ en configuration avec le moteur déporté AR403122*

Tables de cuisson série 400



Table de cuisson induction
Full Zone

CX 492 ■ 🏠

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



Table de cuisson induction
Full Zone

CX 492 ▲ 🏠

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



Table de cuisson induction
Full Zone

CX 482 ■ 🏠

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



Table de cuisson induction
Full Zone

CX 482 ▲ 🏠

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



Table de cuisson Flex
Induction avec système de ventilation intégré

CV 492 ▲ 🏠

A *
Largeur : 90 cm
4 zones de cuisson
Avec système de ventilation intégré
Installation à fleur de plan de travail
Boutons de commande noirs en façade



Table de cuisson gaz

CG 492

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

Options de conception

- ▲ Sans cadre
- Cadre inox
- 🏠 Home Connect

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

Tables de cuisson Vario série 200



Table de cuisson Vario Flex Induction

VI 262 ●

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



Table de cuisson Vario Flex Induction

VI 242 ●

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



Table de cuisson Vario Flex Induction

VI 232 ●

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



Table de cuisson Vario gaz

VG 264 ●

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



Table de cuisson Vario gaz

VG 232 ●

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



Vario gaz wok

VG 231 ●

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



Vario Teppan Yaki

VP 230 ●

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



Vario gril électrique

VR 230 ●

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



Aérateur de plan de cuisson Vario

VL 200 ●

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

Tables de cuisson série 200



Table de cuisson Flex Induction

CI 292 ▲ ■ 🏠

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



Table de cuisson Flex Induction

CI 283 ▲ ■ 🏠

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



Table de cuisson Flex Induction

CI 282 ▲ ■ 🏠

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



Table de cuisson Flex Induction

CI 272 ▲ ■ 🏠

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



Table de cuisson Flex Induction

CI 262 ▲ ■ 🏠

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



Table de cuisson induction

CI 261 ■

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



Table de cuisson Flex Induction avec système de ventilation intégré

CV 282 ▲ ■ 🏠

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



Table de cuisson vitrocéramique

CE 291 ▲ ■

Largeur : 90 cm
5 zones de cuisson
Sans cadre, installation à fleur de plan de travail
Avec cadre, installation sur le plan de travail
Commande par touches sensibles



Table de cuisson vitrocéramique

CE 261 ■

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



Table de cuisson Vario gaz

VG 295

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



Table de cuisson gaz

CG 291

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



Table de cuisson gaz

CG 261

Largeur : 60 cm
4 brûleurs
Régulation mécanique de la puissance
1 brûleur wok
Boutons de commande en inox intégrés dans bandeau de commande

Options de conception

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

🏠 Home Connect

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

Accessoires



Gril

Fonte d'aluminium
Revêtement anti-adhérent



Teppan Yaki

Multi-couches



Poêle wok

Multi-couches



Support pour poêle Wok

Adaptateur support pour poser la
poêle Wok



Poêle spéciale FryingSensor

Inox
Revêtement anti-adhérent
Disponible en 4 tailles : Ø 15,
Ø 18, Ø 21, Ø 28 cm en fonction
de la zone de cuisson



Pierres de lave

Pour remplacement



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



Couvercle noir



Sensor de cuisson

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

Appareils d'aspiration série 400



Hotte de plafond Vario

AC 402

B *

Module filtre
Dimensions : 80 x 40 cm
Inox



Hotte de plafond Vario

AC 462/482

Module de commande
Dimensions : 80 x 14 cm
Inox



Hotte de plafond Vario

AC 472

Module d'éclairage
Dimensions : 80 x 14 cm
Inox

Hotte de plafond modulaire qui permet une configuration personnalisée grâce aux éléments séparés tels que le module filtre, les modules de commande et le module d'éclairage. Classe d'efficacité énergétique (AC 402 uniquement) : B en configuration avec le moteur déporté AR400142*



Hotte de plan de travail

AL 400

A *

Largeur : 120 / 90 cm
Inox
Hotte télescopique qui, à l'arrêt, se dissimule entièrement dans le plan de travail
Installation à fleur de plan de travail ou cadre apparent sur le plan de travail
Classe d'efficacité énergétique : A en configuration AL400191 avec le moteur déporté AR400142*
Pas de classe d'efficacité énergétique pour le modèle AL400121 - en mode recyclage uniquement



Aérateur de plan de cuisson Vario

VL 414 🏠

A+ *

Largeur : 15 cm
Inox
Aspiration optimale directement sur le plan de travail
Installation à fleur de plan de travail ou cadre apparent sur le plan de travail
Bouton de commande inox en façade
Classe d'efficacité énergétique : A+ en configuration avec le moteur déporté AR403122*



Hotte îlot

AI 442

A *

Largeur : 160 / 120 / 100 cm
Inox
Très grande efficacité d'aspiration des vapeurs grâce à la grande surface d'aspiration
Classe d'efficacité énergétique : A en configuration avec le moteur déporté AR400143*



Hotte murale

AW 442

B *

Largeur : 160 / 120 / 90 cm
Inox
Très grande efficacité d'aspiration des vapeurs grâce à la grande surface d'aspiration
Classe d'efficacité énergétique des modèles AW442190/AW442120 : A et classe d'efficacité énergétique du modèle AW442160 : B avec le moteur déporté AR400143*

