

Die neuen Dimensionen des Dunstabzugs

Große Vielfalt für Ihr Zuhause



GAGGENAU

Frei von Dampf und Gerüchen

Da die Küche ein Ort der Zusammenkunft und des Austausches ist, an dem gekocht wird und Unterhaltung stattfindet, kommt der Be- und Entlüftung des Raums große Bedeutung zu.

Wir von Gaggenau entwickeln seit mehr als 60 Jahren Lüftungen für die private Küche – unsere Muldenlüftungen gibt es bereits seit 1976. Dabei orientieren wir uns konsequent an den Erfahrungen und Ansprüchen der Profis und kombinieren sie mit dem modernen Lebensstil privater Hobbyköche. So entstehen kompromisslose Küchenentlüftungen in höchster Perfektion. Die Verwendung erstklassiger Materialien und die aufwändige Verarbeitung lassen keine Wünsche offen. Alle unsere Lüftungen sind mit klaren Linien und Rücksicht auf den Luftstrom konzipiert. Dadurch bieten sie ein hocheffizientes System, das zuverlässig arbeitet, leistungsstark und geräuscharm ist.

Unser Sortiment an Lüftungsgeräten umfasst eine große Auswahl, die für jede Küche das passende Modell bereithält, angefangen von klassischen Wand- und Inselessen sowie Flachschirmhauben über die Muldenlüftung bis hin zur Decken- und Tischlüftung. Unsere Lüftungen reichen von kaum wahrnehmbaren Modellen bis hin zu imposanten Lüftungen, die den Blick auf sich ziehen. Darüber hinaus stellt eine große Vielfalt an Farben und Materialien sicher, dass es immer ein Modell gibt, das sich in Ihre Küche einfügt.

Der Unterschied heißt Gaggenau.

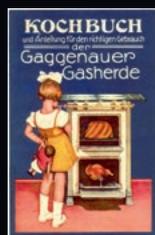
1683



Es begann mit einem Funken

Unsere Geschichte beginnt am Rande des Schwarzwalds – Markgraf Ludwig Wilhelm von Baden möchte die Situation der Menschen verbessern und schafft neue Erwerbsmöglichkeiten. Er lässt 1683 eine Hammer- und Nagelschmiede in Gaggenau errichten.

1931



Die Idee vom komfortablen Kochen

Gaggenau spezialisiert sich auf Kohle- und Gasherde. Ende der Vierzigerjahre beginnt Gaggenau, innovative Öfen zu produzieren, die sehr sparsam in der Verbrennung von Gas und Kohle sind. Erstmals werden auch elektrische Öfen hergestellt.

1956



Geburtsstunde der Einbaugeräte

Im Jahr 1956 erscheinen die weltweit ersten Einbaugeräte für eine maßgeschneiderte Küche – ein auf Augenhöhe eingebauter Backofen, ein vom Backofen getrenntes Kochfeld sowie ein erstes Lüftungsgerät.

1972



Die ersten Vario Kochgeräte

Gaggenau präsentiert die ersten 28 cm breiten Vario Kochgeräte – Vorläufer der inzwischen zum Klassiker avancierten Vario Kochgeräte-Serien. Die Serie umfasst eine große Vielfalt spezialisierter Geräte – für das optimale maßgeschneiderte Kocherlebnis.

Die perfekte Ergänzung folgt 1976, als Gaggenau mit der ersten Muldenlüftung eine Neuheit auf den europäischen Markt bringt.

2012



Die neuen Vario Kochgeräte

Mit der perfektionierten Vario Kochgeräte-Serie 400 können erstmals Kochfelder von 38 cm bis 90 cm Breite beliebig kombiniert werden, auch mit den dazu passenden Lüftungselementen. Dank präziser Verarbeitung von 3 mm starkem Edelstahl lassen sich die Geräte flächenbündig oder auch aufgesetzt mit sichtbarer Kante einbauen.

2013



Ausfahrbare Tischlüftung

Die Tischlüftung aus Edelstahl lässt sich aus der Kochinsel herausfahren und beseitigt Dämpfe und Gerüche direkt an der Oberkante des Kochgeschirrs. Auf Wunsch schaltet sie sich stündlich ein, um die Luft einige Minuten lang auszutauschen.

Seit 2020 steht eine neue Tischlüftung aus Glas zur Verfügung.

