

Мир Gaggenau. Источник вдохновения.

2013



Gaggenau. Другой взгляд – отличие Gaggenau.

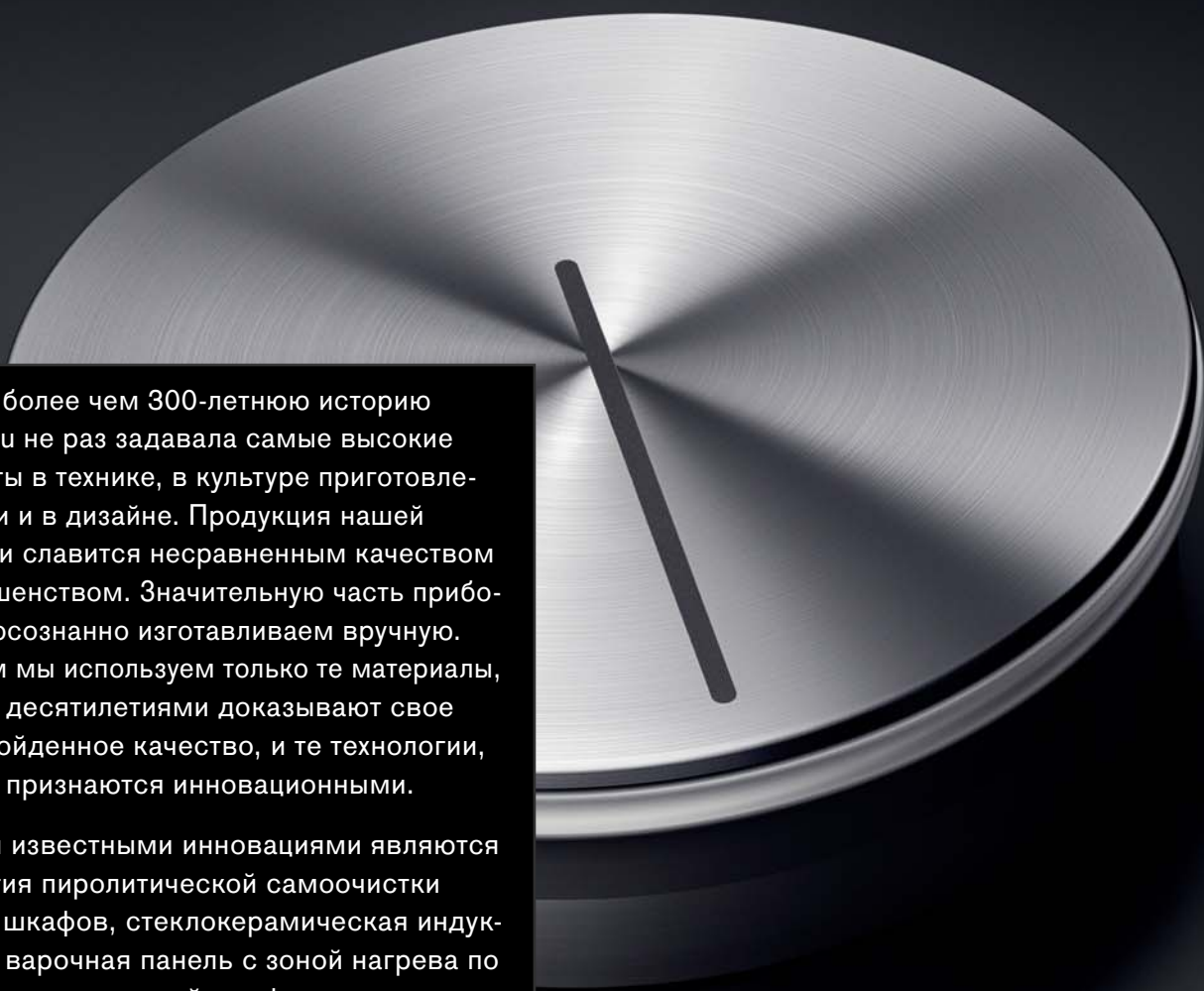
За свою более чем 300-летнюю историю Gaggenau не раз задавала самые высокие стандарты в технике, в культуре приготовления пищи и в дизайне. Продукция нашей компании славится несравненным качеством и совершенством. Значительную часть приборов мы осознанно изготавливаем вручную. При этом мы используем только те материалы, которые десятилетиями доказывают свое непревзойденное качество, и те технологии, которые признаются инновационными.

