

Pressemitteilung

Datum  
11.09.19

Seite  
1/5

**Dampf in Perfektion.**

**Gaggenau präsentiert die neue Dampfbackofen-Generation.**

**München, September 2019: Gaggenau, die Luxusmarke für Kücheneinbaugeräte auf professionellem Niveau, führt die neue Dampfbackofen-Generation der Serien 400 und 200 ein. Den ersten Dampfbackofen für die private Küche präsentierte Gaggenau 1999. Seither entwickelt das Unternehmen kontinuierlich seine Dampfbacköfen weiter und führt jetzt Innovationen im Hinblick auf Technik, Design und Leistung ein. Wichtige Ausstattungsmerkmale wie der Festanschluss für Wasserzu- und -ablauf und das bei Gaggenau exklusive vollautomatische Reinigungssystem sind jetzt in beiden Serien erhältlich – letzteres in der Serie 400 sogar in den Geräten mit Wassertank. Neu sind außerdem ein hinter der Glaskeramik verborgener Flächengrill in allen Geräten der Serie 200 sowie für beide Serien ein 3-Punkt-Kerntemperaturfühler, der die genaueste Temperaturmessung auf dem Markt bietet.**

Als Vorreiter für das schonende und drucklose Garen mit Dampf hat Gaggenau vor über 20 Jahren erstmals die Garmethode aus der Profi-Küche für Privatköche verfügbar gemacht und so ideale Bedingungen für das Dampfgaren geschaffen. Die Garmethode nutzt die Kombination aus Feuchtigkeit und Heißluft für die gesundheitsbewusste Küche. Mit den Dampfbacköfen von Gaggenau kann der Koch im Privathaushalt nicht nur dampfgaren und schmoren, sondern auch backen, grillen und gratinieren wie der professionelle Küchenchef.

Die neue Dampfbackofen-Generation der Serien 400 und 200 steht für anspruchsvolles Design und höchste Funktionalität. Sie zeichnet sich durch eine außerordentliche Flexibilität und Benutzerfreundlichkeit aus. In allen neuen Dampfbacköfen – auch in denen der Serie 200 – können jetzt Speisen unter idealen Bedingungen mit der schonenden Sous-vide-Methode zubereitet werden. Damit lassen sich die Geräte perfekt mit den Vakuumierschubladen von Gaggenau kombinieren.

## Pressemitteilung

Datum  
11.09.19

Seite  
2/5

Gaggenau bietet seit jeher seine Dampfbacköfen mit einem Festwasseranschluss an, der nicht nur über einen Wasserzulauf, sondern auch über einen Wasserablauf verfügt – das Brauchwasser fließt direkt ab. Für unübertroffene Hygiene werden die Leitungen regelmäßig mit kochend heißem Wasser durchspült. Erstmals offeriert Gaggenau nun auch diesen Festwasseranschluss in den Dampfbacköfen der Serie 200. Damit gibt es nun in beiden Serien die Optionen Festwasseranschluss und Wassertank. In den Dampfbacköfen mit einem Festwasseranschluss steht immer Frischwasser zur Verfügung – für maximale Benutzerfreundlichkeit. Die Dampfbacköfen mit Wassertank bieten ebenfalls viel Komfort: Die neuen Tanks sind einfach zugänglich und mit intelligenten Sensoren ausgestattet, die dem Nutzer anzeigen, wenn der Tank Frischwasser benötigt oder das Brauchwasser geleert werden muss.

15 Jahre nach der Einführung des ersten Dampfbackofens lancierte Gaggenau mit seinem vollautomatischen Reinigungssystem für Geräte der Serie 400 mit Festwasseranschluss erneut eine bahnbrechende Innovation. Als Ergänzung zu diesen Dampfbacköfen mit Festwasseranschluss führt Gaggenau jetzt das automatische Reinigungssystem für die Modelle der Serie 400 mit Wassertank und für die Dampfbacköfen der Serie 200 mit Festwasseranschluss ein. Durch einfaches Einsetzen einer Reinigungskartusche kann der gesamte Garraum mühelos gereinigt werden – für makellose Sauberkeit.

Der Hobbykoch genießt neben einem Höchstmaß an Komfort uneingeschränkte Flexibilität, denn der Garraum der neuen Dampfbacköfen umfasst jetzt 50 Liter und erstreckt sich über die gesamte Breite des Geräts. Dadurch ist mehr Raum vorhanden, um echte kulinarische Meisterwerke zu kreieren.

Dank eines zusätzlichen 3-Punkt-Kerntemperaturfühlers gelingt die Zubereitung von Speisen in den Geräten beider Serien perfekt. Der Fühler mit Abschalt-Automatik und Garzeitschätzung zeichnet sich durch drei Temperatursensoren aus. Er überprüft kontinuierlich die verbleibende Garzeit auf Basis der Sensordaten und passt die Garzeit entsprechend an, was bei jedem Gericht für beste Ergebnisse sorgt.