2017



Kochfeld mit integrierter Muldenlüftung

Die bewährte Muldenlüftung wird erstmalig in ein 80 cm breites Induktionskochfeld integriert und sorgt so für eine zuverlässige Beseitigung von Dämpfen und Gerüchen direkt am Kochgeschehen.

In 2020 wird das Kochfeld überarbeitet und die Lüftung flächenbündig ins Kochfeld integriert – für ein puristisches Design und noch mehr Komfort beim Verschieben des Kochgeschirrs.

2020



Deckenlüftung mit Liftfunktion

Die frei hängende Deckenlüftung aus eloxiertem Aluminium in einer Breite von 105 cm ist über eine motorgesteuerte Liftfunktion höhenverstellbar. Neutralweiße LEDs beleuchten die Küche von oben – eine Belüftungseinrichtung wird so zu einem wahren Design-Meisterstück.





Tischlüftung Serie 200

Unsichtbar. Diskret. Elegant.

Unsichtbar, wenn sie nicht in Gebrauch ist, diskret und elegant, wenn sie läuft: Die ausfahrbare Tischlüftung aus Glas ermöglicht grenzenloses Küchendesign in anspruchsvollen Lebensräumen.

Optisch verschmilzt die 80 cm breite Lüftung mit den rahmenlosen Induktionskochfeldern zu einer flächenbündigen Einheit. Eine warmweiße Ambient-Beleuchtung an den Glaskanten verstärkt die angenehme Atmosphäre beim Kochen.

Dank der neuen Guided-Air-Technologie saugt die Tischlüftung den Kochdunst zuverlässig ab. Ein geführter Luftstrom verhindert aufsteigende Dämpfe. Durch den so entstehenden Unterdruck vor dem Ansaugbereich werden diese aufgefangen.

Bei Nichtgebrauch lässt sich die Lüftung vollständig und flächenbündig in die Arbeitsplatte absenken und schließt dank der motorischen Klappenöffnung mit einer edlen Abdeckung aus eloxiertem Aluminium.

Tischlüftung Serie 400

Hocheffizient und bei Bedarf
unsichtbar

**Unsere ausfahrbare Tischlüftung saugt
Kochdunst da ab, wo er entsteht: direkt an
der Oberkante des Kochgeschirrs.**

Durch die Anordnung hinter dem Kochfeld lässt sie vollen Spielraum über dem Kochfeld und hält sich auch gestalterisch im Hintergrund: bei Nichtgebrauch ist sie komplett in die Arbeitsplatte versenkbar. Wahlweise erhältlich zum aufgesetzten Einbau mit sichtbarer Kante aus 3 mm starkem Edelstahl oder dezent flächenbündig integriert.

Die Tischlüftung arbeitet hocheffizient und eignet sich vor allem für sehr große Räume und Kochinseln. Sie ist mit Vario Geräten der Serie 400 perfekt kombinierbar. Ihr dimmbares, neutralweißes Flächen-LED-Licht leuchtet die Kochstelle optimal aus. Die Bedientasten sind seitlich ins Gerät integriert. Erhältlich in 120 und 90 cm Breite.





Flex-Induktionskochfeld mit integriertem Lüftungssystem Serie 200

Puristisches Design mit
professionellem Anspruch

Das Flex-Induktionskochfeld mit integriertem Lüftungssystem verbindet Flexibilität mit Automatik.

Bei einer Breite von 80 cm bietet es vier große Kochzonen, wovon jeweils zwei zu einer Kochfläche zusammengeschaltet werden können. Diese sind variabel einsetzbar für jede Art von Induktionsgeschirr: vom kleinen Butterpfännchen über große, runde Töpfe oder Bräter bis hin zu Teppan Yaki oder Grillplatte. Perfekte Ergebnisse werden durch den Koch- und den Bratsensor erreicht, die die Temperaturführung im Kochgeschirr exakt regeln.

Die integrierte Lüftung fügt sich dezent in die Mitte des Kochfeldes ein. Die passende Lüftungsintensität wird dank eines Luftqualitätssensors automatisch gewählt. Über eine Intervallfunktion wird die Luft im Raum auch nach dem Kochen stündlich gereinigt.

Seit der Einführung der ersten Muldenlüftung durch Gaggenau im Jahr 1976 hat sich das Prinzip der nach unten abgesaugten Luft (Downdraft-Prinzip) kontinuierlich als bevorzugtes Lüftungssystem in Küchen aller Formen und Größen durchgesetzt.



