

Presseinformation

Datum:
Februar 21

Seite
1/8

Gaggenau präsentiert neue Vario Kältegeräte-Serie.

Edles Design und raffinierte Kühlbedingungen für wertvolle Lebensmittel.

München, Februar 2021: Gaggenau, Hersteller luxuriöser Kücheneinbaugeräte, präsentiert in der Vario Serie 200 neue Geräte, die mit stilvollem Design und technisch ausgefeilten Kühlmöglichkeiten den Genussanspruch ambitionierter Hobbyköche unterstützen. Das neue Portfolio an Einbaukühlgeräten umfasst zwei Kühl-/Gefrierkombinationen sowie einen Kühlschrank und einen Gefrierschrank. Für die neue Serie hat Gaggenau die Funktionalität der Kältegeräte im Hinblick auf die Lagerung kostbarer Lebensmittel perfektioniert und außerdem den Innenraum mit edlen Gestaltungselementen in einem hellen Bronze-Ton versehen. Holzdetails und warmes LED-Licht runden das ansprechende Design ab.

Mit dem Designkonzept entspricht Gaggenau den Erwartungen ambitionierter Hobbyköche, die eine Küche als ästhetischen Raum wahrnehmen und beste Zutaten angemessen lagern und präsentieren möchten. Der Innenraum der neuen Vario Kältegeräte-Serie 200 verfügt über Gestaltungselemente in der Farbe Gaggenau Light Bronze – ein raffinierter Metallic-Ton mit satiniertem Finish. Abstellflächen und Türfächer sind im selben Farbprofil gehalten. Die warmweiße LED-Beleuchtung sowie Flaschenhalter aus Ahornholz unterstreichen die einladende Atmosphäre. Durch halbtransparente Schubladenfronten wirkt der Inhalt der Kühl- und Gefrierschränke stets übersichtlich geordnet. Die Schubladen verfügen über ein gedämpftes, äußerst stabiles Einzugssystem für weiches Öffnen und Schließen.

Edles Design mit technischer Raffinesse

Die Geräte der neuen Vario Kältegeräte-Serie 200 verfügen über vielfältige Möglichkeiten für eine optimale Lagerung wertvoller Lebensmittel. Alle Geräte bieten großzügigen Stauraum, in dem es dank der nahezu unsichtbaren und teilweise höhenverstellbaren Abstellflächen aus Sicherheitsglas und der Innenraumbeleuchtung leichtfällt, alle Produkte adäquat zu lagern und für den rechtzeitigen Verbrauch im Blick zu behalten. Neu bei den Vario Kältegeräten der Serie 200: Das Gefrierfach ist mit denselben Elementen ausgestattet wie der Kühlschrank – offene Ablageflächen im

Presseinformation

Datum:
Februar 21

Seite
2/8

oberen Teil und darunter Schubladen mit maximaler Tiefe. So ergibt sich ein harmonisches Erscheinungsbild, wenn Kühl- und Gefrierschrank in der Küche nebeneinanderstehen. Alle vier Geräte sind vollständig in Standardnischen mit 178 cm Höhe integrierbar.

Durchdachtes Frischesystem für wertvolle Lebensmittel

Die Kältegeräte-Serie Vario 200 bietet raffinierte Voraussetzungen, um Lebensmittel produktgerecht länger frisch zu halten. In der oberen Schublade des Kühlschranks, dem Obst- und Gemüsebehälter, lässt sich die Luftfeuchtigkeit mit einem intuitiven Bedienelement manuell anpassen. Ein Spezialfilter optimiert die Rückhaltung der Luftfeuchtigkeit. Dadurch herrscht hier je nach Beladung eine Luftfeuchtigkeit von bis zu 95 %. Dieses variable Lagerklima ist ideal für so empfindliche Lebensmittel wie frisches Obst, Salat, Gemüse, Kräuter oder Pilze.

Im darunter liegenden Frischkühlbehälter mit einer Temperatur nahe 0 °C finden Fisch, Meeresfrüchte, Fleisch, Wurstwaren oder Milchprodukte ideale Lagerbedingungen.

Der Gefrierschrank verfügt über eine moderne No-Frost-Technologie sowie eine Schnell-Gefrier-Funktion. Mit letzterer lassen sich Lebensmittel sehr schnell und damit besonders schonend einfrieren.