## Pressemitteilung

Datum  
11.09.19

Seite  
3/5

Wie bereits in der Serie 400 ist nun auch in den Dampfbacköfen der Serie 200 ein hinter der Glaskeramik verborgener Flächengrill integriert – perfekt, um nach dem Dampfgaren beispielsweise zu gratinieren, und das bei höchstem Reinigungskomfort. Außerdem lenkt eine blendfreie, stimmungsvolle Beleuchtung durch unsichtbare LEDs das Licht an die Rückwand und setzt so die Speisen wirkungsvoll in Szene.

Marco Tümmler, Geschäftsführer Gaggenau, kommentiert: „Die neuen Dampfbacköfen der Serien 400 und 200 sind das Ergebnis von zwei Jahrzehnten der Verfeinerung und der Innovation. Dank unserem Technologievorsprung konnten wir Geräte entwickeln, mit denen unsere Kunden perfekte Kochergebnisse verwirklichen können. Gleichzeitig sind die Geräte ein Designstatement in der Küche.“

Alle neuen Dampfbacköfen von Gaggenau sind mit Home Connect ausgestattet, damit der ambitionierte Koch sein Gerät auch online steuern und damit mehr Freiheit genießen kann. Die Integration von Home Connect in die Dampfbacköfen stellt sicher, dass die Geräte stets im Zentrum des zunehmend digitalen Zuhauses bleiben.

## Pressemitteilung

Datum  
11.09.19

Seite  
4/5

### Über Gaggenau

Gaggenau ist Hersteller von hochwertigen Hausgeräten und gilt als Innovationsführer für Technologie und Design „Made in Germany“. Das Unternehmen, dessen Geschichte bis ins Jahr 1683 zurückreicht, hat mit international vielfach prämierten Produkten die private Küche immer wieder revolutioniert. Der Erfolg basiert auf dem technologischen Fortschritt und einer klaren Formensprache, kombiniert mit perfekter Funktionalität. Seit 1995 ist Gaggenau ein Tochterunternehmen der BSH Hausgeräte GmbH, München, und heute weltweit in über 50 Ländern mit 24 Flagship-Showrooms in den Metropolen vertreten.

Der Unterschied heißt Gaggenau.

[www.gaggenau.com](http://www.gaggenau.com)

[www.gaggenau-showroom.de](http://www.gaggenau-showroom.de)

Instagram (@gaggenauofficial)

Pinterest (/gaggenau\_)

Vimeo (/gaggenauofficial)

### Die genannten und abgebildeten Produkte sind folgende:

BS 484 485 | Energieeffizienzklasse A | Spektrum der Energieeffizienzklassen von A+++ bis D

BS 470 471 474 475 | Energieeffizienzklasse A | Spektrum der Energieeffizienzklassen von A+++ bis D

BS 450 451 454 455 | Energieeffizienzklasse A | Spektrum der Energieeffizienzklassen von A+++ bis D

BS 270 271 | Energieeffizienzklasse A | Spektrum der Energieeffizienzklassen von A+++ bis D

BS 260 261 | Energieeffizienzklasse A | Spektrum der Energieeffizienzklassen von A+++ bis D

BS 250 251 | Energieeffizienzklasse A | Spektrum der Energieeffizienzklassen von A+++ bis D

Pressemitteilung

Datum  
11.09.19

Seite  
5/5

## **Gaggenau präsentiert die neue Dampfbackofen-Generation – Bildunterschriften.**

### **01 Die neuen Dampfbacköfen der Serien 400 und 200.**

Mit den neuen Dampfbacköfen von Gaggenau kann der Koch im Privathaushalt nicht nur dampfgaren und schmoren, sondern auch backen, grillen und gratinieren wie der professionelle Küchenchef.

### **02 Die neuen Dampfbacköfen der Serie 400.**

Die Dampfbacköfen der Serie 400 bieten die Optionen Festanschluss für Wasserzu- und -ablauf sowie Wassertank. Das vollautomatische Reinigungssystem ist jetzt auch für Modelle mit Wassertank verfügbar und reinigt den gesamten Garraum mühelos mit unübertroffener Hygiene – für makellose Sauberkeit.

### **03 Die neuen Dampfbacköfen der Serie 200.**

Die Dampfbacköfen der Serie 200 bieten die Optionen Festanschluss für Wasserzu- und -ablauf sowie Wassertank. Das vollautomatische Reinigungssystem ist jetzt in dieser Serie für Dampfbacköfen mit einem Festwasseranschluss verfügbar.

#### **Pressekontakt:**

**Karin Stengele**

[karin.stengele@bshg.com](mailto:karin.stengele@bshg.com)

Tel: +49 89 4590 4564