GAGGENAU

EXPRESSIVE SERIE

GAGGENAU

PERFECTE SYMMETRIE IN EEN FRAME

De Gaggenau Expressive serie, geïnspireerd door de principes van Bauhaus en minimalistische moderne architectuur, toont gedurfde, sculpturale vormen. “Twee frames, één cirkel, een kunstwerk” vat de essentie ervan samen. Het buitenste frame van de Expressive serie bakent een duidelijke grens af met de keukenomgeving. Terwijl het binnenste frame het innovatieve passepartout van roestvrij staal achter donker rookglas perfect omlijst. Hier worden kracht en stijl perfect gecombineerd.

De apparaten uit de Expressive serie zijn gemaakt voor degenen die professioneel vakmanschap in elk detail herkennen - in elke zorgvuldig en nauwkeurig bewerkte millimeter van de randen en in het gewicht van de fijne materialen. Het passepartout zorgt met de grootste precisie voor de visuele balans van de apparaten. Materialen, lijnen, tussenruimte en kleuren vullen elkaar harmonieus aan bij alle apparaten uit de Expressive serie. Of het nu gaat om de 60 cm brede uitvoering of de royale 76 cm brede modellen: elke horizontale of verticale configuratie die u maar kunt bedenken, vormt één compleet kunstwerk.

HET GEVOEL VAN PERFECTIE

Ervaar een nieuw tijdperk van digitale interactie met een interface die oplicht als u deze nadert en een ongeëvenaarde gebruikerservaring biedt. Het innovatieve ontwerp van de visueel fascinerende zwevende roestvrijstalen bedieningsring met haptische feedback verandert alledaagse momenten in bijzondere momenten.

Betreed de wereld van culinaire excellentie met een gevarieerde selectie van geavanceerde automatische programma’s. Uw oven bepaalt eenvoudig de optimale verwarmingsmethoden voor perfecte resultaten en tilt elke kookervaring naar een hoger niveau. Het instellen van aanbevelingen voor verschillende gerechten zal helpen echte meesterwerken te creëren. Met Home Connect kan dit alles binnen handbereik zijn - van uw digitaal apparaat tot zelfs buiten de keuken.

BAKOVEN

MEESTER VAN SMAAK

De Expressive serie wordt gekenmerkt door één revolutionaire gemeenschappelijkheid: een minimalistische oven die is ontworpen voor maximale functionaliteit. Achter het emaille - en dus nog gemakkelijker schoon te maken - bevindt zich een krachtige grill in de bodem en een krachtige oppervlaktegrill in het plafond, die samen met de kerntemperatuursensor en de nieuwe Airfry-functie leiden tot een uitzonderlijke kookervaring. Bovendien zorgt het doordachte verlichtingssysteem ervoor dat uw culinaire hoogstandjes perfect tot hun recht komen zonder dat er vervelende reflecties ontstaan.

De magie van bakken

Vergroot uw culinaire creativiteit dankzij onze (pizza)baksteen en tover moeiteloos handgemaakt brood, een tarte flambee of een heerlijke pizza tevoorschijn. De bakfunctie zorgt niet alleen voor een perfecte korst op de bodem, maar houdt de binnenkant zacht en laat de bovenkant goudbruin en knapperig.

ONTWORPEN OM TE PRESTEREN

Zelfreinigend, geurloos

Geniet van de luxe dat u nooit meer uw oven hoeft schoon te maken. Dit gebeurt door middel van pyrolytische zelfreiniging, waarbij resten eenvoudig en moeiteloos worden verwijderd bij 485 °C in minder dan 4 uur. De geavanceerde verwarmde katalysator filtert vet en geuren, waardoor uw keuken fris en schoon blijft.

COMBI-STOOMOVEN

VERBETER UW REPERTOIRE

Neem ongeëvenaarde controle over vochtigheid, warmte en grill. Terwijl de stoomfuncties de textuur en smaak verbeteren, zorgt de geïntegreerde, krachtige grill over het volledige oppervlak voor consistente resultaten bij een verscheidenheid aan gerechten. Of het nu gaat om sous vide koken of regenereren, sappig braden of uitgebreide desserts: de veelzijdigheid van de stoomoven maakt hem tot een absolute favoriet onder topchefs. Gebruik ook de kerntemperatuurmeter en ontdek culinaire uitmuntendheid met automatische programma's en insteladviezen die precisie en creativiteit in uw keuken combineren.

Sprankelend schoon en fris

Het onderhoud van de roestvrijstalen binnenkant is gemakkelijk, moeiteloos en vlekkeloos: plaats eenvoudig een reinigingscartridge en selecteer het juiste programma.

VACUMEERLADE

BEREID EN BEWAAR ALS EEN PROFESSIONEEL

De vacumeerlade met drie niveaus zorgt ervoor dat een grote verscheidenheid aan gerechten optimaal wordt bereidt, waaronder sous vide koken. Ook ideaal voor gerechten om de smaak te intensiveren door ze te marineren of zo goed mogelijk en lang te bewaren. Met de juiste accessoires kunnen zelfs geopende potten en flessen weer luchtdicht worden afgesloten.

Het hygiënische roestvrijstalen en glazen interieur creëert een omgeving van ongeëvenaarde zuiverheid. Deze combinatie zorgt niet alleen voor uitstekende hygiëne, maar geeft het apparaat ook een elegante, moderne esthetiek.

KOFFIEVOLAUTOMAAT

KOFFIE GEPERFECTIONEERD

Creëer uw perfecte koffie - geheel volgens uw wensen.