Appareils d'aspiration série 200



Hotte de plafond réglable en hauteur

AC 270

Largeur : 105 cm
Installation directe au plafond
Uniquement en mode recyclage
Réglage motorisé de la hauteur
Gaggenau Black



Hotte de plafond

AC 250

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



Hotte de plafond

AC 230

Largeur : 105 cm
Installation directe au plafond
Uniquement en mode recyclage
Gaggenau Light Bronze



Hotte de plan de travail

AL 200

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



Aérateur de plan de cuisson Vario

VL 200

A *
Largeur : 15 cm
Gaggenau Black
Se combine parfaitement avec les appareils Vario série 200
Bandeau de commande noir, bouton noir avec anneau lumineux
Classe d'efficacité énergétique : A* en configuration avec le moteur déporté AR403122



Hotte îlot

AI 240

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



Hotte murale

AW 240

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



Hotte murale

AW 250

A⁺ *
Largeur : 90 cm
Panneau en verre écran vapeur incliné offrant un dégagement d'espace au-dessus de la table de cuisson
Gaggenau Anthracite



Hotte tiroir

AF 210

A *
Largeur : 90 / 60 cm
Bandeau en inox



Groupe filtrant

AC 200

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

Home Connect

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

Appareils de froid Vario série 400



Combiné réfrigérateur-congélateur Vario

RY 492 ↑



Largeur de la niche : 91,4 cm
Hauteur de la niche : 213,4 cm
Tout intégrable
Possibilité d'ouverture de porte sans poignée
Système de fermeture amortie
Zone fraîcheur proche de 0 °C
Fabrique de glace intégrée au compartiment congélateur
Éclairage à LED blanc chaud anti-éblouissement
Volume net : 552 l



Combiné réfrigérateur-congélateur Vario

RB 492 ↑



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



Combiné réfrigérateur-congélateur Vario

RB 472 ↑



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



Réfrigérateur Vario

RC 492 ↑



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



Réfrigérateur Vario

RC 472 ↑



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



Réfrigérateur Vario

RC 462 ↑



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



Congélateur Vario

RF 463 ↑



Largeur de la niche : 61 cm
Hauteur de la niche : 213,4 cm
Tout intégrable
Possibilité d'ouverture de porte sans poignée
Système de fermeture amortie
Distributeur de glace et d'eau fraîche éclairé avec sensor de détection de présence
Éclairage à LED blanc chaud anti-éblouissement
Volume net : 304 l



Congélateur Vario

RF 471 ↑



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



Congélateur Vario

RF 461 ↑



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



Congélateur Vario

RF 411 ↑



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



Congélateur Vario

RF 410 ↑



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

Appareils de froid Vario série 200



Combiné réfrigérateur-congélateur Vario

RB 289 



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



Combiné réfrigérateur-congélateur Vario

RT 289 



Largeur de la niche : 56 cm
Hauteur de la niche : 177,5 cm
Tout intégrable
3 zones climatiques dont une zone fraîcheur proche de 0 °C
Volume net : 269 l



Réfrigérateur Vario

RC 289 



Largeur de la niche : 56 cm
Hauteur de la niche : 177,5 cm
Tout intégrable
3 zones climatiques dont une zone fraîcheur proche de 0 °C
Volume net : 289 l



Congélateur Vario

RF 287 



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

 Home Connect

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

Appareils de froid série 200



Combiné Side-by-Side pose-libre

RY 295

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



Combiné réfrigérateur-congélateur

RB 282

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



Réfrigérateur

RC 282

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



Combiné réfrigérateur-congélateur

RT 282

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



Combiné réfrigérateur-congélateur

RT 282

Largeur de la niche : 56 cm
Hauteur de la niche : 177,5 cm
Tout intégrable
3 zones climatiques dont une zone fraîcheur
Système de fermeture amortie
Volume net : 286 l



Congélateur

RF 282

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



Réfrigérateur

RC 200

Largeur de la niche : 60 cm
Hauteur de la niche : 82 cm
Intégrable, sous-plan
Volume net : 137 l



Combiné réfrigérateur-congélateur

RT 200

Largeur de la niche : 60 cm
Hauteur de la niche : 82 cm
Intégrable, sous-plan
Volume net : 123 l



Congélateur

RF 200

Largeur de la niche : 60 cm
Hauteur de la niche : 82 cm
Intégrable, sous-plan
Volume net : 106 l

Home Connect

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

Accessoires

Accessoires Vario série 400, Vario série 200, série 200



Boîte de conservation

Avec couvercle transparent



Porte-bouteille

Présentoir en bois d'érable huilé,
avec connecteur magnétique intégré

Accessoires Vario série 400



Poignée

Inox



Grille de ventilation

Modèle selon appareil



Porte inox

Disponible avec ou sans poignée
Modèle selon appareil

Caves à vin climatisées Vario série 400



Cave à vin climatisée Vario

RW 466 



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



Cave à vin climatisée Vario

RW 466 



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



Cave à vin climatisée Vario

RW 414 



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



Cave à vin climatisée Vario

RW 414 



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

Caves à vin climatisées série 200



Cave à vin climatisée

RW 282



Largeur de la niche : 56 cm
Hauteur de la niche : 177,2 cm
Tout intégrable
2 zones de climatisation
Porte vitrée, habillage cadre de porte obligatoire, assorti aux meubles de cuisine ou cadre inox en option
Éclairage de présentation en option
Capacité : 80 bouteilles



