


Мир Gaggenau



**GAGGENAU**

Это началось в 1683 году в предгорьях Шварцвальда  
и продолжается по сей день...


1683

A misty forest landscape with a large white number 3 in the foreground. The background shows a dense forest of evergreen trees, partially obscured by a thick layer of mist or fog that hangs between the trees and over the hills. The lighting is soft and diffused, creating a serene and atmospheric scene. The number 3 is positioned in the lower-left quadrant of the image, rendered in a clean, white, sans-serif font.

За 333 года мастерства, качества и инноваций мы прошли долгий путь. Мы стояли у истоков создания встраиваемой бытовой техники для кухни, создали новый тренд и новые стандарты — например, мы разработали комбинированный духовой шкаф-пароварку и сейчас первыми в отрасли внедряем технологию его чистки. Мы уверены, что инновации определяют будущее, поэтому не ждем, когда наступит завтрашний день, — мы создаем его сами.

333 года традиций и инноваций. Отличие становится все удивительнее.





## Gaggenau. Отличие очевидно

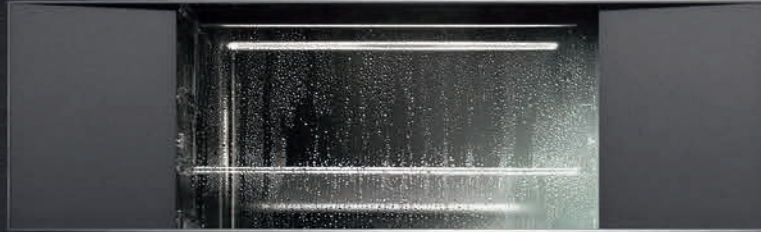
Каждый наш прибор мы придумываем, разрабатываем и конструируем не просто в соответствии с высочайшими стандартами — мы делаем нашу работу по стандарту Gaggenau.

Посмотрите, как надежно закрываются двери, как аккуратно и точно поворачиваются ручки, как плотно и при этом легко встраиваются приборы в мебель. Все работает так, как надо, и при этом именно так, как хотите вы.

Gaggenau — это самые современные инженерные разработки и минималистичный дизайн.

Вы оцените четкие линии и неограниченные возможности управления, достойные настоящего профессионала. Откройте дверь, поверните ручку управления, нажмите кнопку — почувствуйте разницу.

GAGGENAU



GAGGENAU

GAGGENAU

## Духовые шкафы серии 400

Изучая принципы работы профессиональных кухонь и вдохновляясь опытом лучших шеф-поваров мира, мы создали духовые шкафы серии 400, которые делают возможным профессиональный уровень приготовления и на домашней кухне.

Четкость линий и солидность нержавеющей стали под слоем стекла — это безошибочно узнаваемый стиль Gaggenau. Свободный от ручек фасад, одно нажатие на иконку сенсорного дисплея — и дверца открывается. Это прибор, задающий тон всей кухне. Создайте свой собственный комплект из духового шкафа-пароварки или духового шкафа-микроволновки, объединенного с традиционной духовкой. В сочетании они дают еще больше возможностей. Дополните свою кулинарную мастерскую ящиком для подогрева посуды или одной из моделей ящика для вакуумирования и наслаждайтесь многообразием вариантов приготовления любимых блюд, включая технологию сувид.

Запекание, тушение, приготовление на гриле или на пару — все это оставляет свои следы. Но вы можете полностью посвятить себя готовке, ведь благодаря водяной и пиролитической системе самоочистки техника сама позаботится о чистоте.

Для кулинаров-энтузиастов с их смелыми идеями мы предлагаем уникальную возможность расширить 60-сантиметровую духовку до 76 сантиметров — настоящее совершенство из стекла и нержавеющей стали.







Одна из возможных комбинаций — это впечатляющее трио, созданное, чтобы творить гармонию на кухне: комбинированная микроволновая печь, комбинированный духовой шкаф-пароварка и встроенная между ними кофемашина.

**Поворотные ручки и сенсорный дисплей** — знаковые детали техники Gaggenau. Солидные и одновременно элегантные ручки поворачиваются с идеальным уровнем сопротивления, позволяя выполнить основные настройки. Будьте настоящим шеф-поваром — используйте сенсорный дисплей для более точной настройки программы, гарантирующей отличный результат.

**Полностью автоматическая кофемашина** позволит моментально приготовить ваш идеальный кофе. Она может запомнить до восьми индивидуальных рецептов, а благодаря проточному нагревателю воды температура заваривания напитка достигается за считанные секунды, и кофе всегда будет готов по первому требованию.



Сколько приборов нужно для того, чтобы готовить на пару, тушить, выпекать, жарить на гриле, gratinировать, регенерировать, выжимать сок или готовить блюда по технологии сувид? Верный ответ: достаточно одного. **Комбинированный духовой шкаф-пароварка** не просто приготовит идеальное блюдо, но и очистит себя сам. 15 лет назад мы первыми создали и интегрировали духовой шкаф-пароварку в домашнюю кухню и с тех пор постоянно совершенствуем его.