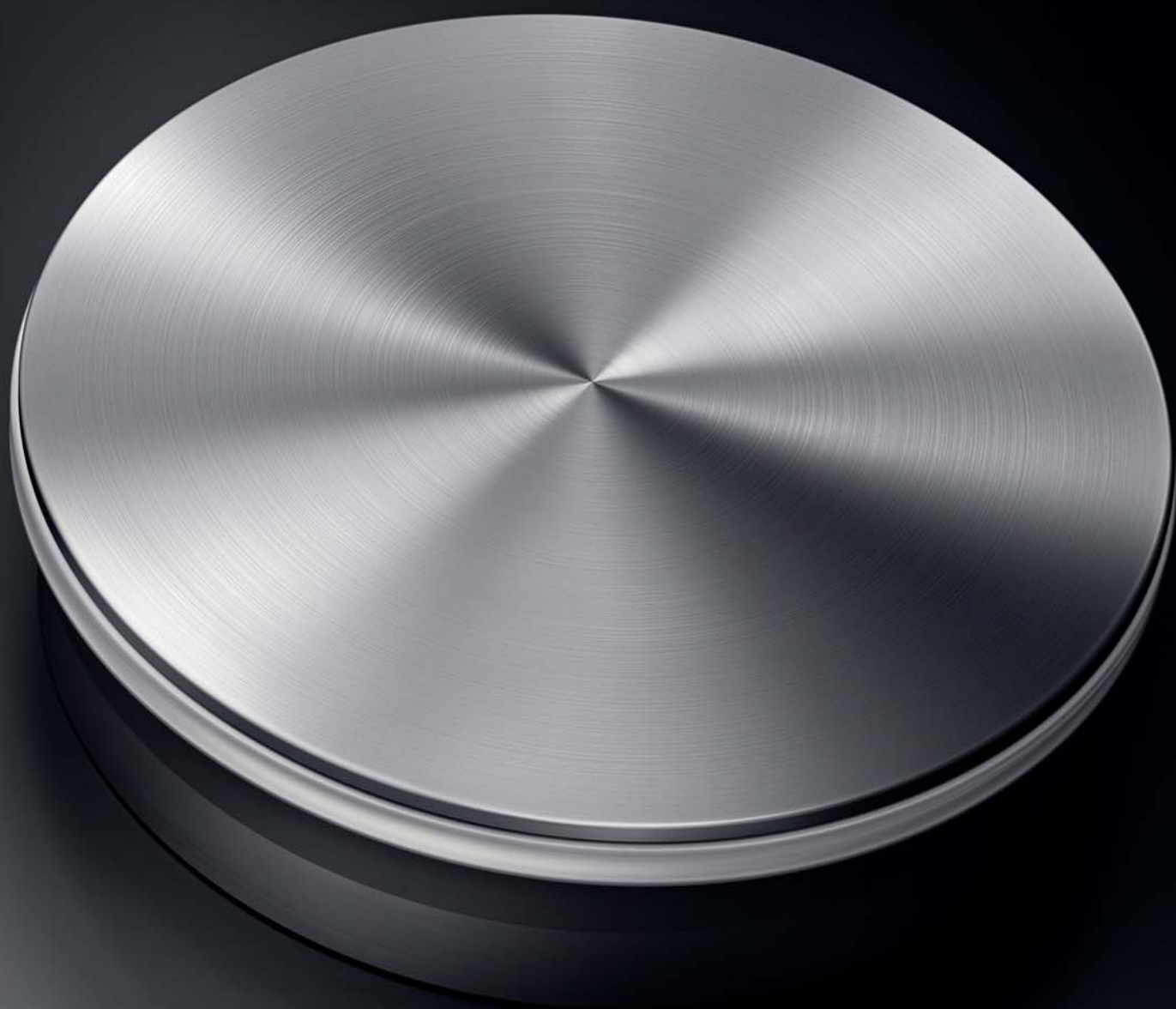
Самыми известными инновациями являются технология пиролизической самоочистки духовых шкафов, стеклокерамическая индукционная варочная панель с зоной нагрева по всей площади, духовой шкаф-пароварка, а также состоящая из отдельных модулей потолочная вытяжка. Список наших достижений поражает воображение, но это не повод почитать на лаврах.