Cave à vin climatisée

RW 222



Largeur de la niche : 56 cm
Hauteur de la niche : 122 cm
Tout intégrable
2 zones de climatisation
Porte vitrée, habillage cadre de porte obligatoire, assorti aux meubles de cuisine ou cadre inox en option
Éclairage de présentation en option
Capacité : 48 bouteilles



Cave à vin climatisée

RW 404

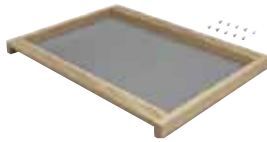


Largeur de la niche : 60 cm
Hauteur de la niche : 82 cm
Intégrable sous-plan, porte vitrée avec cadre inox
2 zones de climatisation
Éclairage de présentation en option
Capacité : 34 bouteilles

 Home Connect

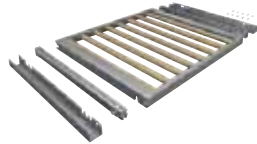
* Classe d'efficacité énergétique pour une échelle allant de A à G

Accessoires



Plateau étagère

Pour carafes, bouteilles ouvertes et humidificateurs



Clayette

Sortie totale
Bois de chêne et aluminium



Présentoir pour bouteille individuelle

Bois de chêne et aluminium



Poignée

Inox



Grille de ventilation

Modèle selon appareil



Clayette

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

Accessoires Vario série 400



Cadre inox

Disponible avec ou sans poignée
Modèle selon appareil



Porte inox

Disponible avec ou sans poignée
Modèle selon appareil

Accessoires série 200



**Cadre inox
pour RW 282**



**Cadre inox
pour RW 222**

Lave-vaisselle série 400



Lave-vaisselle

DF 480/481



Largeur : 60 cm
 Tout intégrable
 Hauteur 81,5 cm ou 86,5 cm
 8 programmes, 4 options
 Éclairage optimal de la cuve
 Time Light ou Info Light
 Push-to-Open
 Zéolite
 Ultra-silencieux : 42 dB

Lave-vaisselle série 200



Lave-vaisselle

DF 270/271



Largeur : 60 cm
 Tout intégrable
 Hauteur 81,5 cm ou 86,5 cm
 6 programmes, 3 options
 Time Light ou Info Light
 Push-to-Open
 Zéolite
 Ultra-silencieux : 42 dB



Lave-vaisselle

DF 260/261



Largeur : 60 cm
 Tout intégrable
 Hauteur 81,5 cm ou 86,5 cm
 6 programmes, 3 options
 Time Light
 Zéolite
 Ultra-silencieux : 42 dB



Lave-vaisselle

DF 210/211



Largeur : 60 cm
 Tout intégrable
 Hauteur 81,5 cm ou 86,5 cm
 6 programmes, 3 options
 Info Light
 Ultra-silencieux : 44 dB



Lave-vaisselle

DF 264



Largeur : 45 cm
 Tout intégrable
 Hauteur 81,5 cm
 6 programmes, 1 option
 Time Light
 Zéolite
 Ultra-silencieux : 44 dB

Lave-linge et sèche-linge série 200



Lave-linge

WM 260



Pose-libre, sous plan de travail ou superposable
 Largeur : 60 cm ; hauteur : 84,8 cm
 Système iDos 2.0 de dosage intelligent de la lessive liquide et de l'adoucissant pour des résultats impeccables
 Capacité : 10 kg
 Éclairage intérieur du tambour
 Fonction rajout de linge
 Technologie Dynamic Wash System



Sèche-linge à pompe à chaleur

WT 260



Pose-libre, sous plan de travail ou superposable
 Largeur : 60 cm ; hauteur : 84,2 cm
 Technologie pompe à chaleur
 Condenseur auto-nettoyant pour élimination automatique des peluches
 Ultra-silencieux : 62 dB
 Steam Refresh
 Smart Dry : séchage connecté

Home Connect

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

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

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

Accessoires



Tiroir à couverts

Pour tous les lave-vaisselle
Avec rails à coulissement facile



Tiroir 3e niveau

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



Panier pour couverts en argent

Pour tous les lave-vaisselle



Support pour verres à pied

Pour verres à pied



Poignée inox

Pour tous les lave-vaisselle de 60 cm

Accessoires



Kit de superposition

Avec tablette coulissante
Pour installation en colonne de WM 260 + WT 260

Nouveauté sur les lave-linge : l'indice de réparabilité.

Afin de se conformer à la loi du 10 février 2020 relative à la lutte contre le gaspillage et à l'économie circulaire, Gaggenau indique désormais sur ses lave-linge non séchant un indice de réparabilité. Il s'agit d'une note de 1 à 10 attribuée à chaque appareil pour indiquer son niveau de réparabilité. Cette information doit être communiquée à compter du 1^{er} janvier 2021 pour 5 catégories de produits : smartphones, ordinateurs, téléviseurs, tondeuses et lave-linge à chargement frontal.

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

- la disponibilité de la documentation technique auprès des réparateurs et des consommateurs
- la facilité de démontage, les outils nécessaires et les caractéristiques de fixation
- la durée de disponibilité des pièces détachées. Celle-ci est désormais de 14 ans pour le lave-linge Gaggenau non séchant avec programme Eco 40-60.
- le ratio du prix des pièces détachées tombant le plus en panne par rapport au prix total de l'appareil neuf
- des critères spécifiques au lave-linge, comme par exemple un compteur d'usage, l'assistance à distance et la mise à jour logicielle

Contactez notre service après-vente pour plus d'informations dans la rubrique Services ou rendez-vous sur notre boutique en ligne pour les accessoires et pièces détachées.