Математическая точность температур, пять уровней влажности, дополненные новинкой — ящиком для вакуумирования, — позволят вам полностью погрузиться в творческий процесс, не отвлекаясь на лишние детали.

Автоматическая система самоочистки — это инновация, без которой уже трудно представить наш комбинированный духовой шкаф-пароварку. Благодаря стационарному подключению к воде и специальному картриджу для очистки внутренняя поверхность вашей пароварки будет сверкать чистотой, от вас потребуется нажать всего одну кнопку. Комбинированный духовой шкаф-пароварка доступен в вариантах «нержавеющая сталь под стеклом» или «Gaggenau Антрацит», а также со стационарным подключением к воде или со съёмным контейнером.

**Ящик для вакуумирования** предлагает множество вариантов использования. Он быстро и легко запечатывает рыбу, мясо, овощи и фрукты в вакуум для приготовления по технологии сувид, а также маринования или просто для удобного и длительного хранения.

**Чего еще не хватает идеальной кухне?** Конечно, емкостей **Gastronorm**. В них можно не просто готовить, а выпекать, хранить и замораживать и даже подавать на стол уже приготовленные блюда. Какой бы вариант вы ни выбрали — из нержавеющей стали или с антипригарным покрытием, перфорированные или без перфорации, с крышкой или без нее — вы можете быть уверены, что эти емкости идеально дополняют технику Gaggenau.



Ящик для вакуумирования



Жаровня



Что можно сказать об этой серии? Достаточно двух слов: красивая и умная.

**Духовой шкаф** относится к лучшим в своем классе. Целых 17 программ приготовления и большой выбор дополнительных функций, включая вертел для гриля, температурный щуп, камень для выпечки и систему пиролизической очистки, которая запускается всего одним нажатием на иконку дисплея.

**Хотите следить** за каждым шагом приготовления мяса, рыбы или пирога? **Температурный щуп** даст полную информацию на сенсорном дисплее.

**Сделанный вручную камень для выпечки** — еще одно свидетельство того, что в духовых шкафах серии 400 ничто не делается наполовину. Индивидуальный нагревательный элемент камня способен разогреть его до 300°C — идеальной температуры для приготовления пиццы, тарта фламбе или домашнего хлеба. Такого же, как из настоящей дровяной печи.

**Не хотите, чтобы основное блюдо остыло**, пока вы готовите гарнир? **Ящик для подогрева посуды** справится с этим! Он может размораживать продукты и даже подходит для медленного томления по особым рецептам. Ну и, конечно, вы можете просто подогреть посуду перед подачей на стол.



Температурный щуп



Камень для выпечки



Шкаф для подогрева посуды



## Духовые шкафы серии 200

Готовьте на домашней кухне как профессионалы, используя профессиональные технологии приборов серии 200. Подберите комплект — духовой шкаф шириной 60 см, полностью автоматическую кофемашину, комбинированный духовой шкаф-пароварку и дополните ящиком для подогрева посуды. Расположение может быть вертикальным или горизонтальным — так, чтобы было удобно именно вам. Серия представлена в трех цветах и встраивается на одном уровне с мебельным фасадом, идеально дополняя кухонный интерьер. Вы ограничены только размерами стены!

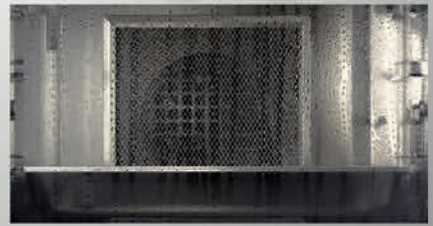
Дополните ваш сет комбинированным духовым шкафом-микроволновкой, и перед вами откроются безграничные возможности для творчества на кухне: вы можете тушить, готовить на пару, выпекать, жарить на гриле, и это далеко не все.

Полностью автоматическая кофемашина дополняет лаконичную эстетику этой серии и сварит кофе точно по вашему требованию.

Эта серия — отличный выбор как для адептов дизайна, так и для увлеченных кулинаров.



GAGGENAU



GAGGENAU

GAGGENAU



Встраиваемая на одном уровне с мебельным фасадом, эта серия отлично сочетает в себе дизайн вне времени и модных тенденций и техническое совершенство каждого ее элемента. Духовые шкафы, пароварки, комбинированные духовые шкафы-пароварки, микроволновые печи, комбинированные духовые шкафы-микроволновки и шкафы для подогрева посуды впишутся в любой интерьер — просто выберите один из цветов Gaggenau: антрацит, металлик или серебро.

Ручки дверей духовых шкафов и холодильников идеально сочетаются и объединяют вашу кухню в единое визуальное пространство. Еще один фирменный элемент Gaggenau — круглые поворотные ручки управления из нержавеющей стали — обеспечивает первичные настройки, которые могут быть дополнены с помощью сенсорного дисплея.

