

Die Küche als offener Ort der Begegnung – die vollintegrierte Induktion von Gaggenau macht es möglich.

# „Die ultimative Freiheit in der Küchenplanung“

Mit seiner vollintegrierten Induktion lässt Gaggenau das Kochfeld verschwinden und löst die Grenzen zwischen Kochen und Wohnen auf.

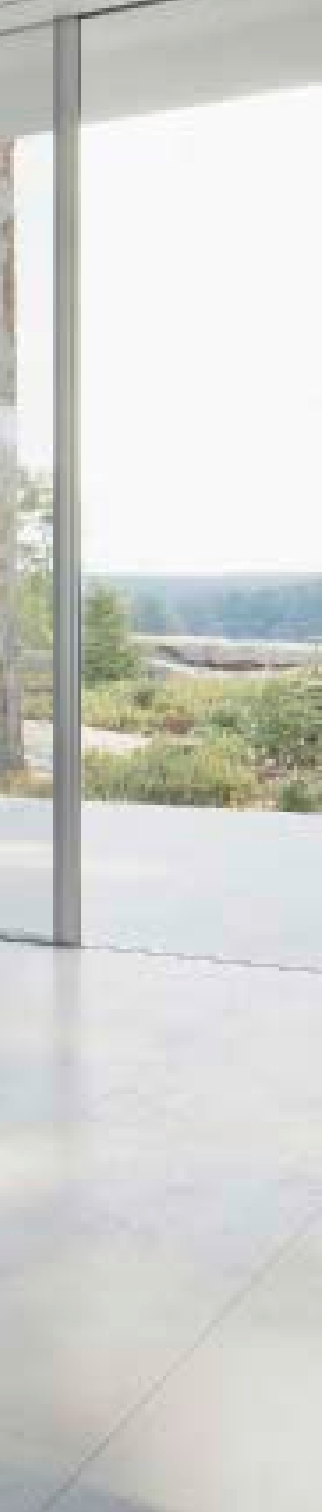
**Neue Programme** Ein Punkt. Ein Knebel. Eine Arbeitsfläche. Die vollintegrierte Induktion von Gaggenau ist auf das Wesentliche reduziert: Gekocht wird direkt auf der Arbeitsfläche. Ein dezenter LED-Punkt und der ikonische Gaggenau Bedienknebel sind die einzigen sichtbaren Elemente. Der LED-Punkt ist dabei nicht nur ein Blickfang, sondern führt intuitiv zum Zentrum des Geschehens – dem Induktionsmodul. Er zeigt an, wo das Kochgeschirr platziert werden kann und weist mit seinem sanften Leuchten auf Restwärme hin. Sobald das Licht erlischt, verwandelt sich die Fläche zurück in eine elegante Arbeitsplatte. Diese innovative Induktionslösung eröffnet neue Möglichkeiten im Küchenraum: ein Ort, der nicht nur zum Kochen und Vorbereiten, sondern auch zum Servieren, Essen, Arbeiten und zu geselligen Stunden einlädt.

Produkt  
20

„Es geht darum, die Grenzen zwischen Zubereitung und Wohnen verschwimmen zu lassen. Die vollintegrierte Induktion bietet die ultimative Freiheit in der Küchenplanung“, so Sven Baacke, Head of Design bei Gaggenau.

## Kochen mit allen Möglichkeiten

Für eine effiziente Zubereitung hat Gaggenau einen abnehmbaren magnetischen Oberflächenschutz für das vorhandene Induktions-Kochgeschirr entwickelt. Dieser Schutz dämpft die Geräusche, die durch die Bewegung von Töpfen und Pfannen auf der Steinoberfläche entstehen. Zugleich sorgt er für eine gute Leitfähigkeit der Induktionsmodule und damit für eine optimale Kochleistung. Mit der Warmhalte- und Boost-Funktion bietet die vollintegrierte Induktion außerdem die



Die vollintegrierte Induktion von Gaggenau ist ein vielseitiges Designstatement.  
Fotos: Gaggenau Hausgeräte GmbH



Der smarte LED-Punkt signalisiert die Mitte des Kochmoduls und die Restwärme. Er erlischt im Anschluss.



Für die reibungslose Funktionalität der vollintegrierten Induktion befinden sich unter der Arbeitsplatte leistungsfähige Induktionsmodule von Gaggenau.

gewohnt hohe Leistungsfähigkeit von Gaggenau. Den Bedienknebel, das Wiedererkennungsmerkmal von Gaggenau und zugleich beleuchtetes Design-Highlight, gibt es wahlweise in Edelstahl oder Schwarz. Auch die Arbeitsfläche ist perfekt auf das elegante Design abgestimmt: Die vollintegrierte Induktion wird exklusiv mit Dekton-Arbeitsplatten kombiniert, die in über 60 Ausführungen und Farben erhältlich sind. Diese fleckenabweisenden und kratzfesten Oberflächen fügen sich nahtlos in das Küchendesign ein und verbinden Funktionalität mit Ästhetik.

### Kochen mit Design-Geschichte

Die vollintegrierte Induktion ist eine Erweiterung der renommierten Kollektion von Luxus-Einbaugeräten, die die

Küchenwelt nachhaltig verändern soll. „Unser langjähriges Engagement für Innovationen hat die Dynamik des Kochens oft verändert. Von den ersten Küchen-Einbaugeräten auf Augenhöhe über die Muldenlüftung bis hin zum bahnbrechenden Dampfbackofen in der privaten Küche haben unsere technologischen Fortschritte immer einen echten Nutzen für die Menschen gebracht“, ist Marco Tümmler, Geschäftsführer von Gaggenau, überzeugt. „Und heute ist es die vollintegrierte Induktion, eine Innovation, die vieles verändern wird: nicht nur die Art und Weise, wie Menschen kochen, sondern auch die Art und Weise, wie sie in der modernen, offenen Küche miteinander umgehen.“ Die vollintegrierte Induktion ist ab Januar im Münchner Gaggenau Showroom zu besichtigen und ab Sommer 2024 im Handel erhältlich. <sup>KB</sup>

[kuecheundbadforum.de/PRODUKTE](https://kuecheundbadforum.de/PRODUKTE)