

Die Meisterwerke der Küche

Die neuen Dampfbacköfen der Serien 400 und 200



GAGGENAU

Wenn die Küche das Herzstück Ihres Zuhauses ist, ...

Gaggenau hat sich zum Ziel gesetzt, privaten Köchen Wege aufzuzeigen, ihre Visionen zu verwirklichen. Dazu werden Geräte von außerordentlicher Qualität entwickelt. Geräte, die Innovation mit Intuition verbinden.

Gefertigt aus puristischen Materialien wie Edelstahl und Glas werden sie zu einem wahren Design-Statement. Zu einer Symbiose aus Tradition und Avantgarde: Zu einem Symbol der Einfachheit und Authentizität. Wie der Dampfbackofen, den Gaggenau als erster Hausgerätehersteller für die private Küche entwickelt hat.



... ist Gaggenau die Seele Ihrer Küche.



Durch seine einzigartige Garkombination von Feuchtigkeit und Heißluft bleiben Vitamine, Mineral- und Geschmacksstoffe nahezu vollständig in den Speisen erhalten, ebenso deren appetitliche frische Farbe und der intensive, natürliche Geschmack. Fleisch und Geflügel bleiben innen saftig und erhalten außen eine perfekte Kruste.

Aufgrund seiner Vielseitigkeit ist der Dampfbackofen das Nonplusultra eines Kochs: Egal, ob Sie dämpfen, backen, grillen, schmoren, gratinieren oder regenerieren wollen, der Dampfbackofen wird Ihre Kochkunst und Ihren Geschmack bereichern.

Ikonisches Design und höchste Funktionalität



1999

Gaggenau bringt den Dampfbackofen in die private Küche und entfacht damit einen neuen Trend.

2007

Gaggenau präsentiert die ersten blendenlosen Dampfbacköfen mit aufgesetztem Bedienmodul sowie den Dampfgarofen mit Wassertank.

2011

Gaggenau ergänzt den Dampfbackofen mit einem Flächengrill hinter Glaskeramik: für perfekte Ergebnisse beim Grillen und Gratinieren.



Die Erfolgsgeschichte von Gaggenau ist eine Geschichte außergewöhnlicher Produkte: Immer wieder inspirieren uns Erfahrungen aus der Profiküche zu innovativen Gerätefunktionen für die private Küche – beispielsweise beim Dampfbackofen.

2015

Gaggenau präsentiert eine Weltneuheit: Das vollautomatische Reinigungssystem für Dampfbacköfen. Diese sind auch mit einer gradgenauen Temperatureinstellung zum Sous-vide-Garen ausgestattet.

2019

Gaggenau integriert das vollautomatische Reinigungssystem in weitere Modelle der Serie 400 als auch 200. Zusätzliche Ergänzungen: größerer Garraum, 3-Punkt-Kerntemperaturfühler und Home Connect.

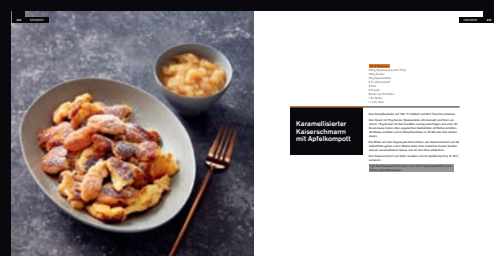
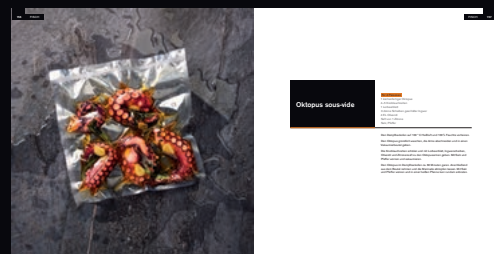
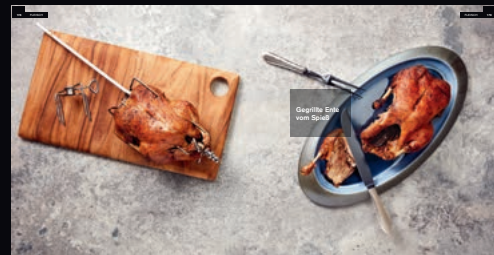
DAS KOCHBUCH Der perfekte Gastgeber



