

Cooktops

The Vario cooktops 400 and 200 series, and The cooktops 200 series



GAGGENAU



Respected by Gaggenau

スケーラビリティ、大量生産、機械化が進み、近年では手頃な価格の製品が主流となってきました。

これは同時に、製造効率を追求してきたあまり、伝統的な工法や職人の技術が失われつつあることをも意味します。

しかしながら、品質にこだわり、伝統的な技法や、世代を超えて育まれた希少種などに、価値を見出し敬意をもって高く評価する人々もいます。

GAGGENAU製品は、レーザーカットなどの機械を用いた最先端の技術と、点検や組立、仕上げは手作業といった職人の知識と技を組み合わせ、一つひとつ自信をもって造られています。

GAGGENAUのものづくりには、これまで培ってきた職人の技術が必要不可欠なのです。

だからこそ私たちは、志を同じくする職人に敬意を払い、彼らの技術を維持し継承できるように支援していくことを目指しています。



Cooking

Give yourself the ingredients for greatness.

満足がいく出来ばえの料理を作るには、クッカーにも高い性能が求められます。

私たちは、生産性よりも品質にこだわり、高い技術をもつ職人の手作業のもと、一つひとつ製品を作っています。

ガゲナウの製品は、すべて、一目でガゲナウとわかる独特なデザイン、そして厳選された素材から作り出され、プロに求められるパフォーマンスを提供し続けてきました。

1683年からその伝統は変わりません。そしてまた、この先300年後も、技術革新と伝統を守り続けることを約束します。ガゲナウの卓越されたデザインと技術は、料理を楽しむ人々の要望を満たし、キッチンそのものにも変革をもたらすことを私たちは確信しています。



The Vario cooktops 400 series

パリオククトップ400シリーズは、誰もが使いやすい圧倒的な操作性と、洗練されたパフォーマンス性により、調理の可能性を無限に広げます。

IHクッキングヒーター・ハイカロリーバーナー・テッパンヤキ・バーベキューグリル・ベンチレーションは、シームレスかつ自由にジョイントすることができ、今までの常識を超えた優れた性能を発揮してくれます。パリオククトップ400シリーズによる最高の料理と卓越したデザインに、身も心も満たされることでしょう。

* パリオシリーズを複数台連結して設置する場合には、ジョイントモールが必要です。



コントロールノブ：ソリッドステンレス製のコントロールノブは、重厚だけでなく繊細な加工でイルミネーションリングを組み込んでおり、調理面が高温か冷めているかを簡単に見極められます。

前面部分へ取り付けることによって、シェフの厨房のような感覚で操作できます。

サーフェスマウント／フラッシュマウント：3mm厚のステンレスフレーム小口を見せることで機器の重厚さを際立たせるサーフェスマウントと、カウンタートップにフレームまで埋め込み、よりスタイリッシュに見せるフラッシュマウントの、2つの設置方法が可能です。

IHクッキングヒーター 2口：低温から高火力まで細かく設定できるだけでなく、フレックス機能により2つの調理ゾーンをリンクさせ、1つの大きな調理ゾーンとして使うこともできるため、オプションのテッパンヤキやグリドルプレートを使用した豪快な調理も可能です。

ブースター機能 (IHクッキングヒーター 2口)：一時的に調理ゾーンのパワーをアップさせることができるので、たっぷりの水をより早く沸騰させるなどに便利です。



ステンレス製コントロールノブ



サーフェスマウント



フラッシュマウント



ハイカロリーバーナー：最大6,000Wから最小300Wまでの12段階火力調整。本格的な中華料理だけでなく、ラードやチョコレートを直火で溶かすことも可能です。また、電子制御による立ち消え時の自動再点火や消し忘れ安全機能も備えられています。

テッパンヤキ：正確で均一な温度管理技術が備わっており、調理ゾーンをフルに使用することはもちろん、手前か奥の半分のゾーンだけでも調理可能です。

バーベキューグリル：溶岩石の遠赤外線効果で、肉・魚・野菜などの食材を炭火で焼いたようにふっくらと焼き上げ、煙がより発生しにくい作りになっています。

ダウンドラフトベンチレーション：機器に隣接して設置できる下引き換気扇。匂い・油煙を効率よく排気します。また、ファンは静かでダクトはより省スペースに、下の収納にできるだけ影響を与えないように設計されました。

