

Pressemitteilung

Datum
September 2022

Seite
1/5

**Gaggenau präsentiert die multifunktionale Wärmeschublade.
Ideal zum Sanftgaren, Erhitzen, Trocknen und Erwärmen.**

München, September 2022: Gaggenau, Hersteller luxuriöser Kücheneinbaugeräte, präsentiert eine Wärmeschublade mit einem vollkommen neuen Konzept hinsichtlich Bedienung und Einsatzmöglichkeiten. Das Multifunktionsgerät unterstützt bei der schonenden Verarbeitung empfindlicher Zutaten und bei der Vorbereitung kulinarischer Genussmomente. In zwei Höhen ergänzt es die Einbaugeräte der Serien 200 und 400 zu einer optischen Einheit.

Mit der gleichmäßigen Wärmeverteilung von bis zu 80 °C eignet sich die multifunktionale Wärmeschublade perfekt zum Sanftgaren. Mit dem Sanftgarprogramm lassen sich Speisen völlig mühelos zubereiten – ganz gleich, ob man einen perfekt gegarten Braten genießen oder ein vorbereitetes Essen beliebig lange warmhalten möchte. Auch bei vielen anderen Aufgaben leistet die Wärmeschublade wertvolle Dienste: Teig gehen lassen, Kräuter und Früchte trocknen, Gefriergut auftauen, Schokolade schmelzen oder Joghurt bereiten. Darüber hinaus bringt die Wärmeschublade Teller und Tassen komfortabel auf die richtige Temperatur. Der Edelstahl-Innenraum mit Glasboden lässt sich einfach und hygienisch reinigen.

Intuitives Bedienkonzept

Damit Genussmenschen die vielfältigen Möglichkeiten optimal steuern können, hat Gaggenau ein völlig neues Bedienkonzept entwickelt. Beim Öffnen der Schublade kommt das Bedienfeld mit Touch-Oberfläche zum Vorschein. In Abstufungen von 10 °C lässt sich darüber die Temperatur regulieren. Alternativ lässt sich ein Programm mit voreingestellter Temperatur wählen und nach Wunsch individualisieren. Die vier werksseitig verfügbaren Programme ermöglichen das Sanftgaren, das Erwärmen von Speisen sowie das Vorwärmen von Tassen oder von Tellern. In der Serie 200 ist die Schublade mit der Push-to-open-Funktion ausgestattet – zum automatischen Öffnen der Schublade bei vermindertem Kraftaufwand. In der Serie 400 verfügt sie über einen Soft-Close-Mechanismus.

Pressemitteilung

Datum
September 2022

Seite
2/5

Über die Home Connect App sind die Wärmeschubladen auch von außerhalb der Küche mit praktischen Funktionen bequem steuerbar. Per Timer lässt sich ein Programm nach einer bestimmten Zeit beenden. Mit der App fügt man bevorzugte Einstellungen zum Bedienfeld hinzu oder verwendet zusätzliche Programme, die die App zur Verfügung stellt. Darüber hinaus stellt die App inspirierende Rezepte bereit, mit denen sich das ganze Potenzial der Wärmeschublade kreativ erschließen lässt.

Perfekt integriertes Design

Ebenso vielfältig wie die Anwendungen sind die Einbaumöglichkeiten der Wärmeschublade. Sie lässt sich mit Backöfen, Dampfbacköfen, Espressovollautomaten und Mikrowellenbacköfen dank einheitlicher Fronten zu einer gestalterischen Einheit kombinieren. In einer 14 cm hohen Ausführung ist sie auch unter der Arbeitsfläche in eine Möbelfront integrierbar. Die 29 cm hohe Ausführung bietet sogar genügend Raum für einen Gaggenau Gastronorm-Bräter und eröffnet vielfältige Möglichkeiten zum Sanftgaren.

Gaggenau Chef-Designer Sven Baacke erläutert: „Unsere neue multifunktionale Wärmeschublade ist ein Designstatement und in ästhetischer wie technischer Hinsicht eine wertvolle Ergänzung der Küchenausstattung. Sie entspricht dem Trend, kostbare Zutaten schonend zu verarbeiten. Gleichzeitig unterstützt die Wärmeschublade bei zahlreichen, ganz unterschiedlichen Aufgaben der anspruchsvollen Kulinarik.“

Pressemitteilung

Datum
September 2022

Seite
3/5

Hinweise für Medienvertreter

Wir laden Sie ein, unsere neue virtuelle Gaggenau Presselounge zu nutzen. Unter <https://www.gaggenau.com/de/pressecenter/> finden Sie aktuelle Informationen in deutscher Sprache und Bildmaterial zum Download.

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 Flagship Showrooms in den Metropolen vertreten.

Der Unterschied heißt Gaggenau.

www.gaggenau.com/de

Instagram (@gaggenauofficial)

Pinterest (/gaggenau_)

YouTube (/gaggenauofficial)

Vimeo (/gaggenauofficial)

LinkedIn (/gaggenau.)

Pressemitteilung

Datum
September 2022

Seite
4/5

Gaggenau präsentiert die multifunktionale Wärmeschublade.

– Bildunterschriften.

01 Die multifunktionale Wärmeschublade – harmonisches Design.

Die multifunktionale Wärmeschublade lässt sich harmonisch mit Backöfen, Dampfbacköfen, Espressovollautomaten und Mikrowellenbacköfen zu einer gestalterischen Einheit kombinieren.

02 Die multifunktionale Wärmeschublade – perfektes Sanftgaren.

Mit der gleichmäßigen Wärmeverteilung von bis zu 80 °C eignet sich die multifunktionale Wärmeschublade perfekt zum Sanftgaren.

03 Die multifunktionale Wärmeschublade – vielfältige Einbaumöglichkeiten.

Ebenso vielfältig wie die Anwendungen sind die Einbaumöglichkeiten der Wärmeschublade. In der 14 cm hohen Ausführung ist sie separat und mit einer Front nach Wahl unter der Arbeitsfläche integrierbar.

04 Die multifunktionale Wärmeschublade – vollkommen neues Bedienkonzept.

Beim Öffnen der Wärmeschublade kommt das Bedienfeld mit Touch-Oberfläche zum Vorschein.

05 Die multifunktionale Wärmeschublade – variantenreiche Nutzung.

Die multifunktionale Wärmeschublade leistet bei vielen Aufgaben wertvolle Dienste, zum Beispiel beim Fruchttrocknen.

Foto: Gaggenau

Preis auf Anfrage, erhältlich im Fachhandel.

[Zur Händlersuche auf der Gaggenau Website](#)

Zu besichtigen im Gaggenau Showroom in München.

Weiterführende Links:

[Mehr zur multifunktionalen Wärmeschublade von Gaggenau](#)

Pressemitteilung

Datum
September 2022

Seite
5/5

[Online-Katalog „Das Sortiment“](#)

Pressekontakt:

Karin Stengele

karin.stengele@bshg.com

Tel: +49 89 4590 4564