С 1683 года нас отличает стремление быть на шаг впереди, именно поэтому ежедневно более 30 ученых и разработчиков создают шедевры бытовой техники, имя которой Gaggenau.

Наша цель не только техническое превосходство, но и неповторимый по стилю дизайн приборов. В результате творческого поиска наших дизайнеров рождаются не только в высшей степени функциональные приборы, но и модели, вызывающие восторг и восхищения у эстетов всего мира.

Далее мы подробнее расскажем вам, в чем заключается «отличие» Gaggenau.







Хорошего рецепта недостаточно для создания идеального блюда.

Шеф-повара знают, что один набор продуктов может быть приготовлен бесчисленным количеством способов. Запекание, варка, приготовление на пару или обжаривание придают блюду совершенно различный вкус.

Gaggenau предлагает идеально продуманную технику для каждого способа приготовления.

Если вы часто принимаете гостей, то вам не обойтись без духового шкафа EB 388 с камнем для выпечки и вертелом для гриля. А комбинированный духовой шкаф-пароварка серии 200 позволит сохранить все ценные витамины во время приготовления пищи. Варочные панели серии Vario 400 и 200 предлагают более 15 различных приборов от индукционной варочной панели до теппан-яки и гриля.

Мы уделяем огромное внимание системам очистки воздуха. Gaggenau предлагает высокоэффективные технологии в этой области и индивидуальные решения для каждой ситуации.

На следующих страницах мы представляем вам эксклюзивный модельный ряд бытовой техники Gaggenau.



Монументальный дизайн. Духовые шкафы серии 400.

Вы ищете что-то экстраординарное? Новая серия духовых шкафов, производимая с использованием высококачественных материалов, таких как нержавеющая сталь и стекло, то, что вам нужно. Благодаря монументальному дизайну духовые шкафы шириной 76 см и 60 см обращают на себя внимание и идеально вписываются в интерьер. При встраивании фронт прибора слегка выступает вперед относительно кухонных фасадов, привлекая тем самым внимание к своей идеально гладкой поверхности. Дверь духового шкафа открывается нажатием сенсорной клавиши, а отсутствие ручки визуально подчеркивает дизайн.

В духовых шкафах серии 400 множество функциональных особенностей, основывающихся на требованиях, предъявляемых к технике профессионального уровня. Приборы серии 400 являются воплощением современных технологий на вашей кухне.

В зависимости от ваших пожеланий возможно создание различных комбинаций. Будь-то модуль из трех горизонтально встроенных приборов в виде духового шкафа, комбинированного духового шкафа-пароварки и шкафа для подогрева посуды, как представлено на развороте, или комбинации side-by-side из приборов высотой 45 см. Любой из возможных вариантов может включать в себя также комбинированную микроволновую печь и полностью автоматическую кофемашину. Тем не менее каждая составляющая серии 400 независимо от сочетания сохраняет свою индивидуальность.





Выдающийся дизайн. Приборы серии 400.



Выдающийся дизайн серии 400 усиливается за счет превосходно отобранного материала, такого как нержавеющая сталь. Выступающие двери без ручки открываются автоматически одним прикосновением.

Эта серия приносит профессиональные технологии на домашнюю кухню. В качестве альтернативы стандартной ширине 60 см превосходная модель шириной 76 см предлагает вам широкие возможности для ваших личных кулинарных шедевров. Независимо от того, вертикальная ли это комбинация, состоящая из духового шкафа, духового шкафа-пароварки и шкафа для подогрева посуды, или комбинация кофемашины и духового шкафа-пароварки, установленных горизонтально, все ваши кулинарные идеи будут воплощены.







Сенсорный модуль управления с TFT-дисплеем. Основные функции активируются с помощью поворотных переключателей и полностью отображаются на дисплее.



Полностью автоматическая кофемашина позволяет сохранить в памяти прибора до 8 рецептов, присвоив им собственные имена.



Комбинированный духовой шкаф-пароварка с подключением к воде предлагает уникальный набор комбинаций влажности и горячего воздуха.