Die Steuerung erfolgt über ein magnetisches Twist-Pad, das in Edelstahl für die Kochfelder mit Rahmen und in Schwarz für die flächenbündigen Kochfelder angeboten wird. Zur Reinigung wird das Twist-Pad einfach abgenommen.







Muldenlüftung Serie 400

Unauffällige Entlüftung

Mit unseren Muldenlüftungen und modularen Kochfeldern der Vario Kochgeräte-Serie 400 bringen wir ein Stück Profitechnik in die private Küche.

Die Muldenlüftung ist unsere große Innovation aus dem Jahr 1976, die schon seit über vier Jahrzehnten die Luft zuverlässig von Kochdünsten befreit. Sie nutzt die gleichen Edelstahl-Bedienknöpfe wie die Kochfelder der Serie und saugt Dünste und Gerüche zur Arbeitsplatte hin ab, noch ehe sie aufsteigen und den Koch beeinträchtigen.

Die Fettfilter scheiden bis zu 90% der Fettpartikel ab. Sie zeigen an, wenn sie gesättigt sind und lassen sich mühelos im Geschirrspüler reinigen.

Mit ihrer großen Oberfläche nehmen die Aktivkohlefilter den übrigen Kochdunst auf, bevor sie die gereinigte Luft wieder in die Umgebung entlassen. Alternativ kann die Luft durch das platzsparende Flachkanal-System nach draußen geführt werden.

Flex-Induktionskochfeld mit Muldenlüftung Serie 400

Einzigartiges, flächenbündiges Design

Das Flex-Induktionskochfeld mit Muldenlüftung der Serie 400 bietet Ihnen eine einzigartige Kombination aus vielseitig nutzbaren Kochzonen und einer hocheffizienten, zentral integrierten Entlüftung.

Neben seinem Induktions-Wok, einer großzügigen Kochzone mit 32 cm, die sich automatisch an die Wok-Pfanne mit Wok-Ring oder größere Töpfe anpasst, verfügt das insgesamt 88 cm breite Kochfeld CVL 410 über zwei zusammenschaltbare Flexzonen, die ideal für rechteckige Pfannen, Teppan Yaki oder Grillplatte geeignet sind. So können Sie das Kochfeld ganz nach Ihren Bedürfnissen nutzen und Ihre Experimentierfreude beim Kochen ausleben.

Alternativ dazu steht das Kochfeld CVL 420 mit zwei Flex-Induktionskochfeldern zur Verfügung. Beide Kochfeld-Varianten profitieren von der Muldenlüftung, die ihr unmittelbares Umfeld zuverlässig von Dämpfen und Gerüchen befreit. Durch den nahtlosen Einbau in die Arbeitsfläche überzeugen die Kochfelder nicht nur durch Leistung, sondern bedienen Ihren Wunsch nach gelungenem Design.



Die Bedienknöpfe sorgen für eine intuitive Bedienung von Kochfeld und Lüftung, ergänzt um das in die Glasfläche integrierte Bedienfeld.







Muldenlüftung Serie 200

Vielfalt für mehr Genuss

Wo die Arbeitsfläche knapp und kostbar ist, bieten wir ein kompaktes, modulares System an Kochgeräten – vom Grill über das Flex-Induktionskochfeld, Gas-Kochfeld oder Teppan Yaki bis hin zur Muldenlüftung. Mit den 28 cm, 38 cm und 60 cm breiten Geräten und in die Geräteblende integrierten Bedienknäbeln verbindet diese Serie ein Höchstmaß an Leistung mit durchdachtem Design. Ein räumlich begrenzter Kochbereich muss Ihren kulinarischen Ambitionen also keine Grenzen setzen. Die Ästhetik der Geräte lässt sich in ihrer Gesamtheit in anspruchsvolle Wohnräume integrieren.

Dabei übertrifft die neue, verbesserte Muldenlüftung mit ihrem charakteristischen schwarzen Bedienfeld und der Funktion für Automatikbetrieb bei weitem ihre Größe mit der geringen Breite von nur 15 cm.





Deckenlüftung Serie 200

Absaugung von oben

Die freihängende Deckenlüftung aus eloxiertem Aluminium kann dank einer motorgesteuerten Liftfunktion zum Kochfeld hin abgesenkt werden.

Dies ermöglicht nicht nur eine bessere Beleuchtung und gezieltere Absaugung, sondern auch einfachen Zugang zu den Filtern.