**Духовой шкаф** — это универсальный прибор, который можно встроить как под рабочей поверхностью, так и в один из шкафов вашей кухни. Он оборудован системой электронного контроля температуры и системой пиролизической самоочистки, которая справляется даже с самыми сложными загрязнениями.

Камень для выпечки превращает ваш духовой шкаф в настоящую дровяную печь, позволяя наслаждаться вкусом свежего домашнего хлеба.

**Ящик для подогрева посуды** вмещает 6 или 12 комплектов посуды, но он может значительно больше: размораживать, глазировать, помогать тесту подниматься, подогревать блюда и даже готовить при низких температурах.



Цвет Gaggenau Антрацит\*



Цвет Gaggenau Металлик\*

\* Цвет Gaggenau Серебро представлен на стр. 18.





О чем бы вы ни мечтали, вы это получите на профессиональном уровне.

Система емкостей Gastronorm сделает удобным и приятным каждый этап кулинарного приключения, ведь в них не только легко готовить и хранить блюда, но и замораживать, а затем регенерировать их.

Микроволновая печь или комбинированный духовой шкаф-микроволновка объединяют в себе традиционные методы приготовления, микроволны и приготовление на гриле.

**Комбинированный духовой шкаф-пароварка** воплощает самые дерзкие гастрономические идеи увлеченного гурмана. Благодаря встроенной системе водоснабжения и ширине 60 см он идеально вписывается в кухню, позволяя готовить на пару, запекать, тушить, регенерировать или получать сок.

**Полностью автоматическая кофемашина** обеспечит вам идеальный кофе за несколько секунд. Возможность сохранить до восьми рецептов приготовления кофе и проточный водонагреватель сделают все, чтобы чашечка любимого кофе полностью отвечала вашим требованиям.



GAGGENAU



## Духовой шкаф EB 333

Иногда техника может сказать о вашем кулинарном опыте больше, чем просто слова. Духовой шкаф EB 333 — знаковая модель Gaggenau. В честь недавнего 333-летнего юбилея она была обновлена, но по-прежнему сохранила свой традиционно-авангардистский дизайн и непревзойденную мощность. Духовой шкаф шириной 90 см и объемом 83 литра может вызывать удивление, но оно сразу проходит, когда заглядываешь внутрь и видишь достаточно места для четырех жаровень, выемку под камень для выпечки и температурный щуп с возможностью автоматического отключения нагрева. Именно тогда понимаешь, что этот духовой шкаф, почти полностью собранный вручную, — выбор настоящего шеф-повара, который продолжает стремиться к совершенству и экспериментировать дома. Новый сенсорный дисплей делает процесс приготовления еще более удобным. Передняя дверная панель изготовлена из цельного листа нержавеющей стали толщиной 3 мм и покрывает прибор по всей ширине. Дверца оснащена механизмом плавного самозакрывания. Эта модель вдохновит на кулинарные эксперименты совершенно нового уровня.



## Варочные панели серии Vario 400

Настоящий шеф-повар не любит искусственных ограничений. Элементы этой серии отлично сочетаются друг с другом, а количество комбинаций практически безгранично. Гриль, тепан, пароварка, фритюрница и встраиваемая в столешницу вытяжка формируют единое рабочее пространство, дополненное газовыми или индукционными варочными панелями шириной от 38 до 90 см.

Наши энергосберегающие индукционные варочные панели в раме из нержавеющей стали направляют тепло прямо в дно посуды, позволяя готовить как на сильном, так и на минимальном огне. Панели различного размера и формата создают уникальные кухонные комбинации, которые можно дополнить специальными приборами.

Позвольте своему воображению привести вас на идеальную кухню. Поворотные переключатели с круговой подсветкой вынесены на вертикальную поверхность, не отвлекая взгляд от четких линий серии Vario 400.

Идеальный внешний вид, идеальная точность управления, идеальный результат.

Ширина индукционных панелей варьируется от 38-сантиметровой панели вок до 90-сантиметровой варочной поверхности с пятью конфорками и возможностью их комбинирования. Функция **Booster** позволяет значительно увеличить уровень нагрева, и вода закипает за считанные секунды.





**Переключатели** из массивной нержавеющей стали с круговой подсветкой вмонтированы в торцевую часть столешницы, и позволяют легко настраивать нужную температуру, обеспечивая интуитивный контроль за приготовлением блюд.

Любую конфигурацию панелей можно установить **внакладку, с выступом 3 мм, или заподлицо**, вровень со всей рабочей поверхностью стола. Выбор только за вами.

**Округлые формы фритюрницы и пароварки** из нержавеющей стали манят попробовать новые рецепты. Фритюрница идеальна для приготовления любых блюд в масле, начиная от темпуры и заканчивая традиционным картофелем фри, а пароварку можно также использовать для бланширования, получения соков, приготовления и регенерации блюд, выпаривания бульонов и винных соусов. Используя емкости Gastronorm возможно готовить сразу несколько блюд одновременно, поэтому богатые витаминами овощи не будут раньше времени перемешаны с бархатистым соусом из белого вина.

