

Pressemitteilung

Datum
September 2020

Seite
1/9

Reduziertes Design. Große Leistung.

Gaggenau präsentiert die Neuheiten auf einer virtuellen Messe.

München/Löhne, September 2020: Pünktlich zur Küchenmeile A30 präsentiert Gaggenau, Hersteller luxuriöser Kücheneinbaugeräte, ab 21. September seine Neuheiten – in diesem Jahr im Rahmen einer virtuellen Messe. Das Highlight ist die neue ausfahrbare Tischlüftung, die sich nahtlos mit Induktionskochfeldern von Gaggenau zu einer ästhetischen Einheit kombinieren lässt. Die Induktionskochfelder wurden im Design überarbeitet und mit neuen Funktionen ausgestattet.

Diskret. Intelligent. Elegant.

Die neue ausfahrbare Tischlüftung von Gaggenau.

Unsichtbar, wenn sie nicht in Gebrauch ist, elegant und diskret, wenn sie läuft: Die neue ausfahrbare Tischlüftung von Gaggenau ermöglicht grenzenloses Küchendesign in anspruchsvollen Lebensräumen. Optisch verschmilzt die Lüftung mit nahtlos integrierbaren, rahmenlosen Induktionskochfeldern in 80 cm und 90 cm zu einer Einheit. Sie perfektioniert das Kocherlebnis und eignet sich besonders für Kochinseln, bei denen das Kochfeld zum kommunikativen Zentrum der Küche avanciert. Dank des transparenten Lüftungspaneels aus Glas bietet sie auch im Betrieb freie Sicht auf das Kochfeld und damit auf das Schaffen des Hobbykochs. Eine dezente Ambient-Beleuchtung an den Glaskanten verstärkt die angenehme Atmosphäre beim Kochen.

Bei Nichtgebrauch lässt sich die Lüftung vollständig und flächenbündig in die Arbeitsplatte absenken und per motorischer Klappenöffnung mit einer edlen Abdeckung aus eloxiertem Aluminium schließen.

Dank der Guided Air Technologie saugt die Tischlüftung Dunst und Wrasen zuverlässig ab – selbst bei Kochgeschirr, das auf der vorderen Kochstelle platziert ist. Ein von hinten über das Lüftungspaneel geführter Luftstrom verhindert aufsteigenden

Pressemitteilung

Datum
September 2020

Seite
2/9

Kochdunst. So entsteht ein Unterdruck vor dem Ansaugbereich und alle Dämpfe werden aufgefangen.

Die leistungsstarke Lüftung verfügt über eine besondere Filter-Technologie im Umluftbetrieb: Der Aktivkohlefilter bietet Schutz vor Pollen und allergenen Partikeln, ist für die Zubereitung von Fisch und Meeresfrüchten geeignet und reduziert den Geruch um mehr als 90 %. Die alternativ einsetzbaren regenerierbaren Aktivkohlefilter mit einer hochwertigen Edelstahlkassette können bei normaler Kochgewohnheit bis zu 30 Mal im Backofen regeneriert werden. Damit ist kein Filtertausch erforderlich.

Sämtliche Funktionen lassen sich manuell über das Bedienfeld oder über Home Connect steuern, wobei das Lüftungssystem seine Leistung auch ohne Handgriff des Nutzers anpassen kann. Die intelligente Lüftung erkennt die Intensität der Kochdämpfe und passt die Gebläseleistung automatisch an, um die unerwünschten Nebeneffekte des Kochens zu beseitigen. So bleibt die Küche die perfekte Umgebung zur Bewirtung der Gäste. Auch über das Kochfeld lässt sich die Lüftung steuern. Ein drahtloses Modul in Kochfeld und Dunstabzugshaube ermöglicht die direkte Kommunikation von Gerät zu Gerät.

Auf den Bedienfeldern rechts und links der Klappenöffnung ist in Gaggenau typischem Orange-Weiß der Status aller gängigen Funktionen erkennbar, beispielsweise Leistungsstufe (Automatik-Funktion), Filtersättigung und Home Connect.

Zum Austausch der Filter wird einfach die Lift-Funktion aktiviert. Sie ermöglicht den leichten Zugriff auf die Filter von oben. Für eine unkomplizierte Reinigung lassen sich die spülmaschinenfesten Fettfilter leicht herausnehmen. Auch das Lüftungspaneel aus Glas kann zur Reinigung entnommen werden.

Sollte einmal der Topf überkochen, fängt die Lüftung bis zu 780 ml Flüssigkeit auf. Dies ist sowohl durch die Konstruktion der Fettfilter als auch aufgrund spezieller Wassertanks im Gebläse möglich.

Pressemitteilung

Datum
September 2020

Seite
3/9

Für eine nahtlose Integration und flächenbündige Kombination mit den 80 cm und 90 cm breiten rahmenlosen Kochfeldern kann die ausfahrbare Tischlüftung von Gaggenau in einem einzigen Möbelausschnitt installiert werden.