Die 105 cm breite Deckenlüftung ist mit einem leistungsstarken bürstenlosen Gleichstrommotor (BLDC) ausgestattet. Mit dieser modernen und besonders geräuscharmen Technologie kann das Gerät im Umluftbetrieb die meisten Geruchs- und Dampfpartikel beseitigen. Das Gebläse lässt sich unkompliziert über das Kochfeld steuern, wobei das im Dunstabzug integrierte Lüftungssystem seine Leistung auch ohne Handgriff des Nutzers anpassen kann. Die intelligente Lüftung erkennt die Intensität der Kochdämpfe und passt die Gebläseleistung automatisch an, um die unerwünschten Nebeneffekte des Kochens zu beseitigen. Das dimmbare, neutralweiße LED-Licht sorgt für die optimale Ausleuchtung der Kochstelle.

So bleibt die Küche die perfekte Umgebung zur Bewirtung der Gäste.

Die Gaggenau Muldenlüftung

Das Ziel einer guten Lüftung ist, den Kochdunst möglichst komplett und schnell aus dem Küchenbereich abzusaugen und für frische Luft beim Kochen zu sorgen. Kochdunst enthält neben Gerüchen und Feuchtigkeit auch Fettpartikel. Letztere einzufangen gehört neben der Geruchs-beseitigung zu den anspruchsvollsten Aufgaben einer effektiven Lüftung. Die Tatsache, dass Küchen inzwischen immer häufiger in Wohnbereiche integriert werden, trägt dazu bei, dass gute Lüftungssysteme heute wichtiger sind denn je. Überzeugende Technik, ästhetische Perfektion sowie hochwertige Materialien bringen auf den Punkt, wofür Gaggenau seit jeher steht: für Designqualität und Tradition.

Die Muldenlüftung ist ideal für offene Küchen sowie Kochinseln. Neben oder zwischen einzelne Kochfelder in die Arbeitsplatte integriert, saugt sie Dämpfe und Gerüche nach unten ab, direkt dort, wo sie entstehen. Für die klare Linie in der Küche und freien Kopfraum ist die Muldenlüftung die eleganteste Lösung.

Es gibt verschiedene Formen der Muldenlüftung:

Kompakte Systeme: Hier sitzt der Lüfter zentriert in der Mitte des Kochfeldes und der Motor direkt darunter. Sie sind leistungsstark, platzsparend und fast überall einsetzbar.

Vario Systeme: Hier werden verschiedene Kochmodule wie Induktion, Gas, Grill, Wok und Teppan Yaki – je nach den individuellen Kochgewohnheiten – zu Kochwelten kombiniert. Zwischen den Kochmodulen wird die Muldenlüftung eingebaut. Sie wird über Lüftungskanäle mit einem für Abluft- oder alternativ Umluftbetrieb passenden Gebläsebaustein verbunden.

Die Tischlüftung lässt sich aus der Kochinsel herausfahren und beseitigt – ähnlich wie die Muldenlüftung – den Kochdunst direkt dort, wo er entsteht: am Kochfeld. Dadurch arbeitet sie ebenfalls besonders effektiv und eignet sich vor allem für sehr große Räume und Kochinseln. Durch die Anordnung hinter dem Kochfeld lässt die Tischlüftung vollen Spielraum über dem Kochfeld und hält sich auch gestalterisch im Hintergrund.

Die Filtersysteme

Fettfilter

Bei allen Lüftungsgeräten von Gaggenau passiert die mit Fett- und Geruchspartikeln durchsetzte Luft zuerst einen Fettfilter, der bis zu 97 Prozent des Fetts aus der Luft aufnimmt. Dadurch schützt er das Innere der Lüftung und die Abluftrohre vor Ablagerungen. Er kann bequem in der Geschirrspülmaschine gereinigt werden.

Aktivkohlefilter

Bei Lüftungsgeräten im Umluftbetrieb reinigt der Aktivkohlefilter den Kochdunst von Gerüchen, bevor die Luft wieder in die Küche abgegeben wird. Dank der vergrößerten Oberfläche bindet er sofort die Geruchsbestandteile und sorgt für eine Geruchsreduktion von 95 Prozent.

Eine Besonderheit bietet der Umluft-Gebläsebaustein AR 410 110, der an Lüfter der Vario Serie 400 und 200 angeschlossen werden kann. Seine Aktivkohlefilter können gegen regenerierbare Aktivkohlefilter ausgetauscht werden. Diese haben ein verlängertes Wechselintervall und sind im Backofen bei 200 °C bis zu 30 Mal regenerierbar.