L'ancienne étiquette énergie, valable jusqu'au 28 février 2021.

Utiliser des appareils électroménagers économes en énergie vous permet de préserver de précieuses ressources et réduit le montant de vos factures. C'est pourquoi vous devez tenir compte des faibles valeurs de consommation d'énergie et d'eau lorsque vous achetez un appareil électroménager. Depuis 1995, l'étiquette énergie européenne fournit des informations standardisées concernant la consommation d'énergie et d'eau des appareils électroménagers. La précédente modification datait de 2012 et portait sur le contenu et la conception de l'étiquette énergie. L'étiquette énergie, sous la forme A, A+ etc., précisait la classe d'efficacité de l'appareil concerné. De plus, elle fournissait des informations supplémentaires sur l'appareil, telles que son volume sonore et sa capacité, ainsi que sa consommation d'énergie et d'eau. Pour les lave-linge et lave-vaisselle, l'étiquette énergie affichait la consommation d'énergie et d'eau en valeurs annuelles.

La nouvelle étiquette énergie actuelle : valable à partir du 1^{er} mars 2021.

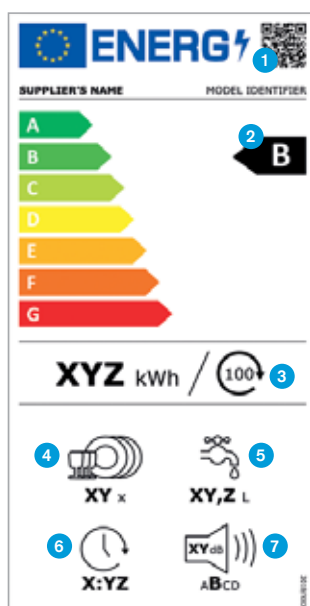
Les évolutions technologiques au cours de ces dernières années sont à l'origine d'une augmentation du nombre de produits classés A+, A++ ou A+++. En conséquence, l'étiquetage ne remplissait plus sa fonction initiale, à savoir aider les consommateurs à prendre une décision d'achat, comme c'était le cas auparavant.

Le comportement des utilisateurs a également changé. C'est pourquoi il a été décidé de faire évoluer l'étiquette énergie.

Les premiers appareils électroménagers à présenter cette nouvelle étiquette sont les lave-linge, les lave-linge séchant, les lave-vaisselle, les réfrigérateurs et congélateurs. À partir du 1^{er} mars 2021, ces appareils doivent porter la nouvelle étiquette lorsqu'ils seront vendus en magasin, en ligne, etc. Le changement le plus significatif apporté à ces nouvelles étiquettes énergie est l'élimination des classes d'efficacité énergétique accompagnées du signe « + », comme « A+++ ».

Désormais, la classification va de A à G. De nouvelles méthodes sont également utilisées pour mesurer la consommation d'énergie et déterminer la classe d'étiquetage. Selon les spécifications européennes, elles doivent, dans la mesure du possible, tenir compte de l'utilisation réelle du produit par les consommateurs. Cela signifie, par exemple, que le calcul de la consommation d'énergie des lave-linge, des lave-linge séchant et des lave-vaisselle n'est plus basé sur une année, mais sur 100 cycles de lavage. La durée du programme de référence est également spécifiée pour ces produits.

Le programme de référence qui sert de base pour les tests et déclarations de valeurs pour l'étiquetage des lave-linge et lave-linge séchant a été modifié. Le nouveau programme « Eco 40-60 » est sur le bandeau de commande de l'appareil. En outre, ces appareils sont désormais soumis à des exigences encore plus élevées en ce qui concerne leur performance de lavage, ainsi qu'à une exigence minimale en ce qui concerne leur effet de rinçage. Pour les lave-vaisselle, la composition du nombre de couverts standard est également modifiée. C'est pour ces raisons, entre autres, qu'il n'est pas possible de convertir directement les actuelles classes d'efficacité en nouvelles classes. De plus, vous pouvez désormais obtenir plus d'informations sur le produit en scannant le QR code affiché sur l'étiquette énergie qui vous renverra à une base de données de l'UE. Vous pourrez y consulter et y télécharger des documents pour tous les appareils qui font l'objet d'une nouvelle étiquette énergie. La base de données est également accessible sur internet. Pour plus d'informations sur la nouvelle étiquette énergie, consultez le site : www.gaggenau.com



Modèle d'étiquette énergie pour lave-vaisselle :

La classe d'efficacité énergétique des lave-vaisselle est toujours basée sur le programme « Eco ». Cependant, la norme de test a changé. Par exemple, des tasses à café, des bols en acier inoxydable et des ustensiles en plastique seront dorénavant utilisés pour évaluer la performance de lavage et de séchage afin de mieux représenter les habitudes des consommateurs.