テーブルベンチレーション：昇降式の下引き換気扇。使用時以外はカウンター下に格納することができます。



ハイカロリーバーナー



テーブルベンチレーション



The Vario cooktops 200 series

バリオクックトップ200シリーズは、コンパクトなサイズで、煮る、焼く、炒めるなど目的によって選ぶことができる独創的な調理機器です。必要な機器を自由に組み合わせることにより、思うがままに本格調理を楽しむことができます。

本シリーズはこのたび大幅にモデルチェンジし、まさに審美的という言葉がふさわしい洗練されたデザインへと生まれ変わりました。

アルマイト加工を施したブラックコントロールパネル、同じくブラックで統一されたコントロールノブにはイルミネーションリングが組み込まれ、余熱時は温かみのあるオレンジ色で表示されるようになりました。それはまるで生き物の鼓動をも感じさせます。

* バリオシリーズを複数台連結して設置する場合には、ジョイントモールが必要です。



コントロールノブ



ハイカロリーバーナー：メカニカルコックの採用により、火力は最大6,000Wから最小300Wまでの9段階で、本格的な中華料理だけでなくチョコレートを直火で溶かすことも可能です。

テッパンヤキ：正確・均等な表面温度を保つことにより、誰もが一流シェフが調理したかのようなテッパン料理が可能になります。

バーベキューグリル：溶岩石の遠赤外線効果で、肉・魚・野菜などの食材を炭火で焼いたようにふっくらと焼き上げます。

IHクッキングヒーター：手前と奥の調理ゾーンをリンクさせ、1つの大きな調理ゾーンとしても使用可能です。

ダウンドラフトベンチレーション：他の機器と視覚的な調和を保ちながら、パフォーマンスの向上と静音性などさらなる改善がなされています。



ハイカロリーバーナー



The cooktops 200 series

限られたスペースで、いろいろな調理のしやすさと料理の美味しさ両方を求めたシリーズです。

200シリーズのコンロがあれば、押す、回すといった単純な操作のみで様々な料理が直感的にできるので、シェフが求める理想のキッチンに近づきます。

フライパンセンサー※：フライパンの温度を設定したレベルに保ち、過熱を防ぐことができます。

ブースター機能：お好みの火力に設定後、フライパンブースター※をタッチすると最大レベルで急速予熱を行います。また、鍋用のブースター機能を使用すると調理ゾーンのパワーを一時的に約50%アップし、瞬間に水を沸騰させることができます。

タイマー機能：各調理ゾーンで同時に別々のタイマーを設定することができます。設定時間が経過すると調理ゾーンの電源をオフにするクッキングタイマーと、時間の経過のみを知らせるキッチンタイマーがあります。

鍋自動検知システム：調理ゾーンに鍋がない場合や調理中に鍋を外すと、作動ランプが点滅し、自動的に運転を中止します。また、一定時間内に鍋を戻すと元の設定を継続して調理が可能です。

※CI 261 114には、フライパンセンサー、フライパンブースター機能はありません。



フレックス機能※：2つの調理ゾーンをリンクさせて1つの大きな調理ゾーンとしても使用できるので、調理器具の形やサイズに捉われず、誰もが「焼く、炒める、煮る、茹でる」をより自由にできます。また、オプションのグリドルプレートやテッパンを使用して、バーベキューや鉄板焼を楽しめます。

拡張ヒーター※：調理ゾーンは4口別々に使用できることはもちろん、手前と奥の調理ゾーンをリンクもしくは拡張ヒーターと接続させることで調理器具のサイズや形に捉われず、1つの大きな調理ゾーンとして自由に美味しい料理を作っていただけます。

プロフェッショナルクッキング機能(シェフモード)※：鉄板焼屋の鉄板をイメージしたモードです。ワンタッチで各調理ゾーンが予め設定された火力で起動するので、あとはお鍋やフライパンをのせるだけで「茹でる、炒める、保温する」が可能になります。