U heeft twee opties: de Classic-modus voor een snelle, eenvoudige bereiding en de nieuwe Barista-modus voor koffiecreatie op professioneel niveau. Zodra u in de Barista-modus de maalgraad van de bonen instelt, past de machine automatisch het maalniveau en andere variabelen aan. Deze geoptimaliseerde instellingen kunnen worden opgeslagen in persoonlijke favorieten, zodat u ze op elk moment snel en eenvoudig kunt terugvinden.

Het apparaat is optioneel uitgerust met een vaste wateraansluiting of met een waterreservoir.

Met automatische reinigings- en ontkalkingstechnologie garandeert de koffievolautomaat een onberispelijke netheid en serveert u koffie van onovertroffen zuiverheid. Intuïtieve visuele instructies laten op de eenvoudigste manier stap voor stap zien hoe u uw koffievolautomaat efficiënt kunt bedienen.

CULINAIRE WARMHOUDLADE

DE PERFECTE TEMPERATUUR

Geniet van nauwkeurige temperatuurregeling met zes vermogensniveaus variërend van 30 tot 80 °C, samen met de vier verwarmingsmethoden die zijn afgestemd op het voorverwarmen van serviesgoed en kookgerei, koken op lage temperatuur en het warm houden van voedsel en gerechten. Naast de 14 cm hoge compacte versie en de 21,5 cm hoge versie biedt de 28 cm hoge lade één van de grootste capaciteiten in zijn klasse. U kunt zelfs een tweede rooster toevoegen om de ruimte optimaal te benutten en het hanteren te vergemakkelijken. De 14 cm hoge warmhoudlade kan ook volledig geïntegreerd worden met uw keukenmeubelfront.

Praktisch en elegant tegelijk: Dankzij de push-to-open functie kan de lade met lichte druk eenvoudig en moeiteloos worden geopend.

COMBI-MAGNETRON OVEN

VEELZIJDIG, KRACHTIG, CREATIEF

Door een magnetron te combineren met hete lucht of een oppervlaktegrill en circulerende lucht kan de ambitieuze chef de kooktijden aanzienlijk verkorten zonder de smaak en het uiterlijk van het gerecht aan te tasten. Het puristische design van het interieur wordt gekenmerkt door een hittebestendige glazen bodem die naadloos is geïntegreerd in een roestvrijstalen compartiment en esthetiek met prestatie combineert.

Speciale functies zoals drogen en slowcooking maken het mogelijk om eenvoudig een verscheidenheid aan hoogwaardige gerechten te bereiden. Dankzij geautomatiseerde programma's en nauwkeurige insteladviezen die creativiteit en perfectie combineren, wordt u een meester in uw eigen keuken. Sla tot 30 van uw favoriete instellingen op en krijg er snel toegang tot, waardoor het dagelijkse koken sneller en efficiënter wordt.

GAGGENAU EXPRESSIVE SERIE

Bakoven
GO48..

Breedte 76 cm
Hoogte 67 cm
19 verwarmingsmethoden
Rotisseriedraaispit
Pyrolyse

Bakoven
GO47..

Breedte 60 cm
Hoogte 60 cm
19 verwarmingsmethoden
Rotisseriedraaispit
Pyrolyse

Bakoven
GO45..

Breedte 60 cm
Hoogte 60 cm
15 verwarmingsmethoden
Pyrolyse

Combi-stoom oven
GS48..

Breedte 76 cm
Hoogte 45 cm
Vaste aansluiting op watertoevoer en -afvoer
14 verwarmingsmethoden
Automatisch reinigingssysteem

Combi-stoom oven
GS47..

Breedte 60 cm
Hoogte 45 cm
Vaste aansluiting op watertoevoer en -afvoer
14 verwarmingsmethoden
Automatisch reinigingssysteem

Combi-stoom oven
GS45..

Breedte 60 cm
Hoogte 45 cm
Waterreservoir
14 verwarmingsmethoden
Automatisch reinigingssysteem

Vacumeerlade
GV451/GV051

Breedte 60 cm
Hoogte 14 cm
3 vacumeer-niveaus
Met designfront/ volledig geïntegreerd

Koffievolautomaat
GC461

Breedte 60 cm
Hoogte 45 cm
Vaste aansluiting op watertoevoer
Classic-modus en Barista-modus
Volledig automatische reiniging en ontkalking met cartridges

Koffievolautomaat
GC451

Breedte 60 cm
Hoogte 45 cm
Waterreservoir
Classic-modus en Barista-modus
Volledig automatische reiniging en ontkalking met cartridges

Combi-magnetronoven
GM48..

Breedte 76 cm
Hoogte 45 cm
Magnetron- en ovenbediening afzonderlijk en in combinatie
9 verwarmingsmethoden
Favorieten instellingen
Kerntemperatuurmeter

Combi-magnetronoven
GM45..

Breedte 60 cm
Hoogte 45 cm
Magnetron- en ovenbediening afzonderlijk en in combinatie
9 verwarmingsmethoden
Favorieten instellingen
Kerntemperatuurmeter

Culinaire warmhoudlade
GW483

Breedte 76 cm
Hoogte 21,5 cm
4 verwarmingsmethoden
30-80 °C

Culinaire warmhoudlade
GW453

Breedte 60 cm
Hoogte 21,5 cm
4 verwarmingsmethoden
30-80 °C

Culinaire warmhoudlade
GW452

Breedte 60 cm
Hoogte 28 cm
4 verwarmingsmethoden
30-80 °C
Met designfront

Culinaire warmhoudlade
GW451/GW051

Breedte 60 cm
Hoogte 14 cm
4 verwarmingsmethoden
30-80 °C
Met designfront/volledig geïntegreerd

The difference is Gaggenau

www.gaggenau.nl
Gaggenau flagship showroom
Taurusavenue 36
2132 LS Hoofddorp

www.gaggenau.com/be
Gaggenau Experience Center
Picard straat 7 - Box 400
1000 Brussel

024278 - 08A0040392