Hochwertige Ausstattung für ambitionierte Hobbyköche

Die warmweiße LED-Beleuchtung im Innenraum der Kältegeräte unterstreicht die Farben frischer Lebensmittel. Dadurch erhalten hochwertige Produkte im Kühl- und Gefrierbereich wie in einer Vitrine einen ästhetisch ebenbürtigen Rahmen.

Im Kühlschrank nehmen solide Flaschenhalter aus hochwertigem Ahornholz wertvolle Weinflaschen mit der Sorgfalt auf, die sie verdienen. Die haptisch eleganten Halter sind magnetisch und im Handumdrehen durch leises Zusammenklicken anpassbar – ohne sichtbare Verbindungslinien zwischen den Segmenten. Bis zu fünf Flaschenhalter, in denen sowohl Standard- als auch Magnum-Flaschen Platz finden, können auf einer Ablage untergebracht werden. Das Holz harmoniert perfekt mit den hellen Bronze-Akzenten im Kühlschrankinnenraum. Mit derartigen Details ermöglicht Gaggenau technisch und ästhetisch eine ganz eigene Genusskultur.

Presseinformation

Datum:
Februar 21

Seite
3/8

Sven Baacke, Gaggenau Chefdesigner: „Mit der neuen Vario Kältegeräte-Serie 200 haben wir das Thema Kühlen für unsere Kunden weiterentwickelt. Wer im privaten Umfeld hohe Ansprüche an Kulinarik stellt, legt zunehmend Wert auf frische, oft empfindliche Zutaten – Gaggenau kümmert sich um deren ideale Lagerung. Mit warmen Design-Elementen geben wir der funktionalen Umgebung eine persönliche Note. Durch intuitive Handhabung und eine optimale Funktionalität wird die Kühlung von Lebensmitteln zu einer wichtigen Säule der Genussskultur.“

Optimale Lagerung im Überblick

Kältezonen im Kühlraum beachten

Durch die Luftzirkulation im Kühlraum entstehen Zonen unterschiedlicher Kälte. Die kälteste Zone befindet sich auf der Trennplatte im Kühlfach und im Türabsteller für große Flaschen. Auf der Trennplatte werden empfindliche Lebensmittel wie z. B. Fisch, Wurst, Fleisch gelagert.

In der wärmsten Zone werden Hartkäse und Butter gelagert (an der Tür ganz oben) – so kann der Käse sein Aroma weiter entfalten und die Butter bleibt streichfähig.

Frischkühlfach

Die Temperatur im Frischkühlfach (Obst- und Gemüsebehälter sowie Frischkühlbehälter) wird nahe 0 °C gehalten. Die niedrige Temperatur und die optimale Luftfeuchte sichern ideale Lagerbedingungen für frische Lebensmittel.

Im Frischkühlfach können Lebensmittel bis zu dreimal länger frisch gehalten werden als im normalen Kühlfach – für noch längere Frische, Nährstoffhalt und Geschmack.

Frischkühlbehälter

Das Lagerklima im Frischkühlbehälter bietet ideale Bedingungen zum Aufbewahren von Fisch, Fleisch, Wurst, Käse und Milch.

Presseinformation

Datum:
Februar 21

Seite
4/8

Obst- und Gemüsebehälter

Das Lagerklima im Obst- und Gemüsebehälter mit bis zu 95 % Luftfeuchtigkeit bietet ideale Bedingungen für frisches Obst, Salat, Gemüse, Kräuter oder Pilze.

Die Luftfeuchtigkeit im Obst- und Gemüsebehälter lässt sich je nach Art und Menge der einzulagernden Lebensmittel durch Drehen des Feuchtigkeitsreglers einstellen:

- Niedrige Luftfeuchtigkeit bei überwiegender Lagerung von Obst oder hoher Beladung
- Mittlere Luftfeuchtigkeit bei Mischbeladung
- Hohe Luftfeuchtigkeit bei überwiegender Lagerung von Gemüse oder geringer Beladung

Schnell-Kühlen

Vor dem Einlegen großer Mengen Lebensmittel oder zum Schnell-Kühlen von Getränken wird der Kühlraum mit der Schnell-Kühlen-Funktion ca. 6 Stunden lang so kalt wie möglich gekühlt. Danach stellt sich das Kühlgerät automatisch wieder auf die vor dem Schnell-Kühlen eingestellte Temperatur um.