ストップウォッチ機能※：調理時間を計っておけば、次回の調理時の目安になります。

余熱表示機能：高温時 H、中温時 h と2段階の余熱表示をします。

※CI 261 114には、この機能はありません。

コントロールノブ

このノブは、すべての調理ゾーンのコントローラーの役目を果たします。デジタルコントロールパネル上で、右へ回すと選択された調理ゾーンの出力が上がり、左へ回すと下がります。また、取り外して洗うこともできます。

(CI 261 114はダイレクトタッチセンサーになります。)



コントロールノブ



VG 295 250 JP

1つのマルチリング中華鍋バーナー、2つのツーリングハイカロリーバーナー、2つのツーリングスタンダードバーナーを装備した5口のハイカロリーバーナーです。

コントロールパネルには、快適で安全な操作性をもつイルミネーションリング付のコントロールノブを備え、正確な火力調整を可能にします。5バーナーで市場トップクラスの18kW出力を誇り、業務用の厨房で使用されるレベルの耐熱性に優れた堅牢な真鍮バーナーリングと、滑らかな表面を備えたフライパンサポートにより、自由自在に調理を行うことができます。

The Vario cooktops 200 series



Vario induction cooktop

VI 262 120
幅 60cm
IHクッキングヒーター 4口



Vario induction cooktop

VI 232 120
幅 28cm
IHクッキングヒーター 2口



Vario gas wok

VG 231 220 JP
幅 28cm
ハイカロリバーナー



Vario Teppan Yaki

VP 230 420
幅 28cm
テッパンヤキ



Vario electric grill

VR 230 420
幅 28cm
バーベキューグリル



Vario downdraft ventilation

VL 200 120
幅 15cm
ベンチレーション
※ガスコンロには使用出来ません。



Vario induction cooktop

VI 260 134
幅 60cm
IHクッキングヒーター 4口



Vario Teppan Yaki

VP 230 434
幅 30cm
テッパンヤキ

The Vario cooktops 400 series



Vario flex induction cooktop
VI 422 113
幅 38cm
IHクッキングヒーター 2口



Vario gas wok
VG 415 211 JP
幅 38cm
ハイカロリバーナー



Vario Teppan Yaki
VP 414 111
幅 38cm
テッパンヤキ



Vario electric grill
VR 414 111
幅 38cm
バーベキューグリル



Vario downdraft ventilation
VL 414 112
幅 15.5cm
ベンチレーション
※ガスコンロには使用出来ません。

The cooktops 200 series



Flex induction cooktop

CI 282 112
幅 80cm
IHクッキングヒーター 4口



Flex induction cooktop

CI 262 115
幅 60cm
IHクッキングヒーター 4口



Induction cooktop

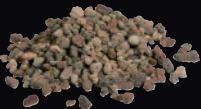
CI 261 114
幅 60cm
IHクッキングヒーター 4口



Gas cooktop

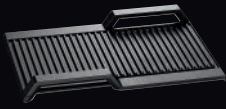
VG 295 250 JP
幅 90cm
ガスクックトップ5口

The accessories



溶岩石

LV 030 000
補充、交換用



グリドルプレート

CA 052 300
アルミダイキャスト
ノンスティック加工



テッパンヤキ

CA 051 300



フライパン 15/18/21/28

**GP 900 001/GP 900 002/
GP 900 003/GP 900 004**
ステンレス製
ノンスティック加工
Ø15, Ø18, Ø21, Ø28の
ヒーター用の4サイズ



中華鍋

WP 400 001
Ø36の多層構造中華鍋
ガスコンロ用



トング



ブラックカバー

VD 200 020
VI 232 120/VG 231 220 JP/
VP 230 420/VR 230 420用



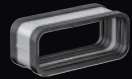
アルミカバー

VD 201 034
VP 230 434用



排気接続アダプター(金属)

AD 854 041



排気接続アダプター枠(金属)

AD 854 000



ブラックノブ

CA 230 100
CI 282 /CI 262 用



スクレイパー



セラミッククリーナー



ジョイントモール

VA 420 004
パリオ400シリーズを
連結するためのオプション品
フラッシュマウント(段落ち)



ジョイントモール

VA 420 010
パリオ400シリーズを
連結するためのオプション品
サーフェスマウント(かぶせ)