Камень для выпечки превращает ваш духовой шкаф в профессиональную печь.



Переключатели из превосходно обработанной нержавеющей стали предлагают удобство в прикосновении и качество в использовании.



Шкаф для подогрева посуды идеален для размораживания, подогрева и томления.

Пробуждение вкуса. Комбинированный духовой шкаф-пароварка BS 470.

Самый лучший способ сохранить неизменными витамины, минеральные вещества, консистенцию и цвет продуктов – это приготовление пищи на пару без давления, при этом натуральный вкус продуктов подчеркивается без каких-либо искусственных добавок.

Комбинированный духовой шкаф-пароварку BS 470 можно разогреть до 230 °C, одновременно комбинируя с различными уровнями влажности. Дополнительно есть возможность использовать гриль. Таким образом, этот духовой шкаф может делать все: готовить на пару, печь, жарить, тушить, регенерировать, а также готовить на гриле и гратинировать. В духовом шкафу-пароварке BS 470 вы легко можете приготовить праздничный ужин из 5 блюд на компанию из 8 человек в специальных глубоких лотках. Эти лотки из пищевой нержавеющей стали изготовлены на основе размеров посуды, используемой в профессиональной кухне, и представлены в ассортименте Gaggenau.



GAGGENAU

Ваш личный бариста. Полностью автоматическая кофемашина CM 450.

Вкус кофе раскрывается по-новому с каждой чашкой, существует несчетное количество его разновидностей. Полностью автоматическая кофемашина CM 450 – истинный мастер для приготовления многочисленных рецептов кофе, того, который любите именно вы.

Будь то эспрессо, черный кофе, латте макиато, капучино или кофе с молоком, полностью автоматическая кофемашина исполняет все ваши мечты! Новая функция «Мой кофе» позволяет сохранить в памяти прибора до 8 рецептов, присвоив им собственные имена. Все, что вам нужно, это просто нажать на кнопку. Вы можете установить крепость, температуру и объем напитка по вашему вкусу, изменяя показатели на дисплее. Для создания напитков на основе молока кофемашина оснащена контейнером со специальной изоляцией, которая позволяет сохранять молоко свежим в течение нескольких часов.

Насколько индивидуальна кофемашина в приготовлении напитков, настолько ее дизайн типичен для приборов серии 400.

Подробное описание и технические особенности представлены на нашем сайте www.gaggenau.com.



GAGGENAU

Минималистичный дизайн и строгие линии. Приборы серии 200.



Духовые шкафы серии 200 – минималистичный дизайн и строгие линии. Приборы изготовлены из лучших материалов и имеют конструктивную особенность: фасад приборов толщиной 20 мм позволяет встраивать их на одном уровне с кухонным фасадом, образуя единую линию. Вы можете выбрать сочетание приборов из духового шкафа, комбинированного шкафа-пароварки, полностью автоматической кофемашины, комбинированной микроволновой печи и шкафа для подогрева посуды.

Приборы серии 200 идеально впишутся в дизайн вашего кухонного интерьера, а их широкий ассортимент удовлетворит любое ваше желание. Вы можете выбрать цвет приборов Gaggenau антрацит, Gaggenau металлик или Gaggenau серебристый в зависимости от того, хотите ли вы гармонично интегрировать приборы в дизайн вашей кухни или добавить яркий акцент.







Духовой шкаф, комбинированный духовой шкаф-пароварка и шкаф для подогрева посуды в серебристом цвете. Камень для выпечки превращает ваш духовой шкаф в профессиональную печь. В комбинации с влажностью и горячим воздухом комбинированный духовой шкаф-пароварка позволяет готовить на пару, печь, жарить, тушить, а также многое другое.



Духовой шкаф, комбинированный духовой шкаф-микроволновка и шкаф для подогрева посуды в цвете металлик. Комбинированная микроволновая печь позволяет использовать в комбинации или отдельно микроволны, гриль и конвекцию, предлагая широкий выбор способов приготовления. Шкаф для подогрева посуды идеален для размораживания, подогрева и томления.



Духовой шкаф, кофемашина, шкаф для подогрева посуды в цвете антрацит. Полностью автоматическая кофемашина позволяет сохранить в памяти прибора до 8 рецептов, присвоив им собственные имена.