**Наши газовые панели** предоставят в ваше распоряжение около 6 000 ватт чистой энергии. Электронная система контроля гарантирует автоподжиг, даже если пламя случайно потухло. Выберите панель с одной горелкой, образующей несколько кругов пламени, или раздвиньте границы своего кулинарного мастерства, установив панель с пятью горелками.

**Какой бы выбор вы ни сделали**, вы будете готовить легко и без лишних запахов благодаря **встроенной в столешницу системе вентиляции**. Она затягивает жар, пар и запахи сразу на уровне посуды, не позволяя им подняться вверх. Установите две такие вытяжки и управляйте ими одной ручкой управления. Моторы монтируются на уровне пола и работают необычайно тихо, а система воздуховодных каналов занимает так мало места, что не мешает при этом пользоваться нижними шкафами.

**Настольная вытяжка** выдвигается одним нажатием клавиши, втягивая в себя все лишние запахи и обеспечивая яркую подсветку рабочей поверхности, и также бесшумно задвигается обратно, если она больше не нужна.

**Тепан и гриль** оборудованы двумя зонами нагрева: вы можете готовить основное блюдо на быстром огне, одновременно подогревая гарнир. Хотите большего? Замените половину гриль-панели на литую сковороду и обжарьте мясо до румяной корочки.



Поворотные переключатели из нержавеющей стали



Встраивание внакладку или заподлицо



Настольная вытяжка



GAGGENAU

The digital control panel features a large LCD screen displaying the following information:

- On the left, a vertical list of power levels: 2.0, 3.0, 3.5 (highlighted), 4.0, and 4.5.
- On the right, a flame icon, the text "OC 18", and the number "6.0".
- At the bottom center, the time "11:30".
- At the bottom, a row of five touch-sensitive icons: a flame, a lock, a timer, a power button, and a help/info button.





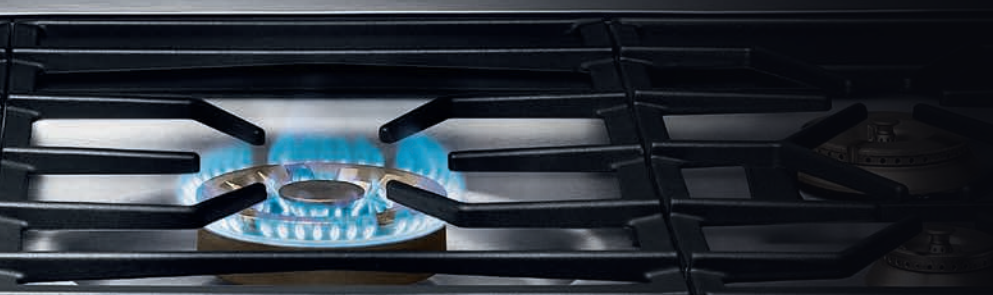
## Варочные панели серии 400

Экстраординарная техника для воплощения грандиозных замыслов. Индукционная варочная панель шириной 80 см, с зоной нагрева по всей площади — это неограниченное пространство для самых смелых кулинарных задумок. Куда бы вы ни поставили посуду, умная техника обеспечит подогрев именно в этом месте. Передвиньте кастрюлю, чтобы освободить место для еще одной посуды, и панель запомнит ваши настройки и применит их на новом месте.

Вы — художник, который нуждается в самых лучших инструментах для работы, откалиброванных специально под вас. Проведите пальцем по сенсорному дисплею, чтобы настроить температурный режим, выберите метод и время приготовления блюда всего одним движением. Остальное — дело техники!




Газовая варочная панель CG 492 шириной 100 см встраивается на одном уровне с рабочей поверхностью и даже может быть вмонтирована в столешницу из нержавеющей стали. Центральная конфорка для сковороды вок или пазлы окружена двумя конфорками высокой мощности и двумя стандартными конфорками, которые оснащены функцией автоподжига на случай, если пламя случайно погасло. Невероятно мощная и функциональная варочная панель: пять конфорок под литой чугунной решеткой обеспечивают нагрев мощностью до 18.000 Вт.





## Варочные панели серии Vario 200



Стремитесь к минимализму, но не хотите ограничивать себя в реализации кулинарных идей? Отдайте предпочтение компактной модульной системе с переключателями, вмонтированными в рабочую поверхность. Эта серия объединяет в себе высокую функциональность и лаконичный, элегантный дизайн.

Создайте свой идеальный комплект из газовых, индукционных или стеклокерамических варочных панелей шириной от 28 до 70 см, дополнив их специальными приборами: грилем, фритюрницей, тепаном или пароваркой. Завершите композицию встраиваемой в столешницу вытяжкой с панелью управления из нержавеющей стали.





