

Vollintegrierte Induktion

Ein Punkt, eine Oberfläche, ein Knebel



GAGGENAU

Weniger ist mehr

Die vollintegrierte Induktion präsentiert sich als Innovation in Reinform, bei der sich das Kochfeld nahezu unsichtbar in der Arbeitsfläche befindet.

Unsere leistungsstarke Technologie haben wir dazu optisch auf das Wesentliche reduziert: ein Punkt, eine Oberfläche, ein Knebel – sonst nichts.

Die durchgehend ebenmässige Arbeitsfläche fügt sich elegant in jeden Wohnbereich ein und bietet nahezu grenzenlose Möglichkeiten für ein einzigartiges Kocherlebnis.



Um Ihre individuelle Küchenvision zu realisieren, steht Ihnen die Dekton-Arbeitsfläche in verschiedensten Farben und Ausführungen zur Auswahl. Zusammen mit unseren hochpräzisen Bedienknöpfen in markantem Edelstahl oder elegantem Schwarz entsteht so ein harmonisches Gesamtbild. Das Induktionskochfeld ist in die Arbeitsfläche integriert und ist je nach Anforderung in zwei unterschiedlich grossen Modulen verfügbar. Dank dieser vielseitigen Gestaltungsfreiheit verwandelt sich jedes Zuhause in etwas ganz Besonderes.

Eine Deckenlüftung von Gaggenau, die dem unaufdringlichen Design der vollintegrierten Induktion in nichts nachsteht, rundet die offene Küchenästhetik elegant ab.

EIN PUNKT

Hinter diesem kleinen, aber feinen Punkt verbirgt sich mehr, als es auf den ersten Blick scheint. Durch dezentes Aufleuchten signalisiert er die Verbindung zwischen dem Knebel und der aktiven Kochzone und dient gleichzeitig als Positionierungshilfe für das Kochgeschirr. Unterschiedliche Intensitäten, Farben und Leuchtmodi weisen zudem darauf hin, ob das Modul eingeschaltet ist, ob noch Restwärme besteht oder ob womöglich der Oberflächenschutz fehlt. Bei Nichtgebrauch sind alle Kochfelder automatisch deaktiviert, sodass die einladende Koch-/Arbeitsfläche ihren Zweck als Ort der kulinarischen Begegnung in jeglicher Hinsicht erfüllt.



EINE OBERFLÄCHE

Die 12 mm starke und äusserst kompakte Arbeitsfläche aus kratzfestem und hitzebeständigem Dekton ist in zahlreichen Farben und Ausführungen erhältlich.

Für ein kompromissloses Kocherlebnis lassen sich je nach Anforderung die leistungsstarken Induktionsmodule in zwei unterschiedlichen Grössen nebeneinander einbauen. Da sie unter der Arbeitsfläche angebracht werden, bleiben sie für das Auge unsichtbar. Auf unserem 21-cm-Standardmodul finden Töpfe und Pfannen mit einem Durchmesser zwischen 10 und 21 cm bequem Platz, während sich unser 28-cm-Modul ideal für grösseres Kochgeschirr mit einem Durchmesser zwischen 15 und 28 cm eignet.

Für eine optimale Leistung sorgt das Zusammenspiel aus Induktionsmodulen und unserem erweiterten Oberflächenschutz, der eine Magnetverbindung zum Kochgeschirr herstellt.



EIN KNEBEL

Als unverwechselbares Markenzeichen von Gaggenau zieren Bedienknebel der Serie 400 die Front der vollintegrierten Induktion. Ihre hohe Präzision ermöglicht eine direkte, schnelle und intuitive Auswahl der zwölf Leistungsstufen sowie der Warmhalte- und Booster-Funktion. Um das gewünschte Oberflächendesign harmonisch zu ergänzen oder einen stilvollen Kontrast herzustellen, sind die Knebel in markantem Edelstahl oder elegantem Schwarz erhältlich. Auch die Positionierung ist flexibel: Sie können mittig oder bündig mit den Modulen montiert werden.



Produktübersicht



Vollintegrierte Induktion 28 cm

CU 428 100

Induktionsmodul Ø 28 cm
Kochgeschirr-Größen von Ø 15 bis 28 cm
Benutzung des Kochgeschirrs direkt auf der Arbeitsfläche
Licht als Indikation für das Zentrum der Kochzone
Frontal an der Küchenmöbelfront montierte Bedienkebel



Vollintegrierte Induktion 21 cm

CU 421 100

Induktionsmodul Ø 21 cm
Kochgeschirr-Größen von Ø 10 bis 21 cm
Benutzung des Kochgeschirrs direkt auf der Arbeitsfläche
Licht als Indikation für das Zentrum der Kochzone
Frontal an der Küchenmöbelfront montierte Bedienkebel

Zubehör



Edelstahl Bedienkebel mit Leuchtring

CKU 410 010

Präzise elektronische Regelung in 12 Leistungsstufen, Booster- und Warmhalte-Funktion



Schwarzer Bedienkebel mit Leuchtring

CKU 410 000

Präzise elektronische Regelung in 12 Leistungsstufen, Booster- und Warmhalte-Funktion



Erweiterter Oberflächenschutz 4er Set

SP 400 000

Für Kochgeschirr von Ø 10 bis 28 cm



Erweiterter Oberflächenschutz 23,5 cm

SP 424 000

Ø 23,5 cm
Für Kochgeschirr von Ø 24 bis 28 cm



Erweiterter Oberflächenschutz 18,5 cm

SP 419 000

Ø 18,5 cm
Für Kochgeschirr von Ø 19 bis 23 cm



Erweiterter Oberflächenschutz 15 cm

SP 415 000

Ø 15 cm
Für Kochgeschirr von Ø 15 bis 18 cm

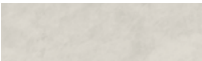
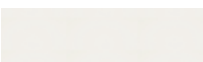
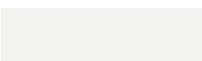
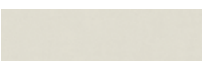
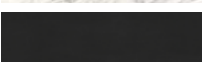


Erweiterter Oberflächenschutz 10 cm

SP 410 000

Ø 10 cm
Für Kochgeschirr von Ø 10 bis 14 cm

Farbauswahl

	Vk04 Grafite		Nacre		Lunar
	Vk03 Grigio		Micron		Soke
	Vk02 Avorio		Argentium		Arga
	Vk01 Nebbia		Albarium		Bergen
	Tk06 Marmorio		Umber		Olimpo
	Tk05 Sabbia		Kreta		Taga
	Gk07 Ceppo		Khalo		Natura
	Limbo		Helena		Fossil
	Laguna		Rem		Kira
	Malibu		Bromo		Nilium
	Marina		Laurent		Zenith
	Salina		Liquid Embers		Radium
	Vigil		Uyuni		Opera
	Trance		Aeris		Trilium
	Somnia		Liquid Shell		Aura
	Neural		Liquid Sky		Entzo
	Morpheus		Domoos		Kelya
	Lucid		Sasea		Keon
	Daze		Kovik		Edora
	Awake		Laos		Sirius
	Danae		Keranium		

Der Unterschied heisst Gaggenau.

www.gaggenau.com