Дома – как на лучших кухнях мира. Духовой шкаф EV 388.





Лучшие шеф-повара мира влюблены в эту модель. При ширине 90 см духовой шкаф EB 388 – один из самых вместительных приборов Gaggeneau. Он настолько большой, что в нем одновременно можно готовить три-четыре курицы или огромное жаркое.

Духовой шкаф комплектуется вертелом для гриля и температурным щупом, а также оснащен пиролизической системой самоочистки.

Почти 20 лет мы производим EB 388 без особых внешних изменений. И до сих пор эта модель практически полностью изготавливается вручную, этим объясняется, почему выпускается максимум 20 приборов в день. Бесспорная классика.

Зоны приготовления по вашему желанию. Панели серии Vario 400.





Вся зона для приготовления выглядит как монолит, хотя состоит из разных свободно комбинирующихся между собой приборов – это серия Vario 400.

Уже более 30 лет мы изготавливаем эту серию приборов, постоянно ее совершенствуем и дополняем инновационными технологиями. Благодаря единому дизайну и точной обработке все элементы этой серии идеально сочетаются друг с другом. Изготовленные из массивной нержавеющей стали разные приборы визуально становятся единым целым независимо от способа встраивания в столешницу (заподлицо или внакладку).

То, как будет выглядеть зона приготовления, полностью зависит от ваших предпочтений: вы можете выбрать газовую или индукционную варочную панель различных размеров, а также такие Vario-приборы, как гриль, теппан-яки, пароварка и подходящие вытяжки. С помощью этих приборов вы сможете создать варочную поверхность на свой вкус.



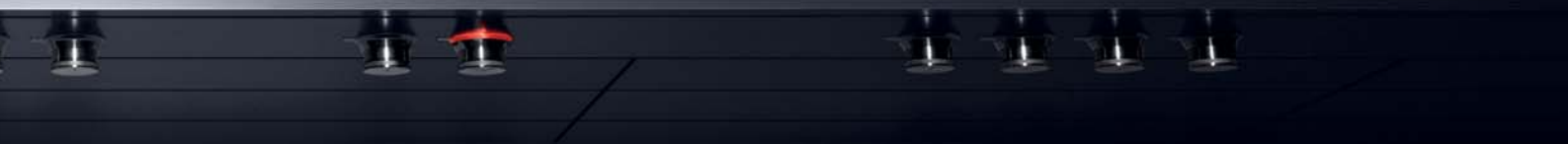
Приборы серии Vario идеально комбинируются как между собой, так и с утапливаемой настольной вытяжкой AL 400. Вытяжка прекрасно сочетается со всеми приборами Gaggenau, может быть установлена на одном уровне со столешницей или внакладку на столешницу.



Специальная конструкция жаровни позволяет одновременно готовить сразу на двух поверхностях.



Завершающий элемент дизайна серии – специальная защитная крышка-аксессуар, в точности повторяющая рельеф прибора.



Высококачественная обработка нержавеющей стали толщиной в 3 мм позволяет устанавливать приборы на одном уровне со столешницей или внакладку на столешницу.



Встраиваемая в столешницу вытяжка VL 414 улавливает испарения бесшумно и эффективно непосредственно у источника их возникновения.



Переключатели, выполненные из нержавеющей стали, подчеркивают уникальный дизайн серии.

Компактные и многогранные. Варочные панели серии Vario 200.

С варочными панелями серии Vario 200 Gaggenau предлагает вам еще одну возможность создать индивидуальную варочную поверхность. Модули шириной 28 см значительно уже, чем у серии 400, что позволяет создавать широкий диапазон комбинаций, особенно на небольших пространствах.

Эта серия представляет собой разнообразие приборов, которые вы можете комбинировать для создания вашей собственной зоны приготовления. Вы можете выбрать приборы из алюминия или нержавеющей стали, с элегантными поворотными переключателями, выполненными в едином дизайне с переключателями духовых шкафов серии 200. Крышки приборов являются завершающим элементом стильного дизайна варочных панелей серии 200.