Создание модульных приборов — это то, что инженеры Gaggenau освоили в совершенстве. Мы предлагаем вам возможность создать индивидуальную, подходящую именно вам кухню. Варочная панель с двумя газовыми конфорками и конфорка вок с тройным контуром пламени станут идеальным инструментом для реализации самых смелых идей. Пароварка, индукционная варочная панель и тепан вдохновят любого сторонника здорового питания на поиск еще не опробованных рецептов.

**Взгляните на пароварку** с новой стороны и попробуйте новые методы приготовления блюд: бланширование, получение сока, регенерация блюд и даже выварка бульонов и вина для соусов. Благодаря двум уровням пароварки вы можете готовить несколько блюд одновременно, наблюдая за процессом через стеклянную крышку.

**Опробуйте функцию Boost на индукционной варочной панели:** она обеспечивает кратковременное увеличение подачи энергии на 50%, вода вскипает за считанные секунды.

**Целых 1800 ватт тепана** — это огромная мощность, которую можно применить как для быстрого обжаривания на 240 °С, так и для медленного подогрева уже готовой еды.

**И последняя, но очень важная деталь** — встраиваемая в столешницу вытяжка, которая гарантирует рециркуляцию воздуха или отвод испарений и запахов непосредственно от рабочей поверхности. Практически бесшумная и необычайно эффективная, эта вытяжка станет стражем чистоты атмосферы в вашем доме.



Ручки управления



GAGGENAU

30  
30

## Варочные панели серии 200

Серия 200 предлагает широкий выбор варочных панелей. Выберите свою ширину — от 60 до 100 см, свой тип — газовые, индукционные или стеклокерамические, свой монтаж — внакладку или на одном уровне со столешницей.

Индукционная панель с функцией flex induction идеально подходит для кулинарных экспериментов на ограниченном пространстве. Для традиционных блюд — обычный размер зон нагрева, для всплесков фантазии, вам понадобятся противень гриль или тепан, — вы сможете одним движением кнопки объединить две зоны нагрева в одну.

Функция профессионального приготовления с предустановленными температурными режимами позволит вам почувствовать себя шеф-поваром одного из Мишленовских ресторанов, а возможность передвинуть посуду на другую зону нагрева с сохранением нужной температуры облегчит подготовку торжественного обеда.

Изюминкой этой серии можно по праву назвать интуитивную систему управления и съемный магнитный переключатель Twist Pad, благодаря которым мыть рабочую поверхность становится еще проще.





## Вытяжки серии 400

Создание идеальной системы вентиляции — это целая наука. Наши вентиляционные приборы не только необычайно эффективны, но и обладают уникальным стилем. Настенные вытяжки дополняют варочные панели, обеспечивая эффективное устранение любых кухонных запахов. Островная вытяжка — выбор тех, кто любит готовить, не упираясь взглядом в стену. Хотите, чтобы в помещении не было лишних аксессуаров? Отдайте предпочтение вытяжке потолочного монтажа, которая эффективно справляется с любыми запахами независимо от размера помещения.

Настенные и островные вытяжки оборудованы жирулавливающими и активными угольными фильтрами, которые в сочетании с вытяжным элементом обеспечивают эффективное удаление любых запахов, даже самых стойких, и выглядят при этом необычайно стильно.

Если вы предпочитаете минималистский подход к интерьеру, отдайте предпочтение практически незаметной вытяжке, вмонтированной в столешницу, или стильному аксессуару — настольной вытяжке. Несмотря на свой размер, они столь же эффективны, как и вытяжки большого размера.





Мы любим инновации и искренне считаем, что совершенству нет предела. Именно поэтому в 1976 году мы изобрели **вытяжку, встраиваемую в столешницу**, и продолжаем ее совершенствовать на протяжении десятилетий.

Такая система вентиляции отлично вписывается в любую комбинацию варочных панелей Vario 400 благодаря поворотным переключателям из нержавеющей стали, выполненным в стиле всей серии, и гарантирует удаление испарений и кухонных запахов сразу на месте их появления. Плоская, сберегающая пространство система отвода воздуха связана с мотором, установленным на уровне пола, снижая уровень шума и повышая эффективность работы вытяжки. Специально разработанные жирулавливающие фильтры увеличивают поток воздуха и «захватывают» основные загрязнения, а угольные фильтры завершают очистку воздуха и возвращают его в помещение идеально свежим.



Для любителей лаконичного и стильного дизайна мы можем предложить островные и настенные вытяжки. Установленные в них жирулавливающие фильтры-решетки изначально были разработаны для профессиональных кухонь, именно поэтому они так эффективно справляются со своей работой. Светодиодная подсветка с регулируемым уровнем освещения наполнит ваше рабочее пространство теплым белым светом или просто создаст уютную атмосферу на кухне.