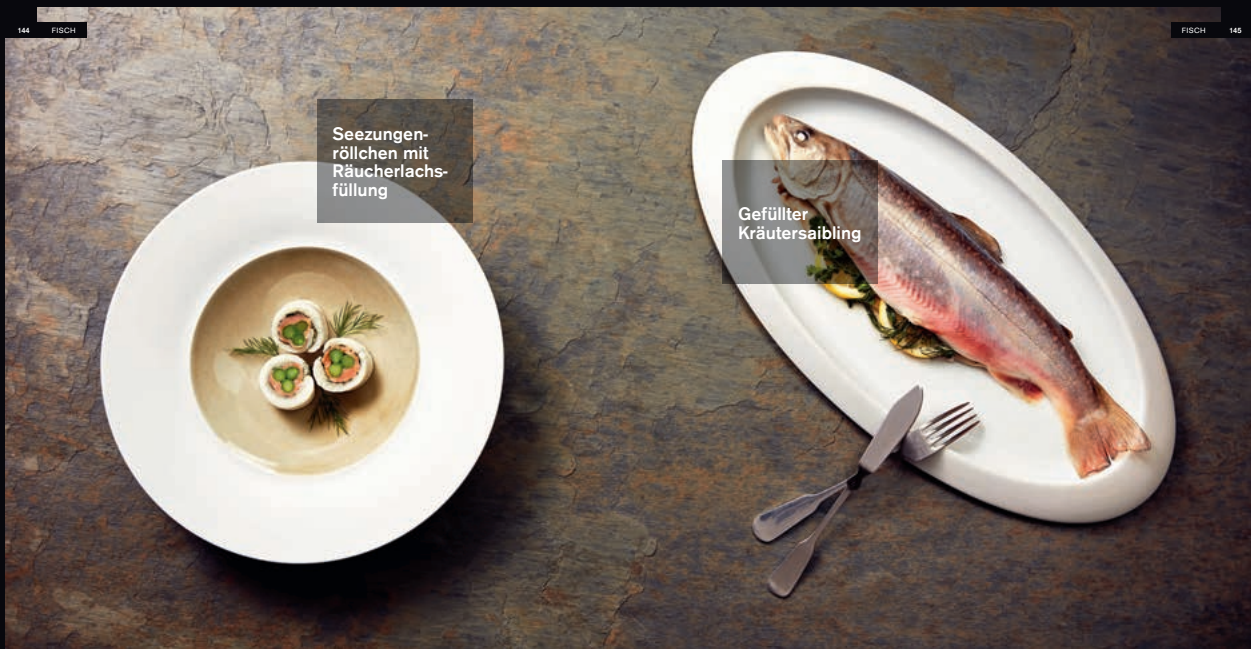
Das Gaggenau Kochbuch dient einem einzigen Zweck: dem vollkommenen Genuss. Es eröffnet die Möglichkeiten dazu mit einem umfassenden Blick auf das, was Genuss erst erlebbar macht. Das beinhaltet auch das Thema Tischkultur mit allem, was dazu gehört, um ein perfekter Gastgeber zu sein. Es greift Kultur in vielen Facetten auf und bietet dazu insgesamt 100 Kochideen für die Gerichte, die sich im Dampfbackofen ideal zubereiten lassen.

Praxisnahe Tipps und Tricks für Küche und Esstisch sowie Grundkenntnisse zu Wein, die alle zusammen „geschmackvolle Abende“ mit Gästen versprechen, machen dieses Buch zu mehr als einer umfangreichen Rezeptsammlung.

Kurzum, diese Lektüre will eine Inspiration sein für alle, die das sinnliche Erlebnis zu schätzen wissen.



260 Seiten mit zahlreichen Farbfotos
Hardcover 28,0 x 29,0 cm
Erscheinungstermin: Oktober 2019



Seezungenröllchen mit Räucherlachs-füllung

Für 4 Personen

12 Stangen grüner Spargel

2 Stängel Dill

8 Seezungenfilets ohne Haut
(à ca. 80-100 g)

Salz

Saft von einer ½ Zitrone

2 EL Sahnemeerrettich

200 g Scheiben Räucherlachs

Pflanzenöl zum Einfetten

40 g Butter

Fleur de Sel

Den Dampfbackofen auf 100 °C Heißluft und 100% Feuchte vorheizen. Den Spargel waschen, im unteren Drittel schälen und ca. 0,5 cm der unteren Enden abschneiden. In den ungelochten Garbehälter legen und im Dampfbackofen 8-10 Minuten garen. Spargel herausnehmen, mit Alufolie abdecken und ziehen lassen.

Den Dill waschen, trocken schütteln, die Spitzen abzupfen und fein hacken. Die Seezungenfilets waschen und trocken tupfen. Die Filets in einen Vakuumierbeutel legen und mit einem Fleischplattierer flachklopfen.

Je 2 Filets auf beiden Seiten leicht salzen, mit der ursprünglichen Hautseite nach innen nebeneinander überlappend auf Frischhaltefolie legen und mit Zitronensaft beträufeln. Mit Sahnemeerrettich dünn bestreichen, mit dem Dill bestreuen und den Räucherlachs darauf verteilen. Mit je 3 Stangen Spargel belegen, aufrollen und die Enden rechts und links eindrehen. Die Seelachsrollen in je ein Stück Alufolie einwickeln und die Enden rechts und links gut fixieren.