Die neue ausfahrbare Tischlüftung von Gaggenau als Variante für die 80 cm breiten Kochfelder ist ab Oktober 2020 erhältlich. Die Variante für 90 cm breite Kochfelder wird im Frühjahr 2021 eingeführt.

AL 200 | Energieeffizienzklasse: A auf einer Skala der Effizienzklassen von A+++ bis D

Pressemitteilung

Datum
September 2020

Seite
4/9

Professionell. Puristisch. Flexibel.

Die neuen Induktionskochfelder von Gaggenau.

Grenzenloses Kocherlebnis in anspruchsvollen Räumen: Die neuen Induktionskochfelder von Gaggenau, Hersteller luxuriöser Kücheneinbaugeräte, lassen sich mit der ausfahrbaren Tischlüftung perfekt zu einer ästhetischen Einheit kombinieren. Alle Induktionskochfelder bestechen durch eine reduzierte Bedruckung und opakes tiefschwarzes Glas. Ein drahtloses Modul – sowohl im Kochfeld als auch in der Tischlüftung oder in kompatiblen Dunstabzugshauben von Gaggenau – ermöglicht die direkte Kommunikation von Gerät zu Gerät auch ohne aktiviertes Home Connect.

Die neuen Vollflächen-Induktionskochfelder der Serie 400 von Gaggenau.

Als Weltneuheit 2011 hat Gaggenau seine von der Profiküche inspirierten Vollflächen-Induktionskochfelder erstmals vorgestellt. Diese – jetzt neu in opak tiefschwarz – ermöglichen ein freies Platzieren und Verschieben von Kochgeschirr beliebiger Form und Größe auf dem Kochfeld. Je nach Variante können dabei bis zu sechs Töpfe und Pfannen gleichzeitig genutzt werden. Das Kochgeschirr wird automatisch erkannt und nur dort erhitzt, wo es gerade steht. Wird es verschoben, erkennt das Kochfeld die neue Position und arbeitet zuverlässig weiter.

Professionelles und dynamisches Kochen.

Ideal zum Frittieren, Köchelnlassen oder für die Zubereitung von Saucen ist sowohl die Profikoch-Funktion als auch die dynamische Kochfunktion. Diese speziellen Funktionen eignen sich vor allem für Garvorgänge, die ein häufiges Ändern der Leistungsstufe erfordern. Die gesamte Kochfläche verwandelt sich in einen Kochbereich mit drei unterschiedlichen Leistungsstufen. Damit können die Leistungsstufen bequem und schnell während des Garvorgangs angepasst werden, indem das Kochgeschirr einfach verschoben wird. Ein manuelles Einstellen der

Pressemitteilung

Datum
September 2020

Seite
5/9

gewünschten Leistung ist damit nicht erforderlich. Die voreingestellten Leistungsstufen können beliebig geändert werden.

Darüber hinaus bietet dieses Kochfeld ein Leistungspotenzial, das der Profiküche entspricht: Dazu gehört die Booster-Funktion, die zum kräftigen Anbraten oder schnellen Erhitzen kurzfristig die Leistung bis auf 3700 W erhöht. Die Teppan-Yaki-Funktion erlaubt sogar einen Leistungsschub bis auf 5500 W.

Weitere Vorteile für ein bedienfreundliches Kochen sind u. a. die Warmhalte-Funktion sowie ein Kochsensor mit Temperaturanzeige.

Intuitive Bedienung.

Die Bedienung erfolgt über ein extra großes TFT-Touch-Display, das das Kochgeschirr in Form, Größe und Position abbildet. Zur Anwahl von Funktionen wird das Bedienfeld leicht mit dem Finger berührt, z. B. zur Auswahl einer Kochstelle oder zum Einstellen und Verändern einer Leistungsstufe. Situationsbezogene Klartext-Informationen können jederzeit über eine Info-Taste abgefragt werden.

Die Vollflächen-Induktionskochfelder lassen sich flächenbündig oder aufgesetzt montieren. Sie sind in einer Breite von 80 cm oder 90 cm ab Oktober 2020 rahmenlos oder mit Edelstahlrahmen erhältlich.

Pressemitteilung

Datum
September 2020

Seite
6/9

Die neuen Vario Flex-Induktionskochfelder der Serie 400.

Die Vario Kochgeräte-Serie 400 von Gaggenau mit ihrer Vielfalt an Geräten steht für unbegrenzte Möglichkeiten in der privaten Küche. Nun sind alle Vario Flex-Induktionskochfelder der Serie 400 nicht nur mit Edelstahlrahmen, sondern auch rahmenlos für den flächenbündigen Einbau erhältlich.