Lagerzeiten im Kühlgerät – je nach Ausgangsqualität

Frischer Fisch, Meeresfrüchte	bis 3 Tage
Geflügel, Fleisch (gekocht/ gebraten)	bis 5 Tage
Rind, Schwein, Lamm, Wurstwaren (Aufschnitt)	bis 7 Tage
Räucherfisch, Brokkoli	bis 14 Tage
Salat, Fenchel, Aprikosen, Pflaumen	bis 21 Tage
Weichkäse, Joghurt, Quark, Buttermilch, Blumenkohl	bis 30 Tage

Presseinformation

Datum:
Februar 21

Seite
5/8

Lagern im Gefrierraum

Schnell-Gefrier-Funktion

Mit der Schnell-Gefrier-Funktion lassen sich Lebensmittel sehr schnell, also besonders schonend einfrieren. Diese Funktion wird vor dem Einlegen eingeschaltet und die Lebensmittel werden direkt auf den Ablagen und dem Gefrierraumboden gestapelt.

Einordnen

Größere Mengen Lebensmittel vorzugsweise im obersten Fach einfrieren. Dort werden sie besonders schnell und somit auch schonend eingefroren. Die Lebensmittel großflächig in den Fächern bzw. Gefriergutbehältern verteilen.

Bereits gefrorene Lebensmittel dürfen nicht mit den frisch einzufrierenden Lebensmitteln in Berührung kommen. Gegebenenfalls durchgefrorene Lebensmittel sollten in andere Gefriergutbehälter umgelagert werden.

Haltbarkeit des Gefriergutes

Die Haltbarkeit ist abhängig von der Art der Lebensmittel.

Bei einer Temperatur von -18 °C:

Fisch, Wurst, fertige Speisen, Backwaren	bis zu 6 Monate
Käse, Geflügel, Fleisch	bis zu 8 Monate
Gemüse, Obst	bis zu 12 Monate

Presseinformation

Datum:
Februar 21

Seite
6/8

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/de

[Instagram \(@gaggenauofficial\)](#)

[Pinterest \(/gaggenau \)](#)

[YouTube \(/gaggenauofficial\)](#)

[Vimeo \(/gaggenauofficial\)](#)

[LinkedIn \(/gaggenau.\)](#)

Presseinformation

Datum:
Februar 21

Seite
7/8

Gaggenau präsentiert die neue Vario Kältegeräte-Serie 200 – Bildunterschriften:

01 Die neue Vario Kältegeräte-Serie 200.

Die Geräte der Serie zeichnen sich durch ein dezentes, zeitloses Design aus und sorgen für einen eleganten Auftritt in der Küche.

02 Die neue Vario Kältegeräte-Serie 200.

Die bronzefarbenen Details des minimalistischen Kühlschranks-Innenraums, kombiniert mit der warmweißen LED-Beleuchtung und Flaschenhaltern aus Ahornholz, sorgen für ein einladendes Erscheinungsbild.

03 Die neue Vario Kältegeräte-Serie 200.

Flaschenhalter aus hochwertigem Ahornholz im Kühlschrank nehmen wertvolle Weinflaschen mit der Sorgfalt auf, die sie verdienen.

04 Die neue Vario Kältegeräte-Serie 200.

Der Innenraum verfügt über besondere Designelemente, die den Geräten einen eleganten, aber dezenten Look verleihen.

Fotocredit: Gaggenau.

Anmerkung für die Redaktion:

Bitte beachten Sie, dass für die genannten und abgebildeten Produkte bis Ende Februar 2021 die folgenden Energieeffizienzklassen gelten:

RB 289 300 | Kühl-/Gefrierkombination | A+++*

RC 289 300 | Einbaukühlschrank | A+++*

RT 289 200 | Kühl-/Gefrierkombination | A+++*

RF 287 200 | Einbaugefrierschrank | A++*

* Energieeffizienzklasse: Bereich der Energieeffizienzklassen von A+++ bis D.

Presseinformation

Datum:
Februar 21

Seite
8/8

Neu geltende Energieeffizienzklassen ab März 2021:

RB 289 300 | Kühl-/Gefrierkombination | D**

RC 289 300 | Einbaukühlschrank | D**

RT 289 200 | Kühl-/Gefrierkombination | **E

RF 287 200 | Einbaugefrierschrank | **E

** Energieeffizienzklasse: Bereich der Energieeffizienzklassen von A bis G.

Preis auf Anfrage, erhältlich im Fachhandel. [Zur Händlersuche auf der Gaggenau-Website](#)

Weiterführende Links:

[Mehr zu Gaggenau Kühlen](#)

Pressekontakt:

Karin Stengele

karin.stengele@bshg.com

Tel: +49 89 4590 4564