Варочная панель CX 480 с зоной нагрева по всей площади позволяет свободно располагать и передвигать посуду любых размеров и форм по поверхности прибора. При этом можно одновременно использовать до четырех кастрюль или сковородок. Варочная панель автоматически распознает наличие кастрюли или сковородки и нагревает только ту часть поверхности, где стоит посуда. При перемещении посуды определяется ее новое месторасположение, где автоматически начинается нагрев.

Управление варочной панелью осуществляется с помощью большого сенсорного TFT-дисплея, отображающего форму, размер и положение посуды. Для установки мощности нагрева достаточно слегка прикоснуться пальцем к дисплею.

Мы продемонстрировали легкость работы с этой варочной панелью на нашем сайте. Вы можете найти это видео на www.gaggenau.com.

Для лучшего обзора. Потолочная вытяжка Vario AC 402.

Потолочная вытяжка Vario AC 402 абсолютно уникальна. Благодаря своему неповторимому дизайну она органично вписывается в любую кухонную обстановку.

Вытяжка работает очень тихо, поскольку снабжена фильтром для забора воздуха по всему своему периметру. Подобная инновационная технология позволяет не только максимально снизить уровень шума, но и более эффективно улавливать жир. Фильтры легко извлекать и устанавливать, они пригодны для мытья в посудомоечной машине.

Размеры и варианты установки вытяжки могут быть индивидуально подобраны под вашу кухню. Модуль управления вытяжкой представлен в варианте с подсветкой.



На уровне столешницы. Вытяжка для настольного монтажа AL 400.





Внешнее впечатление играет огромную роль при выборе вытяжки. Некоторые приборы громко заявляют о себе, другие делают это незаметно. Выдвижная вытяжка AL 400 относится ко второй группе. При использовании она тихо и эффективно поглощает пар и запахи именно там, где они возникают: прямо над варочной панелью. Ее постоянно подсвеченная светодиодами поверхность дарит приятный приглушенный свет. Когда же вытяжка не работает, она полностью утапливается в столешницу и совершенно незаметна.

Это свойство особенно ценно для кухонь, где есть остров. И в то же время такая вытяжка является элегантным решением для помещений с очень высокими потолками.



Эффективное превосходство. Вытяжка с эффектом Coanda AI 280.

Очистить воздух любой ценой. Пожалуй, так можно описать работу большинства традиционных вытяжек. Мы не просто увеличили мощность вытяжки, но и изобрели инновационную и эффективную модель нового поколения.

Когда мы разрабатываем новые идеи, мы не стесняемся обращаться к различным областям науки за вдохновением. Эффект Коанда, например, впервые был применен в аэродинамике и был адаптирован конструкторами Gaggenau для революционного изменения метода циркуляции воздуха при работе вытяжных систем. Секрет – в наличии дополнительного потока воздуха, благодаря которому кухонные испарения в полном объеме направляются в фильтр вытяжки. Это значит, что вытяжка с эффектом Коанда AI 280 показывает результат, который обычные вытяжки способны достичь лишь на максимальной мощности. Это не только снижает уровень шума, но и позволяет экономить электроэнергию.



GAGGENAU





Секрет удачного блюда – в секрете удачного хранения продуктов.

Ценители высокой кухни знают, что при хранении продуктов необходимо учитывать ряд особенностей. Некоторым продуктам необходимо еще дозреть, поэтому их помещают в более теплую зону, другие, наоборот, нуждаются в зоне с более холодной температурой. Напитки требуют специального хранения.

Чтобы соответствовать самым высоким стандартам, мы постоянно совершенствуем ассортимент предлагаемой холодильной техники, разрабатывая модели с четырьмя различными климатическими зонами, температура в которых поддерживается с точностью до градуса. Как и профессиональное холодильное оборудование, наши приборы способны поддерживать температуру, близкую к 0 °C. Мы предлагаем винные шкафы с низким уровнем вибрации, которые не просто сохраняют неповторимый вкус вина, но и идеальны для демонстрации вашей уникальной коллекции напитков.

В нашем ассортименте есть холодильно-морозильные комбинации с ледогенератором, подающим лед в кубиках, крошкой или просто охлажденную воду.

Полностью встраиваемые или отдельно стоящие приборы Gaggenau идеально подойдут к вашему интерьеру.



Создайте холодильную систему на ваш вкус. Серия Vario 400.