Die Betriebsart

Alle Gaggenau Lüftungen können sowohl im Umluft- als auch im Abluftmodus betrieben werden.

Umluftbetrieb

Beim Umluftbetrieb werden Kochdunst und Fettpartikel durch den Fettfilter gereinigt und die Luft wird wieder in den Raum zurückgeführt. Der Aktivkohlefilter entfernt vor Rückführung der Luft in den Raum mitgeführte Geruchspartikel.

Zu beachten ist, dass der zusätzliche Aktivkohlefilter zu einer, im Vergleich zum Abluftbetrieb, verminderten Luftleistung führt. Je größer die Fläche des Aktivkohlefilters ist, desto vergleichbarer ist die Lüftung in ihrem Absaug- und Geräuschverhalten mit einer Abluftlösung.

Vorteile

- Leichter Einbau
- Kein Wärmeverlust im Winter
- Kein Verlust der kühleren Innenraumtemperatur im Sommer
- Ideal für gedämmte Gebäude und Passivhaus

Nachteile

- Leicht höherer Geräuschpegel
- Aktivkohlefilter sollten nach 1,5 Jahren erneuert werden

Abluftbetrieb

Kochdunst, Feuchtigkeit, Fettpartikel sowie Geruchsstoffe werden durch Fettfilter gereinigt und ins Freie geführt. Ausreichend Zuluft garantiert den optimalen Luftstrom und somit ein gutes Raumklima. Unterdruck lässt Frischluft durch geöffnete Fenster und benachbarte Räume nachströmen. Bei Abluftbetrieb hängt die tatsächliche Luftleistung neben der Gebläseleistung auch wesentlich von der Verrohrung ab.

Falls eine Feuerstelle geplant oder vorhanden ist, sprechen Sie bitte mit einem Energieberater, dem Schornsteinfeger und Ihrem Küchenplaner.

Vorteile

- Bessere Luftreinigung
- Höhere Leistung
- Niedriger Geräuschpegel

Nachteile

- Wärmeverlust im Winter
- Verlust der kühleren Innenraumtemperatur im Sommer
- Komplexere Installation

Bei der Konfiguration von Lüftungslösungen sind die örtlich geltenden Bauvorschriften zu beachten. In enger Zusammenarbeit erstellen die Gaggenau Lüftungsspezialisten und Ihr Küchenplaner die für Sie individuell erforderliche optimale Lüftungsplanung.

Installationszubehör

Das modulare Lüftungssystem – motorloses Lüftungsgerät in Kombination mit externem Gebläsebaustein – ermöglicht durch den Einsatz von unterschiedlichen Gebläsebausteinen die Installation im Unterbauschrank, im Sockel, in einem Nebenraum wie zum Beispiel dem Keller und im Außenbereich. Die Installation im Sockel (mind. 10 cm hoch) ist eine sehr kompakte und platzsparende Lösung. Die Platzierung in einem Nebenraum oder im Außenbereich ist ebenfalls platzsparend und ermöglicht eine Verringerung des Geräuschpegels in der Küche. Gleichzeitig können mehrere Motoren kombiniert und die Leistung individuell passend auf die Raumsituation zugeschnitten werden. Alle nachfolgend aufgeführten Gebläsebausteine sind mit einem hocheffizienten Gleichstrommotor (BLDC) ausgestattet.



Für Muldenlüftungen VL 414 111 und VL 410 111 (Set CVL 410/420 100) (Serie 400) und VL 200 120 (Serie 200)

Umluftbetrieb



AR 410 110
Gebläsebaustein
Schrankmontage

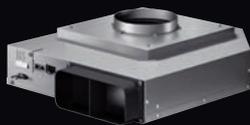


AR 413 122
Gebläsebaustein
Sockelmontage

Abluftbetrieb



AR 400 142
Gebläsebaustein
Innenmontage



AR 403 122
Gebläsebaustein
Sockelmontage



AR 401 142
Gebläsebaustein
Außenwandmontage



Für Tischlüftung Serie 400 AL 400 1x1 (90 cm bzw. 120 cm breit)

Umluftbetrieb

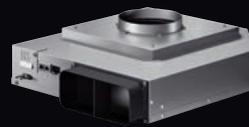
Abluftbetrieb



AR 413 122
Gebläsebaustein
Sockelmontage



AR 400 142
Gebläsebaustein
Innenmontage



AR 403 122
Gebläsebaustein
Sockelmontage



AR 401 142
Gebläsebaustein
Außenwandmontage



Für Flex-Induktionskochfelder Serie 200 CV 282 (mit / ohne Edelstahlrahmen) mit integriertem Lüftungssystem