Den Dampfbackofen auf 75 °C Heißluft und 100% Feuchte reduzieren. Die Rollen hineingeben und im Dampfbackofen 10 Minuten garen. Herausholen, die Folien entfernen und jede Rolle in ca. 2-3 cm dicke Scheiben schneiden.

Die Butter in einem kleinen Topf schmelzen. Seezungenröllchen auf Tellern anrichten und mit zerlassener Butter sowie Fleur de Sel servieren.

Inspiration aus der Profiküche

Vollautomatisches Reinigungssystem

Das Reinigungssystem reinigt den Dampfbackofen selbst bei starker Verschmutzung mithilfe einer Reinigungskartusche und Wasser so gründlich wie die Pyrolyse den Backofen. Mit dieser bahnbrechenden Innovation wird die mühsame Reinigung des Garinnenraums per Hand komplett überflüssig. Dieser ist nach jeder Anwendung wieder strahlend und hygienisch sauber.

In der neuen Gerätegeneration ist das Reinigungssystem in allen Modellen der Serie 400 – egal ob mit Festwasseranschluss oder Wassertank – als auch in der Serie 200 beim BSP 270/271 mit Festwasseranschluss integriert.

Festwasseranschluss oder Wassertank

Dampfbacköfen mit Festwasserzu- und ablauf gewährleisten durch die Fähigkeit, Speisen rundum sorglos zuzubereiten, eine maximale Benutzerfreundlichkeit und Hygiene, da stets Frischwasser zur Verfügung steht.

Auch Dampfbacköfen mit Wassertank bieten vielfältigen Komfort: die Tanks sind einfach zugänglich und mit intelligenten Sensoren ausgestattet, die dem Nutzer die Erfordernisse des Tanks anzeigen, beispielsweise, dass Frischwasser aufgefüllt oder der Wassertank geleert werden muss.

3-Punkt-Kerntemperaturfühler

Der 3-Punkt-Kerntemperaturfühler informiert genau über die alles entscheidende Temperatur im Inneren des Garguts. Er zeichnet sich durch drei Temperatursensoren aus und überprüft kontinuierlich die verbleibende Garzeit auf Basis der Sensordaten, die über das TFT-Touch-Display kommuniziert werden. So gelingen Rezepte perfekt.

Die neueste Generation der Dampfbacköfen von Gaggenau zeichnet sich durch beispiellose Flexibilität und Benutzerfreundlichkeit aus, um passionierte Köche zu inspirieren, die Schönheit der Kochkunst mit Dampf für sich zu nutzen.

Welches Meisterwerk wird Ihnen gehören?

A control panel for a Gaggenau oven. It features a digital display at the top showing a lock icon and the time "03:15^h_{min}". Below the display are two circular knobs. The left knob has "S O A" markings above it. The panel is set against a brushed metal background.



GAGGENAU

Geräteübersicht aller Dampfbacköfen

Serie 400



	BS 484/485 ¹ Breite 76 cm	BS 470/471/474/475 ¹ Breite 60 cm	BS 450/451/454/455 ¹ Breite 60 cm
Festanschluss für Wasserzu- und ablauf	●	●	
Wassertank			●
Vollautomatisches Reinigungssystem	●	●	●
Druckloses Dämpfen mit 100% Feuchte bei Temperaturen von 30°C bis 100°C			
Sous-vide-Garen			
Sous-vide-Garen, verschiedene Feuchtestufen kombinierbar mit Heißluft bis 230°C	●	●	●
Korrosionsfreier Flächengrill hinter Glaskeramik, mit Umluft bis 230°C und Dampf kombinierbar	●	●	●
Automatik-Programme	●	●	●
3-Punkt-Kerntemperaturfühler mit genauer Garzeitangabe	●	●	●
Home Connect	●	●	●
Nutzvolumen	50l	50l	50l
Energieeffizienzklasse ⁴	●	●	●

¹ Serie 400: Erhältlich mit Edelstahl-hinterlegter Vollglastür und mit Vollglastür in Gaggenau Anthrazit. Geräte auch mit Display unten erhältlich.

² Serie 200: Erhältlich in den Gerätefarben Gaggenau Anthrazit, Gaggenau Metallic und Gaggenau Silber.

³ Dampfgarofen

⁴ Energieeffizienzklasse A auf einer Skala der Effizienzklassen von A+++ bis D.

Serie 200



BSP 270/271 ² Breite 60 cm	BSP 260/261 ² Breite 60 cm	BSP 250/251 ² Breite 60 cm	BSP 220/221 ^{2,3} Breite 60 cm
●	●		
		●	●
●			
			●
			●
●	●	●	
●	●	●	
●	●	●	
●	●	●	
●	●	●	●
50l	50l	50l	58l
●	●	●	

Der Unterschied heißt Gaggenau.