Безупречная красота и бескомпромиссное совершенство в каждой детали – холодильные приборы серии Vario 400. Разработанная с учетом требований профессионалов серия Vario 400 является первой модульной системой, позволяющей сочетать приборы в различные комбинации.

Внутреннее пространство приборов выполнено из нержавеющей стали, что особенно важно для хранения продуктов. По индивидуальным пожеланиям облицовка дверей может быть выполнена также из нержавеющей стали или алюминия. Дверцы на всех приборах перенавешиваются.

Холодильные приборы Gaggenau сочетают в себе профессиональные технологии и неповторимый дизайн и стиль.





Воплощение новых стандартов. Холодильные приборы серии Vario 200.

Благодаря новым технологическим решениям, которые реализованы в этой серии, внутреннее пространство приборов стало больше, при этом внешние размеры остались неизменными. Несмотря на увеличенную вместимость, приборы относятся к самому высокому классу энергоэффективности.

Уникальная конструкция полностью выдвижных полок позволяет максимально эффективно использовать внутреннее пространство. Полка из алюминия была спроектирована специально для использования лотков Gastronorm различных размеров. Это новшество делает холодильник одним из звеньев в цепочке процессов, состоящей из подготовки продуктов, приготовления пищи и ее хранения. При этом сама форма полки позволяет располагать посуду различной высоты, создавая дополнительное пространство.

Gaggenau создает дополнительное пространство – пространство для новых стандартов.





Стильный акцент на вашей кухне. Холодильник side-by-side Vario RS 295.





Холодильник side-by-side Vario RS 295 – идеальный способ придать индивидуальность вашей кухне.

Это самый большой прибор в серии Vario 200. Великолепно спланированное пространство разделено на три температурные зоны – холодильную, морозильную и зону свежести объемом 19 литров, в которой продукты остаются свежими максимально долго. Ледогенератор при нажатии одной кнопки поставляет лед в кубиках, ледяную крошку и охлажденную воду.

Холодильник RS 295 с корпусом из нержавеющей стали или алюминия станет прекрасным дополнением для самого изысканного кухонного пространства.

Превосходное исполнение. Холодильно-морозильная комбинация RB 292.



Изготовленный из нержавеющей стали отдельно стоящий холодильник прекрасно сочетается с приборами серии 400 и органично вписывается в любой интерьер.

Прибор из нержавеющей стали под стеклом прекрасен не только снаружи.

Переставляемые по высоте полки выполнены из закаленного стекла, а профили ящиков на двери из алюминия. Внутреннее исполнение отвечает самым высоким стандартам. Четыре климатические зоны, включая два ящика, в которых продукты могут храниться значительно дольше, обеспечат максимальное удобство и простоту использования.



От ручного мытья посуды к посудомоечной машине. Посудомоечные машины серии Vario.



С момента включения до этапа сушки посудомоечные машины Gaggenau работают как по волшебству – эффективно, бесшумно и с низким потреблением электроэнергии. Полностью загруженная посудомоечная машина Vario вымоет и высушит всю посуду за 57 минут.

Такой результат достигается использованием инновационной технологии Zeolite. Цеолит – экологичный природный материал, который при поглощении влаги выделяет тепло, используемое в приборе различными способами. В зависимости от выбранной вами опции возможно сократить время выполнения программ, снизить потребление электричества или увеличить интенсивность сушки посуды. Zeolite полностью восстанавливает свои свойства после каждого цикла мытья посуды и сохраняет их в течение всего срока службы прибора. Эта новая технология – однозначный прорыв в области потребления электроэнергии.

Добро пожаловать в мир Gaggenau. Мы рады пригласить вас узнать больше о нашей продукции. Заходите на наш сайт www.gaggenau.com за более подробной информацией. Вдохновитесь нашей любовью к бытовой технике.

Подробности на сайте:

www.gaggenau.ru

www.gaggenau.com

Фирма-производитель оставляет за собой право на внесение изменений в конструкцию, дизайн и комплектацию приборов. Во избежание недоразумений при покупке приборов руководствуйтесь инструкцией по эксплуатации и информацией продавцов.

Приборы, представленные в данном каталоге, реализует на территории РФ ООО «БСХ Бытовая техника».

GAGGENAU