Идеальное решение для кухонных островов и открытых зон — **выдвижная настольная вытяжка**, которая захватывает испарения и запахи непосредственно в месте их появления, а также обеспечивает приглушенную LED-подсветку рабочей зоны. Она также оборудована системой автоматической вентиляции, включающейся на несколько минут каждый час, и по вашему желанию может работать в режиме отвода или рециркуляции воздуха.

**Потолочная Vario-вытяжка** с пультом управления — модульное и самое современное архитектурное решение, обеспечивающее вентиляцию любого помещения и мягко регулируемую подсветку. Мотор вытяжки устанавливается снаружи, благодаря этому прибор работает максимально тихо.



Потолочная Vario-вытяжка



GAGGENAU



GAGGENAU

Induction

## Вытяжки серии 200

Вытяжка Gaggenau серии 200 — решение для современной кухни. Вентиляционная система, встроенная в столешницу, или элегантная настенная вытяжка, четкие линии островной вытяжки или потолочная система вентиляции, вытяжка, встроенная в подвесной шкаф или с выдвижным плоским экраном, — все они обладают рядом несомненных преимуществ, обеспечивая отвод или рециркуляцию воздуха, освещение, создающее нужное настроение на кухне, а также возможность ручного или автоматического управления, реагирующего на уровень испарений. Эффективные, простые в обращении фильтры подходят для мытья в посудомоечной машине. Тишина и мощность работы приборов впечатляют. Вытяжки Gaggenau — это всегда свежий воздух для свежих идей.



Потолочную вытяжку серии 200 можно встроить так, чтобы она была незаметна, или, наоборот, сделать ее акцентом своего интерьера, установив непосредственно на потолок.

**Встроенная в столешницу вытяжка** шириной всего 8,5 см — изобретение инженеров и дизайнеров Gaggenau, сделанное в 1976 году. Это решение для тех, кто предпочитает невидимую и удобно расположенную вентиляцию, работающую тихо и незаметно, но так эффективно, что ни запахи, ни испарения, ни жир не помешают процессу приготовления пищи.

**Лаконичная, элегантная настенная вытяжка** из нержавеющей стали, шириной от 70 до 120 см, отлично впишется в верхнюю часть кухни, будь то шкафы или открытые полки, и гарантирует практически полное отведение любых запахов и испарений. Благодаря плоской нижней части ее легко содержать в идеальном порядке и чистоте.

**Островная вытяжка** шириной от 90 до 120 см — это триумф инновационных технологий и дизайна, неподвластного времени. Высокоэффективная технология забора воздуха по периметру обеспечивает идеальный результат, а интегрированная LED-подсветка станет оригинальным дополнительным акцентом на вашей кухне. Выберите свой стиль: кубический или ступенчатый.

**Особый стиль наклонной вытяжки** не только сформирует облик кухни, но и освободит место над рабочей поверхностью плиты. Все удобства для повара высокого мастерства и высокого роста.

**Наши вытяжки** изготовлены из **высококачественной нержавеющей стали**, потому что мы знаем: это не только надежно и удобно, но и отлично подходит к эстетике любого кухонного интерьера.



Вытяжка для настенного монтажа



Наклонная вытяжка



**Вытяжка с выдвижным плоским экраном** — еще одно бескомпромиссное и лаконичное решение для экономии места на кухне. Она незаметна, когда не нужна, и встраивается в подвесной шкаф шириной от 60 до 90 см. Плоский экран выдвигается автоматически с помощью особого механизма, а запатентованная занижающая рама позволяет полностью скрыть вытяжку из поля зрения. Стеклопанель, регулируемая интенсивность подсветки, четыре уровня мощности, функция автоматического режима, при котором вытяжка автоматически устанавливает необходимую мощность. Ничего лишнего, только то, что нужно для отличной атмосферы на кухне.





## Холодильники серии Vario 400

Создайте свою идеальную модульную систему хранения: практически бесшумные встроенные холодильники, морозильники, холодильно-морозильные комбинации и шкафы для хранения вина могут быть скомбинированы так, как нравится и подходит только вам. А если вы захотите сделать дополнительный акцент, то дверцы из нержавеющей стали эффектно завершат интерьер кухни.

Внутренняя облицовка из нержавеющей стали и съемные алюминиевые контейнеры на двери позаботятся о гигиене, особая LED-подсветка по бокам и на потолке во всех климатических зонах создает идеальные условия для любых продуктов и представляет их в наилучшем свете.

Вдохновившись условиями хранения на кухнях профессионалов, мы предлагаем вам самые лучшие решения, начиная от произведенных вручную дверных креплений из литого алюминия и заканчивая бескомпромиссным и гигиеничным интерьером. Все это — эстетика, красота, надежность и профессионализм — серия 400, гордость Gaggenau и лучших кухонь по всему миру.

Шкафы для хранения вина снабжены дисплеем с указанием температуры хранения и специальной подсветкой, которая осветит и представит винную коллекцию в самом выгодном свете, как настоящие выставочные экземпляры. Две климатические зоны с контролем температуры и влажности гарантируют атмосферу настоящего погреба для хранения вина, поэтому каждая бутылка вашего *vin du jour* сохранит идеальную температуру для подачи на стол. Вам останется только его откупорить.