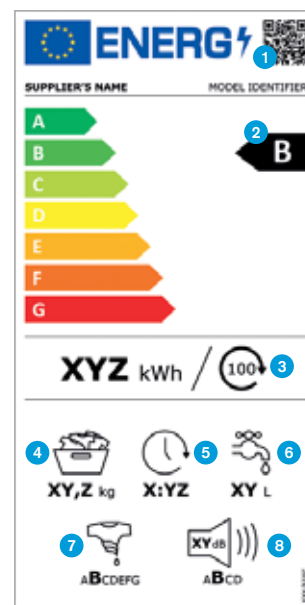
De plus, la durée du programme Eco est désormais indiquée. Ce programme, particulièrement respectueux de l'environnement et idéal pour la vaisselle normalement sale, est le plus efficace du point de vue des « consommations d'énergie et consommation d'eau combinées ». Tout comme pour les lave-linge et les lave-linge séchant, le calcul de la consommation en énergie sera basé sur 100 cycles de lavage.

- 1 QR code
- 2 Classe d'efficacité énergétique
- 3 Consommation en électricité en kWh/100 cycles (programme Eco)
- 4 Nombre de couverts standard pour le programme Eco
- 5 Consommation en eau en litres/cycle (programme Eco)
- 6 Durée du programme « Eco »
- 7 Niveau sonore en dB(A) re 1 pW et catégorie de niveau sonore

Lave-linge :

Un des principaux changements apportés à l'étiquette énergie des lave-linge concerne la modification du programme test servant de référence pour toutes les valeurs de l'étiquette. Par exemple, le calcul de la consommation d'énergie sera basé sur 100 cycles de lavage en programme « Eco 40-60 »* ; celui-ci convient pour laver des textiles en coton, en lin ou en mélange de fibres normalement sales, qui, d'après leur symbole d'entretien, sont lavables à 40 °C ou 60 °C. Les textiles mentionnés peuvent être lavés en même temps grâce à ce programme, qui est le plus efficace du point de vue des « consommations d'énergie et d'eau combinées ».

- 1 QR code
- 2 Classe d'efficacité énergétique**
- 3 Consommation d'énergie pondérée** en kWh pour 100 cycles (programme Eco 40-60)
- 4 Capacité de charge maximale
- 5 Durée du programme « Eco 40-60 »
- 6 Consommation d'eau pondérée** en litres/cycle de lavage (programme Eco 40-60)
- 7 Classe d'efficacité d'essorage **
- 8 Niveau sonore pendant l'essorage en dB(A) re 1 pW et catégorie de niveau sonore

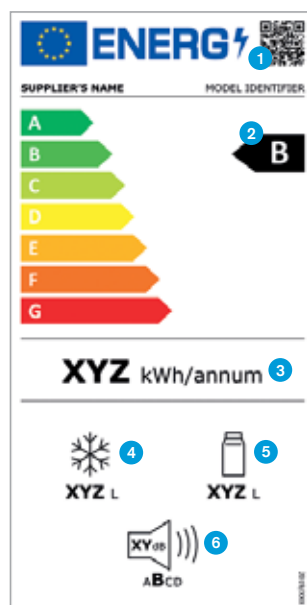


* Eco 40-60

Afin d'atteindre une efficacité énergétique optimale, une température de lavage optimale est prédéfinie selon la charge. Le consommateur ne peut pas modifier cette température.

En fonction de la charge, elle peut être différente de la température de lavage sélectionnée afin de réaliser des économies d'énergie. La performance de lavage est conforme aux exigences légales.

** Valeurs applicables au lavage d'un quart de charge, d'une demi-charge et d'une pleine charge.

**Réfrigérateurs et congélateurs :**

La méthode utilisée pour déterminer la classe énergétique est maintenant plus complète : les tests prennent en compte, par exemple, le nombre et la taille des compartiments de stockage, le type d'appareil et son principe de fonctionnement. Ainsi, les compartiments de congélation quatre étoiles doivent désormais atteindre la température cible en 18 heures au lieu de 24 heures.

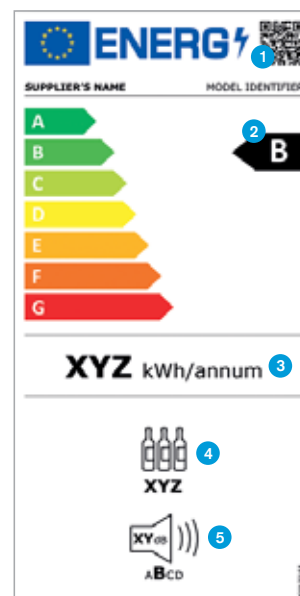
La température ambiante à laquelle les tests sont effectués est désormais de 16 °C et 32 °C au lieu de 25 °C auparavant.

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

Cave à vin :

Tout comme pour les autres étiquettes, les classes d'efficacité énergétique vont également changer pour l'étiquette énergie des caves à vin. De plus, un QR code et la catégorie de niveau sonore y sont également indiqués. Comme auparavant, la consommation d'énergie annuelle et le nombre de bouteilles de vin standard pouvant être stockées sont toujours affichés.

- 1 QR code
- 2 Classe d'efficacité énergétique
- 3 Consommation d'énergie en kWh/an (mesuré dans les nouvelles conditions standard)
- 4 Capacité en nombre de bouteilles de vin standard
- 5 Niveau sonore en dB(A) re 1 pW et catégorie de niveau sonore





Home Connect, le confort ultime

La cuisine connectée

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

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

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

Home Connect

Les fonctionnalités Home Connect dépendent des services associés, qui ne sont pas disponibles dans tous les pays. Pour plus d'informations, rendez-vous sur le site home-connect.com

Showrooms

Nos 60 showrooms
vous attendent.