ジョイントモール

VV 200 010
パリオ200シリーズを
連結するためのオプション品
ステンレス



ジョイントモール

VV 200 020
パリオ200シリーズを
連結するためのオプション品
ブラック



ジョイントモール

VV 200 034
パリオ200シリーズを
連結するためのオプション品
VI 260 134/VP 230 434用
ステンレス



型式	IHクッキングヒーター4口	IHクッキングヒーター2口
	VI 262 120	VI 232 120
	サーフェスマウント	サーフェスマウント

寸法		
本体寸法 W×D×H	(mm) 580×512×59	288×512×59
開口寸法 W×D	(mm) 560×492	268×492
本体重量	(kg) 17	9
オペレーション		
TFT タッチディスプレイ／ツイストパッドコントロール／センサーコントロール	－／－／－	－／－／－
バイカラーディスプレイ（ホワイト／オレンジ）	－	－
フロントコントロールノブ／統合コントロールパネル	－／●	－／●
電力定格		
電源	単相 200V 50/60Hz	単相 200V 50/60Hz
消費電力 最大（リミット）	(kW) 5.9	3.7
クッキングゾーン（調理器具）の数	4	2
19×21cm（2200/3700W）フレックスゾーン 同時使用時 38×21cm（3300/3700W）	－	2
19×23cm（2200/3700W）フレックスゾーン 同時使用時 38×23cm（3300/3700W）	4	－
19×24cm（2200/3700W）フレックスゾーン 同時使用時 38×24cm（3300/3700W）	－	－
電源コード	1.5m アース付プラグ	1.5m アース付プラグ
コンセント形状	単相 200V30A 専用回路 専用回路に漏電ブレーカーを設置してください。	単相 200V20A 専用回路 専用回路に漏電ブレーカーを設置してください。
特徴		
火力調整	9	9
フレックス機能（長方形エリア）	●	●
ソースパンセンサー／フライパンセンサー	－／●	－／●
フライパンセンサーの数	4	2
プロフェッショナルクッキング機能	－	－
ブースター機能（鍋用／フライパン用）	●／－	●／－
保温機能	－	－
クッキングタイマー	－	－
キッチンタイマー	－	－
ストップウォッチ	－	－
余熱表示	●	●
チャイルドロック／セーフティ自動電源オフ機能／ディスプレイクリーニング保護	－／●／－	－／●／－
オプションメニュー	－	－
フード制御	－	－
ワイヤレスデジタルサービス（Home Connect）	－	－
オプション		
ジョイントモールド	VV 200 010/VV 200 020	VV 200 010/VV 200 020
アクセサリ		
テッパンヤキ（フレックスゾーン用）	CA 051 300	CA 051 300
グリドルプレート（フレックスゾーン用）	CA 052 300	CA 052 300
フライパン ø 15cm/18cm/21cm/28cm	GP 900 001/002/003/－	GP 900 001/002/003/－
ブラックカバー	－	VD 200 020

●: 付属品・標準装備
○: 型番表記: 別売品



型式	ガスクックトップ5口	ハイカロリバーナー	ハイカロリバーナー
	VG 295 250 JP	VG 231 220 JP	VG 415 211 JP
	サーフェスマウント	サーフェスマウント	サーフェスマウント ／フラッシュマウント

寸法			
本体寸法 W×D×H	(mm) 914×510×115.5	288×512×115	380×520×134
サーフェスマウント開口寸法 W×D	(mm) 885×492	268×492	360×492
フラッシュマウント開口寸法 W×D	(mm) －	－	内側 360×492 ／外側 386×526
本体重量	(kg) 31	11	15
オペレーション			
フロントコントロールノブ／統合コントロールパネル	－／●	－／●	●／－
電力定格			
電源	単相 100V 50/60Hz	単相 100V 50/60Hz	単相 100V 50/60Hz
消費電力 (W)	10	10	25
ガス消費量 最大 (kW)	18.0	6.0	6.0
適応ガス種	都市ガス 13A	都市ガス 13A	都市ガス 13A
クッキングゾーン（調理器具）の数	5	1	1
マルチリングバーナー（300 - 6000W）	1	1	1
2 リングハイカロリバーナー（170 - 4000W）	2	－	－
2 リングスタンダードバーナー（170 - 2000W）	2	－	－
電源コード	1.5m 100V アース付プラグ	1.5m 100V アース付プラグ	1.4m 100V アース付プラグ
コンセント形状	AC100V	AC100V	AC100V
特徴			
火力調整	9	9	12
電子火力コントロール	－	－	●
自動点火／電動点火	－／●	－／●	●／－
再点火時の電動火災モニタリング	－	－	●
煮込み機能	－	－	●
余熱表示	●	●	●
セーフティ自動電源オフ機能	－	－	●
キャストバンサポート	3	1	1
オプション			
ジョイントモールド	－	VV 200 010/VV 200 020	VA 420 004/VA 420 010
アクセサリ			
中華鍋	WP 400 001	WP 400 001	WP 400 001
ブラックカバー	－	VD 200 020	－