Выберите желаемую ширину системы охлаждения: от 45,7 см с одной дверью до 91,4 см с двумя дверями. Некоторые модели морозильников оборудованы диспенсером для льда и воды непосредственно в дверце, другие ценны простором отсека для замораживания с технологией No Frost.

Система подсветки, состоящая из точечных светильников и световых колонн, позволит вам быстро отыскать необходимое, а моторизованная полка точно займет нужную высоту, даже будучи полностью нагруженной. Нажмите скрытую кнопку на световой колонне, и полка легко поднимется или опустится.

Высокая эффективность наших систем охлаждения достигается за счет правильно распределенных температур в климатических зонах, настраиваемых с точностью до градуса.

Наши холодильники также идеальны для хранения свежего мяса и рыбы благодаря особому ящику с зоной сохранения свежести, температура в котором поддерживается на уровне 0 °С.



Световая LED колонна



Интерьер из нержавеющей стали



Асимметрично расположенные стеклянные полки



## Шкафы для хранения вина

Настоящие знатоки и коллекционеры прекрасно знают, что важно не только выбрать вино хорошего года и урожая, но и правильно его хранить.

Шкаф для вина с системой климат-контроля позволяет поддерживать правильную температуру и влажность, он станет надлежащим обрамлением винной коллекции, повышая престиж дома и кухни.

Вы можете выбрать размер винного шкафа в зависимости от того, как часто планируете пополнять или обновлять свою винотеку.

Современные технологии позволяют создать различные климатические зоны и контролировать влажность, как в настоящем винном погребе. Выдвижные полки из бука и алюминия легко скользят, и вы можете выбрать вино, не тревожа остальные бутылки. Встроенный мотор работает так тихо и деликатно, что не создает лишней вибрации. По желанию вы можете разместить часть коллекции в зону для немедленного употребления — в закрытой или открытой бутылке или в декантере — и быть уверенным, что вино сохранит правильную температуру перед подачей на стол. Презентационная подсветка представит коллекцию в наилучшем свете и покажет гостям, чем именно они наслаждаются сейчас.



Какой размер шкафа для хранения вина выбрать — шириной от 45,7 см до 61 см и высотой от 82 см до 213 см — зависит лишь от того, насколько обширна ваша коллекция вин и куда именно вы хотите его поставить: вписать в кухонный модуль или разместить под столешницей. Электронный контроль температуры обеспечит постоянный климат в диапазоне от 5°C до 20°C, а регулируемая презентационная подсветка покажет, каким именно сортом вы наслаждаетесь сейчас, не влияя при этом на температуру самого вина.

**Встроенный шкаф для вина** станет украшением и неотъемлемой частью идеальной кухни. Дверь из особого стекла защищает коллекцию вин от воздействия ультрафиолета, а встроенный замок — от несвоевременного или нежелательного использования.

**Шкаф для хранения вина, встраиваемый под столешницу**, на первый взгляд лишь кажется небольшим: он оборудован двумя климатическими зонами, презентационной подсветкой и вмещает целых 42 бутылки.

Полки из бука надежно удерживают бутылки в нужном положении, не повреждая ценных этикеток. Все наполнение шкафа, сделанное из натурального дерева и алюминия, предназначено для того, чтобы уберечь вашу коллекцию от воздействия посторонних вкусов и запахов. Поступающий внутрь воздух очищается активными угольными фильтрами.

И завершающий штрих: вся конструкция шкафа, в том числе специальные амортизаторы на двери, продумана таким образом, чтобы максимально избежать нежелательной вибрации и не потревожить ценные сорта вин.



Шкаф для хранения вина серии Vario 400



Полностью выдвигаемые полки



Интегрируемые шкафы для хранения вина





## Холодильники серии Vario 200

Холодильники, морозильники и холодильно-морозильные комбинации этой серии отлично вписываются в стандартную встроенную кухню и при этом обеспечивают больше пространства для хранения, чем обычные модели, за счет тщательно продуманной конструкции. У вас теперь не просто больше места — у вас множество самых впечатляющих преимуществ: четыре климатические зоны, специальные полки для емкостей Gastronorm, ящик с зоной сохранения свежести, в котором стейки, рыба и овощи останутся максимально свежими.

Выдвижные полки и ящики легко скользят и обеспечивают свободный доступ к хранящимся продуктам, а дверца закрывается мягко и легко.



Только вам решать, какая комбинация холодильников, морозильников и холодильно-морозильных систем охлаждения шириной 56 см и высотой 140 или 177,5 см будет стоять на вашей кухне. Главное, все будет на высшем уровне: максимум места, высокая производительность, низкий уровень энергопотребления, большой объем внутреннего пространства и огромный выбор.