Il vous suffit de prendre
rendez-vous pour
plonger dans l'univers
Gaggenau.





- Showroom emblématique
- Showroom classique

Showrooms

Afrique

Afrique du Sud

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

Showroom Johannesburg

30 Archimedes Street
Kramerville
2148 Johannesburg
+27 10 001 0019

Asie et Moyen-Orient

Corée du Sud

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

Grande Chine

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

Gaggenau Chengdu

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

Gaggenau Guangzhou

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

Gaggenau Shanghai

Room 4710
Tower II
Plaza 66
No. 1366 West Nanjing
Road
200040 Shanghai
+86 21 3229 0368

Showroom Hong Kong

Kitchen Infinity Corp. Ltd.
G/F Cubus
1 Hoi Ping Road
Causeway Bay
Hong Kong
+852 2890 1522

Gaggenau Taipei

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

Inde

Gaggenau Mumbai

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

Israël

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

Japon

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

Showroom Hyogo

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

Showroom Tokyo

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

Kazakhstan

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

Philippines

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

Singapour

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

Thaïlande

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

Émirats arabes unis

Gaggenau Dubaï
The Oberoi Centre
Office 504
Business Bay
PO Box 17312
+971 4 380 7167

Europe

Allemagne

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

Autriche

Gaggenau Vienne
 Stilarena
 Quellenstraße 2a
 1100 Wien
 +43 1 60 5750

Belgique

Gaggenau Bruxelles
 BSH Home Appliances
 N.V.-S.A.
 Rue Picard straat 7 Box 400
 1090 Bruxelles
 +32 (0)2 475 72 19

Chypre

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

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

Chypre du Nord

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

Danemark

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

Espagne

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

Finlande

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

France

Gaggenau Paris
 7 Rue de Tilsitt
 75017 Paris
**En octobre 2021
 nouvelle adresse**
 240 Bd Saint-Germain
 75007 Paris
 +33 1 5805 2020

Grèce

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

Islande

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

Italie

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

Showroom Milan

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

Showroom Trévise

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

Showroom Vérone

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

Showroom Vicence

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

Luxembourg

Gaggenau Luxembourg
 BSH électroménagers S.A.
 13-15 Z.I. Breedewues
 1259 Senningerberg
 +352 2634 9850

Malte

Showroom Malte
 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

Pays-Bas

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

Pologne

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

République tchèque

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

Royaume-Uni

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

Suède

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

Suisse

Showroom Berne
 BSH Hausgeräte AG
 Steigerhubelstrasse 3
 3008 Bern
 +41 848 777 500

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

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

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

Turquie

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

Showrooms

Amérique du Nord

Canada

Showroom Montréal
L'Atelier BSH
9220 Boulevard du Golf
Anjou, QC, H1J 3A1
+1 514 353 3232

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

États-Unis

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

Gaggenau Irvine
BSH Experience & Design
Center
17911 Von Karman
Suite 100
Irvine
CA 92614
+1 949 224 4700

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

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

Amérique du Sud

Brésil

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

Océanie

Australie

Gaggenau Melbourne
192-196 Coventry Street
South Melbourne
Victoria 3205
+61 3 8551 1399

Nouvelle-Zélande

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

Rendez-vous sur notre site internet pour localiser le showroom ou le revendeur le plus proche.

Prix des appareils Gaggenau (hors accessoires)

Tarif de base en vigueur à compter du 1^{er} Mars 2021

GAGGENAU

Références	Prix TTC	Références	Prix TTC	Références	Prix TTC
Four EB 333		Four micro-ondes combiné			
EB333111	8 190 €	BM450100	3 970 €	BOP221102	2 500 €
		BM450110	3 970 €	BOP221112	2 500 €
		BM451100	3 970 €	BOP221132	2 500 €
		BM451110	3 970 €	BOP250102	3 360 €
		BM454100	3 970 €	BOP250112	3 360 €
		BM454110	3 970 €	BOP250132	3 360 €
		BM455100	3 970 €	BOP251102	3 360 €
		BM455110	3 970 €	BOP251112	3 360 €
		BM484110	6 230 €	BOP251132	3 360 €
		BM485110	6 230 €		
				Four combi-vapeur	
Fours Série 400		Machine à café expresso tout automatique		BSP250101	4 900 €
Four		CM450102	4 150 €	BSP250111	4 900 €
BO420102	3 360 €	CM450112	4 150 €	BSP250131	4 900 €
BO420112	3 360 €			BSP251101	4 900 €
BO421102	3 360 €	Tiroir Sous Vide		BSP251111	4 900 €
BO421112	3 360 €	DV061100	2 740 €	BSP251131	4 900 €
BO450112	3 770 €	DV461100	3 000 €	BSP260101	5 470 €
BO451112	3 770 €	DV461110	3 000 €	BSP260111	5 470 €
BO470102	4 280 €			BSP260131	5 470 €
BO470112	4 280 €	Tiroir chauffant		BSP261101	5 470 €
BO471102	4 280 €	WS461100	1 125 €	BSP261111	5 470 €
BO471112	4 280 €	WS461110	1 125 €	BSP261131	5 470 €
BO480112	6 150 €	WS462100	1 240 €	BSP270101	6 040 €
BO481112	6 150 €	WS462110	1 240 €	BSP270111	6 040 €
BX480112	8 930 €	WS462110	1 240 €	BSP270131	6 040 €
BX481112	8 930 €	WS482110	1 990 €	BSP271101	6 040 €
				BSP271111	6 040 €
		Fours Série 200		BSP271131	6 040 €
Four combi-vapeur		Four		Four vapeur	
BS450101	6 040 €	BOP210102	2 180 €	BSP220101	3 760 €
BS450111	6 040 €	BOP210112	2 180 €	BSP220111	3 760 €
BS451101	6 040 €	BOP210132	2 180 €	BSP220131	3 760 €
BS451111	6 040 €	BOP211102	2 180 €	BSP221101	3 760 €
BS454101	6 040 €	BOP211112	2 180 €	BSP221111	3 760 €
BS454111	6 040 €	BOP211132	2 180 €	BSP221131	3 760 €
BS455101	6 040 €	BOP220102	2 500 €		
BS455111	6 040 €	BOP220112	2 500 €		
BS470102	6 610 €	BOP220132	2 500 €		
BS470112	6 610 €				
BS471102	6 610 €				
BS471112	6 610 €				
BS474102	6 610 €				
BS474112	6 610 €				
BS475102	6 610 €				
BS475112	6 610 €				
BS484112	7 180 €				
BS485112	7 180 €				