Ungeführte Umluft

Set CA 082 010

Bestehend aus 4 Aktivkohlefiltern mit besonders hoher Geruchsreduktion und Teleskopanschlußstutzen

Geführte Umluft

Set CA 082 020

Bestehend aus 4 Aktivkohlefiltern mit besonders hoher Geruchsreduktion, Diffusor und Klebeband

Abluft

Set CA 084 010

Bestehend aus 4 Akustikfiltern
Weitere Verrohrung individuell planbar



Sonderzubehör für Kochgeräte

Nutzen Sie Ihr Kochfeld wie ein Profi: individuell, mit dem passenden Zubehör. Vom gesunden Braten, knusprigen Grillen bis zur asiatischen Kochkultur – Ihre Möglichkeiten sind nahezu unbegrenzt.



Bratsensor-Pfanne

Edelstahl, antihafbeschichtet
Für alle Induktionskochfelder
Perfekte Bratergebnisse durch konstante Temperaturregelung. Pfanne und Fette werden optimal temperiert, das ermöglicht fettarmes

Braten ohne Überhitzung des Lebensmittels oder der Fette (Öl, Butter). Gesundes, kalorienarmes Braten für knusprige Kurzbratstücke ebenso wie für das perfekte Omelette. Erhältlich in 4 Größen für Kochzonen Ø 15 cm, 19 cm, 21 cm, 28 cm.



Grillplatte

Aluminiumguss, antihafbeschichtet
Für alle Flex-Induktionskochfelder
Ideal für das Grillen auf 2 Flex-Induktionskochzonen, die Hitze wird gleichmäßig auf das Grillgut übertragen. Das Grillgut erhält eine typische Barbecue-Musterung in Streifen oder beim Drehen auch in Rauten, wie am offenen Grill. Auf Fett kann verzichtet werden, da die Grillplatte antihafbeschichtet ist.



Teppan Yaki

Mehrschichtenmaterial
Für alle Flex-Induktionskochfelder
Teppan Yaki ist der „heiße Tisch“ in der japanischen Kochkultur. Darauf lassen sich viele Speisen kurz anbraten und direkt servieren: Fleisch, Fisch, Gemüse, als Spieße oder Kurzbratstücke, Spiegeleier und Bratkartoffeln ebenso wie Pfannkuchen, Blinis oder Kaiserschmarrn.



Gusspfanne

Emailliert, halbe Fläche
Für Vario Elektro-Grill Serie 400 gleichzeitigen Braten und Grillen auf zwei getrennten Flächen
Die Emaillierung macht die Gusspfanne robust und langlebig.



Wok-Pfanne

Mehrschichtmaterial, Ø 36 cm
Für Vario Gas-Wok Serie 400/200
und Induktions-Wok Serie 400
Garen mit dem Wok ist dem Einfluss der asiatischen Küche zu verdanken. Für typische Wok-Zubereitung das Lebensmittel unten im Wok scharf anbraten und dann an den Rand hochschieben oder schwenken.



Wok-Ring

Wok-Pfannenträger
Für Induktions-Wok Serie 400
Hält die Wok-Pfanne als Aufsatz auf der Induktion und nimmt durch die spezielle Elektronik im Kochfeld die volle Leistung und fokussiert diese auf die Unterseite der Wok-Pfanne, so dass scharfes Anbraten auf Induktion so gelingt wie auf Gas.



Kochsensor

Zur Temperaturregulierung in Töpfen
Für alle Induktionskochfelder mit Kochsensor-Funktion
Gradgenau kochen von 60-180 °C, das heißt: Nichts kocht mehr über, alles bleibt in Form bei der idealen Kochtemperatur.



Steckdose

Bohrdurchmesser 50 mm wie bei Knebeln der Vario Kochgeräte Serie 400



Twist-Pad

Edelstahl-Knebel, schwarz beschichtet
Schwarzer Magnetknebel für Induktionskochfelder Serie 200

Der Unterschied heißt Gaggenau.

www.gaggenau.at

BSH Hausgeräte GmbH, Quellenstraße 2a, 1100 Wien

Gaggenau Showroom Wien: Stilarena, Quellenstraße 2a, 1100 Wien