Те, кто много готовят, прекрасно знают, насколько различаются условия хранения для разных продуктов. Большая зона охлаждения предназначена для основной массы продуктов, выдвижные ящики, в том числе ящик с контролем уровня влажности, — для хранения овощей и фруктов. Система ступенчатого расположения полок позволит поставить в холодильник даже очень большие и высокие предметы. Специальные слоты для емкостей Gastronorm дают дополнительные удобства и преимущества: можно готовить, хранить и регенерировать блюда, не перекладывая их в специальную посуду.

Холодильно-морозильная комбинация высотой 177,5 см с функциями электронного контроля температуры и быстрого замораживания не только позволяет эффективно использовать увеличенный объем внутреннего пространства с дополнительной климатической зоной, но и избавит от необходимости размораживать морозильник благодаря функции No-Frost. Специальная полка для вина и шампанского вмещает до четырех бутылок. Если она не нужна, ее можно сложить и освободить место для других продуктов.



Ступенчатые полки и емкости Gastronorm



## Холодильники серии 200

Огромный выбор, тысячи решений: от объема 395 литров до небольшого холодильника или морозильника размером всего 60 x 82 см. Какой бы выбор вы ни сделали, можете быть уверены, что он правильный. Отдельные климатические зоны, ящики с зоной сохранения свежести, 4-звездочный морозильный отсек и регулируемые полки – премиальные технологии для длительного и надежного хранения продуктов. Стандарты Gaggenau превосходят любые другие стандарты.



## Посудомоечные машины серии 400

Дверца без ручки открывается одним легким нажатием на нее, корзина легко скользят по направляющим, умный доводчик закрывает машину, как только вы подумаете об этом. Все, что нужно, чтобы даже самый тонкий фарфор и хрупкое стекло получили идеальную чистоту и заботу, а у вас создалось ощущение, что вы делаете нечто особенное, а не просто загружаете посудомоечную машину.

Объемная, мощная, быстрая и невероятно технологичная посудомоечная машина со множеством специализированных программ мытья, гибкой системой корзин и специальным держателем для высоких бокалов и емкостей Gastronorm станет отличным решением, тем более что технология Zeolite сокращает цикл мытья для восьми программ, улучшает сушку и уменьшает энергопотребление.

Приборы высотой 81,5 см и 86,5 см доступны в вариантах с подвижным дверным шарниром, подходящим для широких дверных фасадов, или с функцией проекции на пол времени, оставшегося до окончания программы.

**Панель управления с сенсорным дисплеем** включает восемь программ и шесть дополнительных опций, которые можно сочетать между собой. **Инновационная технология Zeolite**, используемая во всех наших посудомоечных машинах класса A+++, экономит не только время, но и энергию. Цеолит — особый минерал, который впитывая влагу высвобождает тепло. Благодаря ему цикл мытья даже при полной загрузке не превышает часа, а тонкая, требующая особого обращения посуда, сушится при более низких температурах.

Загружать посудомоечную машину необычайно удобно: направляющие установлены на двух или трех уровнях, высоту верхнего корзин можно регулировать на трех уровнях, а корзины для столовых приборов — разложить, чтобы поставить туда кофейные чашки. Особенно приятным этот процесс делает рассеянная подсветка интерьера прибора.



Дисплей





## Посудомоечные машины серии 200

Взгляните на мытье посуды с новой стороны. Одним движением руки вы открываете дверь в новый мир: технологичный, эффективный, чистый. Посудомоечные машины различной ширины и высоты идеально встраиваются в кухонную мебель. До шести автоматических программ, четыре дополнительные опции, гибкая система коробов, а в некоторых моделях — еще и проекция на пол времени, оставшегося до конца цикла. Легкое скольжение коробов для посуды по направляющим гарантирует: услышать звон бокалов вы сможете только когда пьете из них.

В серии 200 представлены как полностью, так и частично интегрированные посудомоечные машины класса энергопотребления A++. Две модели оборудованы сенсорным дисплеем на передней стороне дверцы, а также функцией автоматического открытия дверцы после завершения цикла Eco 50 °C. Она особенно полезна, если посудомоечная машина запрограммирована на ночную работу.

Гибкая система коробов, складные держатели, система плавного выдвижения коробов, регулировка высоты верхнего короба и множество других полезных функций адаптируют использование машины для той посуды, которую необходимо помыть именно сейчас.

**Шесть программ**, некоторые из которых с сенсорным управлением, четыре дополнительных функции, например, Интенсив, позволят вам настроить нужный режим мытья.

Чтобы вписать посудомоечную машину в кухню с низким цоколем и более длинными фасадами, выберите модель с подвижным дверным шарниром.



Полностью встраиваемая



Программные опции

# GAGGENAU

На нашем сайте вы найдете не только  
подробные сведения обо всей технике  
Gaggenau,  
но и информацию о нас и нашей истории,  
адрес ближайшего шоу-рума.

[www.lux.com.kz](http://www.lux.com.kz)

Тел: +7(727)327 07 77

Сот: +7(777)597 88 77