Références Prix TTC

Four micro-ondes combiné

BMP250100	3 570 €
BMP250110	3 570 €
BMP250130	3 570 €
BMP251100	3 570 €
BMP251110	3 570 €
BMP251130	3 570 €

Four micro-ondes

BMP224100	1 330 €
BMP224110	1 330 €
BMP224130	1 330 €
BMP225100	1 330 €
BMP225110	1 330 €
BMP225130	1 330 €

**Machine à café expresso
tout automatique**

CMP250102	3 790 €
CMP250112	3 790 €
CMP250132	3 790 €

Tiroir Sous Vide

DVP221100	2 870 €
DVP221110	2 870 €
DVP221130	2 870 €

Tiroir chauffant

WSP221100	1 050 €
WSP221110	1 050 €
WSP221130	1 050 €
WSP222100	1 175 €
WSP222110	1 175 €
WSP222130	1 175 €

Références Prix TTC

Vario de cuisson

Vario Induction Wok Série 400

VI414104	2 850 €
VI414113	3 300 €

Vario Flex Induction Série 400

VI422104	2 390 €
VI422113	2 850 €
VI462103	3 080 €
VI462113	3 250 €
VI482103	3 760 €
VI482113	3 930 €
VI492103	4 220 €
VI492113	4 390 €

Vario gaz Wok Série 400

VG415111F	2 940 €
VG415211	2 940 €

Vario gaz Série 400

VG425111F	2 700 €
VG425211	2 700 €
VG491111F	5 020 €
VG491211	5 020 €

Vario Teppan Yaki Série 400

VP414111	3 170 €
----------	---------

Vario gril électrique Série 400

VR414111	2 790 €
----------	---------

Vario induction Série 200

VI232121	1 380 €
VI242120	1 510 €
VI262120	1 930 €

Vario gaz Wok Série 200

VG231120F	1 250 €
VG231220	1 250 €

Vario gaz Série 200

VG232120F	1 120 €
VG232220	1 120 €
VG264120F	1 920 €
VG264220	1 920 €

Références Prix TTC

Vario Teppan Yaki Série 200

VP230120	2 250 €
----------	---------

Vario gril électrique Série 200

VR230120	1 770 €
----------	---------

Tables de cuisson

**Table Flex Induction grande
largeur et Table induction
Full Zone grande largeur**

CI272103	1 940 €
CI272113	1 940 €
CI282102	2 390 €
CI282112	2 390 €
CI283103	2 170 €
CI283113	2 170 €
CI292102	2 740 €
CI292112	2 740 €
CX482101	4 990 €
CX482111	5 240 €
CX492101	5 650 €
CX492111	5 690 €

**Table induction avec système
de ventilation intégré**

CV282101	3 590 €
CV282111	3 590 €
CV492100	5 590 €

**Table induction et Table
Flex Induction 60 cm**

CI261114	1 380 €
CI262105	1 820 €
CI262115	1 820 €

Table gaz grande largeur

CG291210	1 230 €
CG492111F	4 840 €
CG492211	4 840 €
VG295150F	3 135 €
VG295250	3 135 €
VG491111F	5 020 €
VG491211	5 020 €

Références Prix TTC

Table gaz 60 cm	
CG261210	735 €
VG264120F	1 920 €
VG264220	1 920 €

Table vitrocéramique	
CE261114	1 240 €
CE291101	1 840 €
CE291111	1 870 €

Appareils d'aspiration

Hotte de plafond Vario Série 400 sans moteur	
AC402181	1 860 €
AC462181	1 000 €
AC472181	575 €
AC482181	1 250 €

Hotte de plan de travail Série 400 sans moteur	
AL400121	5 860 €
AL400191	4 840 €

Vario Aérateur de plan de cuisson Série 400 sans moteur	
VL414112	2 280 €

Hotte îlot Série 400 sans moteur	
AI442100	3 410 €
AI442120	3 600 €
AI442160	3 980 €

Hotte murale Série 400 sans moteur	
AW442120	3 030 €
AW442160	3 410 €
AW442190	2 740 €