●: 付属品・標準装備
○: 型番表記: 別売品

				
型式	トップパンヤキ VP 230 420 サーフェスマウント	バーベキューグリル VR 230 420 サーフェスマウント	トップパンヤキ VP 414 111 サーフェスマウント ／フラッシュマウント	バーベキューグリル VR 414 111 サーフェスマウント ／フラッシュマウント
寸法				
本体寸法 W×D×H	(mm) 288×512×134	288×512×134	380×520×118	380×520×118
サーフェスマウント開口寸法 W×D	(mm) 268×492	268×492	360×492	360×492
フラッシュマウント開口寸法 W×D	(mm) —	—	内側 360×492 / 外側 386×526	内側 360×492 / 外側 386×526
本体重量	(kg) 9	17	12	26
オペレーション				
フロントコントロールノブ／統合コントロールパネル	—／●	—／●	●／—	●／—
電力定格				
電源	単相 200V 50/60Hz	単相 200V 50/60Hz	単相 200V 50/60Hz	単相 200V 50/60Hz
消費電力 最大 (リミット)	(kW) 1.8	3.0 (1.5 x 2)	1.9 (0.95 x 2)	2.3 (1.15 x 2)
電源コード	1.8m アース付プラグ	1.8m アース付プラグ	1.5m アース付プラグ	1.5m アース付プラグ
コンセント形状	単相 200V20A 専用回路	単相 200V20A 専用回路	単相 200V20A 専用回路	単相 200V20A 専用回路
	専用回路に漏電ブレーカーを設置してください。			
特徴				
クッキングゾーン (調理器具) の数	1	2	2	2
温度範囲	(℃) 140 - 240	—	120 - 240	—
火力調整	10	9	12	12
温度コントロール	●	—	●	—
キャストグリル	—	1	—	2
溶岩石ステンレスコンテナー	—	●	—	●
グリストレイ	—	—	—	●
クロムメッキされた調理面	—	—	●	—
ステンレスでサンドされた調理面	●	—	—	—
保温機能	●	—	●	—
余熱表示	●	●	●	●
チャイルドロック／セーフティ自動電源オフ機能	—／●	—／●	—／●	—／●
オプション				
ジョイントモール	VV 200 010/VV 200 020	VV 200 010/VV 200 020	VA 420 004/VA 420 010	VA 420 004/VA 420 010
アクセサリ				
キャストパン (ハーフサイズ)	—	—	—	●
ブラックカバー	VD 200 020	VD 200 020	—	—
クリーニングブラシ	—	●	—	●
ヘラ	2	—	2	—