Die Flex-Funktion verbindet einzelne Kochzonen. Auf jedem Kochfeld können die Kochzonen einzeln oder kombiniert als eine große Kochzone verwendet werden – ideal für ambitionierte Köche, die auch einmal mit größerem Kochgeschirr arbeiten. Das Kochfeld erkennt dessen Größe und Form und erhitzt es genau an der richtigen Stelle. Beim Verschieben erkennen die Flex-Induktoren das Kochgeschirr und übernehmen die Leistungseinstellungen automatisch und ohne Wartezeit.

Bei allen Kochfeldern wird die Wärmezufuhr in 12 Stufen elektronisch reguliert und kann mit einer Booster-Funktion zum kräftigen Anbraten oder schnellen Erhitzen kurzfristig bis auf 3700 Watt erhöht werden. Weiteren Komfort bietet der Brat-Sensor – ideal für präziseres und gesundes Braten bei professioneller Leistung.

Alle Vario Flex-Induktionskochfelder der Serie 400 – rahmenlos oder mit Edelstahlrahmen – sind in den Breiten 38 cm, 60 cm, 80 cm und 90 cm erhältlich.

Pressemitteilung

Datum
September 2020

Seite
7/9

Die neuen Flex-Induktionskochfelder der Serie 200.

Die Induktionskochfelder der Serie 200 zeichnen sich durch ihr innovatives Bedienkonzept über das Twist-Pad – einen abnehmbaren Magnetknebel – aus, das einfaches und intuitives Kochen ermöglicht.

Dank jetzt zusätzlich platzierter Flexinduktoren bieten die Kochfelder nun auch Platz für größeres Kochgeschirr mit einem Durchmesser von bis zu 30 cm.

Die Flex-Funktion verbindet einzelne Kochzonen. Das Kochfeld erkennt die Größe und Form des Kochgeschirrs und erhitzt es genau an der richtigen Stelle. Beim Verschieben erkennen die Flex-Induktoren Töpfe und Pfannen und übernehmen die Leistungseinstellungen automatisch und ohne Wartezeit.

Ideal zum Frittieren, Köchelnlassen oder für die Zubereitung von Saucen ist die Profikoch-Funktion. Diese spezielle Funktion eignet sich vor allem für Garvorgänge, die ein häufiges Ändern der Leistungsstufe erfordern. Die gesamte Kochfläche verwandelt sich in einen Kochbereich mit drei unterschiedlichen Leistungsstufen. Damit können die Leistungsstufen bequem und schnell während des Garvorgangs angepasst werden, indem das Kochgeschirr einfach verschoben wird. Ein manuelles Einstellen der gewünschten Leistung ist damit nicht erforderlich. Die voreingestellten Leistungsstufen können beliebig geändert werden.

Darüber hinaus gibt es eine Booster-Funktion, die zum kräftigen Anbraten oder schnellen Erhitzen kurzfristig die Leistung bis auf 3700 W erhöht. Weiteren Komfort bieten u. a. eine Warmhalte-Funktion, ein Kochsensor mit Temperaturanzeige sowie ein Bratsensor, der die Temperatur des Bratguts konstant hält und ein Anbrennen verhindert.

Die Flex-Induktionskochfelder der Serie 200 sind in einer Breite von 60 cm, 70 cm, 80 cm und 90 cm erhältlich. Für die perfekte Kombination mit der neuen ausfahrbaren Tischlüftung eignen sich die Kochfelder in der Breite 80 cm bzw. 90 cm perfekt.

Pressemitteilung

Datum
September 2020

Seite
8/9

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-virtuellemesse.de

www.gaggenau.com

www.gaggenau-showroom.de

Instagram (@gaggenauofficial)

Pinterest (/gaggenau_)

YouTube (youtube.com/gaggenauofficial)

Pressemitteilung

Datum
September 2020

Seite
9/9

Bildunterschriften.

01 Reduziertes Design. Große Leistung.

Die neue ausfahrbare Tischlüftung aus Glas und das opake, tiefschwarze rahmenlose Vollflächen-Induktionskochfeld lassen sich perfekt zu einer ästhetischen Einheit kombinieren.

02 Die neuen Vario Flex-Induktionskochfelder der Serie 400.

Die Vario Kochgeräte-Serie 400 von Gaggenau mit ihrer Vielfalt an Geräten steht für unbegrenzte Möglichkeiten in der privaten Küche. Nun sind alle Vario Flex-Induktionskochfelder der Serie 400 nicht nur mit Edelstahlrahmen, sondern auch rahmenlos für den flächenbündigen Einbau erhältlich.

03 Die neuen Flex-Induktionskochfelder der Serie 200.

Die neuen Induktionskochfelder von Gaggenau lassen sich mit der ausfahrbaren Tischlüftung perfekt zu einer ästhetischen Einheit kombinieren. Alle Induktionskochfelder bestechen durch eine reduzierte Bedruckung und opakes tiefschwarzes Glas.

Pressekontakt:

Karin Stengele

karin.stengele@bshg.com

Tel: +49 89 4590 4564