Moteur séparé pour appareils d'aspiration sans moteur	
AR400142	1 400 €
AR400143	1 020 €
AR401142	1 665 €
AR403122	1 020 €
AR410110	1 330 €
AR413122	1 330 €

Références Prix TTC

Hotte de Plafond Série 200	
AC250121	2 560 €
AC230101	4 130 €
AC270101	6 170 €

Hotte de plan de travail Série 200	
AL200180	2 850 €
AL200190	3 080 €

Vario Aérateur de plan de cuisson Série 200 sans moteur	
VL200120	1 220 €

Hotte îlot Série 200	
AI240191	2 750 €

Hotte murale Série 200	
AW240191	1 990 €
AW250192	2 020 €

Hotte tiroir Série 200	
AF210162	1 060 €
AF210192	1 440 €

Groupe filtrant Série 200	
AC200161	1 000 €
AC200181	1 090 €
AC200191	1 120 €

Appareils de froid

Froid intégrable Vario Série 400	
RB472305	10 180 €
RB492305	10 890 €
RY492305	10 890 €
RC462305	8 620 €
RC472305	9 580 €
RC492305	10 420 €
RF410304	7 180 €
RF411305	7 670 €
RF461305	8 860 €
RF471305	10 060 €
RF463306	9 940 €
RF463307	9 940 €

Références Prix TTC

Cave à vin intégrable Vario Série 400	
RW414305	7 670 €
RW414365	8 000 €
RW466305	9 100 €
RW466365	9 460 €

Réfrigérateur Pose-Libre French Door	
RY295350	3 650 €

Réfrigérateur, Combiné Réfrigérateur Congélateur, Congélateur intégrable Vario Série 200	
RB289300	3 130 €
RC289300	2 960 €
RT289200	2 960 €
RF287200	2 450 €

Combiné Réfrigérateur Congélateur intégrable	
RB282306	2 850 €

Réfrigérateur et Réfrigérateur Congélateur intégrable	
RC282306	2 420 €
RT282204	1 650 €
RT282306	2 390 €

Congélateur intégrable et Congélateur sous-plan intégrable	
RF200203	1 190 €
RF282305	1 870 €

Réfrigérateur sous-plan intégrable	
RC200203	1 210 €
RT200203	1 210 €

Cave à vin intégrable et Cave à vin sous-plan intégrable	
RW222262	4 830 €
RW282262	5 680 €
RW404262	3 830 €

Références	Prix TTC
Lave-vaisselle	
Lave-vaisselle tout intégrable 60 cm Série 400	
DF480100	2 620 €
DF480100F	2 620 €
DF481100	2 660 €
DF481100F	2 660 €

Lave-vaisselle tout intégrable 60 cm Série 200	
DF210100	1 290 €
DF211100	1 330 €
DF260100	1 480 €
DF261100	1 520 €
DF270100	1 850 €
DF270100F	1 850 €
DF271100	1 880 €
DF271100F	1 880 €

Lave-vaisselle tout intégrable, largeur 45 cm Série 200	
DF264100	1 560 €

Références	Prix TTC
Lave-linge et sèche-linge	
Lave-linge	
WM260164	1 930 €
Sèche-linge pompe à chaleur	
WT260110	1 930 €

Les prix des produits s'entendent hors Eco-participation, cf ci-dessous

Eco-participation à partir du 01/04/2020 :

- Four, sèche linge, cuisinière: 8,33 € HT / 10 € € TTC
- Lave vaisselle, lave linge: 6,67 € HT / 8 € € TTC
- Appareils de Froid:
 - réfrigérateur, congélateur et cave à vin d'un poids inférieur ou égal à 40 kg : 8,33 € HT / 10 € € TTC
 - réfrigérateur, congélateur et cave à vin d'un poids supérieur à 40 kg et inférieur ou égal à 80 kg : 15 € € HT / 18 € € TTC
 - réfrigérateur, congélateur et cave à vin d'un poids supérieur à 80 kg : 19,17 € HT / 23 € € TTC
- Hotte, table de cuisson, domino, tiroir chauffe plat: 4,17 € HT / 5 € € TTC
- Micro-ondes: 2,50 € HT / 3 € € TTC
- Machine à café intégrable: 0,25 € HT / 0,30 € TTC

Les prix indiqués ici sont les prix publics indicatifs définis par le fabricant à la date d'impression.

En conformité avec la réglementation en vigueur, il appartient à chaque revendeur de fixer librement ses prix de vente auxquels s'ajoute l'Eco-participation (décret n°2005/829 du 20 juillet 2005 et 2014/928 du 19 août 2014).

Gaggenau, la différence.

Service consommateurs Gaggenau :

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

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

BSH Electroménager
Service Consommateurs Gaggenau
CS 90045
93582 Saint Ouen Cedex

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

Rejoignez-nous sur mygaggenau.fr

Cours de cuisine, événements culinaires,
recettes de chefs.

Showroom Paris

7 rue de Tilsitt, 75017 Paris
Nouvelle adresse à compter d'octobre 2021 :
240 Bd Saint-Germain 75007 Paris
Téléphone 01 58 05 20 20
Showroom.Paris@gaggenau.com

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 :
gaggenau.com/fr/services/service-consommateur

Retrouvez nos publications sur :

Instagram
Pinterest
YouTube

www.gaggenau.com

GAGGENAU