●: 付属品・標準装備
○: 型番表記: 別売品

 		
型式	ダウンドラフト VL 200 120	ダウンドラフト VL 414 112
	※ガスコンロでは使用出来ません。	※ガスコンロでは使用出来ません。
	サーフェスマウント	サーフェスマウント／フラッシュマウント
室外排気／室内循環	●／●	●／●
リモートファン互換性 (室外排気)	AR 400 742／AR401 142／AR403 122	AR 400 742／AR401 142／AR403 122
リモートファン互換性 (室内循環) ※1	AR 413 722※2／AR 410 110	AR 413 722※2／AR 410 110
寸法		
本体寸法 W×D×H	(mm) 150×512×183.5	155×520×175
フレイム全体の高さ	(mm) 8.5	3
本体重量	(kg) 5	2.2
換気性能 (各リモートファン使用時 風量レベル1／2／3／急速) ・コントロール部電源／リモートファン部電源		
AR 400 742	(m³/h) 300/440/550/640 ・ —／単相100V 50/60Hz	280/430/540/640 ・ 単相200V 50/60Hz／単相200V 50/60Hz
AR 401 142	(m³/h) 310/450/560/650 ・ —／単相200V 50/60Hz	300/455/570/660 ・ 単相200V 50/60Hz／単相200V 50/60Hz
AR 403 122	(m³/h) 336/448/581/723 ・ —／単相200V 50/60Hz	320/420/550/690 ・ 単相200V 50/60Hz／単相200V 50/60Hz
AR 413 122	(m³/h) 268/368/496/642 ・ —／単相200V 50/60Hz	290/390/520/660 ・ 単相200V 50/60Hz／単相200V 50/60Hz
AR 410 110	(m³/h) 316/387/453/565 ・ —／単相200V 50/60Hz	350/415/490/590 ・ 単相200V 50/60Hz／単相200V 50/60Hz
特徴		
風量切り替え	3+急速	3+急速
オートマチック機能	●	●
継続換気	(分) ●／統合	●
インターバル換気	(分) ●／6	●／6
クリーニング表示	●	●
グリスフィルタータイプ	メタルグリスフィルター	メタルグリスフィルター
グリスフィルター数	1	1
グリストレインチャンネル	●	●
活性炭フィルタークリーニング表示	●	—
下排気接続 側面／底面／背面	—／—／●	—／—／●
接続ケーブルの長さ	(m) 1.7	1.75
オプション		
ジョイントモール	VV 200 010/VV 200 020	VA 420 004/VA 420 010
接続		
総接続負荷	(W) リモートファンによる	リモートファンによる
周波数ノイズ干渉抑制	●	●

※1:室内循環の場合、バーベキューグリル、ガスコンロでは使用出来ません。
※2: AA 413 722(フィルター)、AD 413 722(ダクト)が必要です。

				
型式	IHクッキングヒーター 4口	IHクッキングヒーター 4口	IHクッキングヒーター 4口	IHクッキングヒーター 2口
	CI 282 112	CI 262 115	CI 261 114	VI 422 113
	ステンレスフレーム	ステンレスフレーム	ステンレスフレーム	サーフェスマウント ／フラッシュマウント
寸法				
本体寸法 W×D×H	(mm) 804×520×55	590×520×55	590×520×58	380×520×57
開口寸法 W×D	(mm) 780×490	560×490	560×490	サーフェス：360×492 フラッシュ：内側 360×492 ／外側 386×526
本体重量	(kg) 17	16	14	10
オペレーション				
TFT タッチディスプレイ／ツイストパッドコントロール／センサーコントロール	－／●／－	－／●／－	－／－／●	－／－／●
バイカラーディスプレイ（ホワイト／オレンジ）	●	●	－	●
フロントコントロールノブ／統合コントロールパネル	－／－	－／－	－／－	●／－
クッキングゾーン／コンビネーション				
電源	単相 200V 50/60Hz	単相 200V 50/60Hz	単相 200V 50/60Hz	単相 200V 50/60Hz
消費電力 最大（リミット）	(kW) 5.9	5.9	5.9	3.7
クッキングゾーン（調理器具）の数	4	4	4	2
19×21cm（2200/3700W）フレックスゾーン 同時使用時 38×21cm（3300/3700W）	－	－	－	－
19×23cm（2200/3700W）フレックスゾーン 同時使用時38×23cm（3300/3700W）	4	4	－	－
19×24cm（2200/3700W）フレックスゾーン 同時使用時 38×24cm（3300/3700W）	－	－	－	2
ø28cm（2400/3700W）	－	－	－	－
ø24cm（2200/3700W）	－	－	－	－
ø21cm（2200/3700W）	－	－	1	－
ø18cm（1800/3100W）	－	－	1	－
ø15cm（1400/2200W）	－	－	1	－
ø18×28cm（2000/3700W）	－	－	1	－
拡張ヒーター 接続時 30x30cm（3300/3700 W）	2	1	－	－
電源コード	1.5m アース付プラグ	1.5m アース付プラグ	1.5m アース付プラグ	1.5m アース付プラグ
コンセント形状	単相 200V30A 専用回路 専用回路に漏電ブレーカーを設置してください。	単相 200V30A 専用回路 専用回路に漏電ブレーカーを設置してください。	単相 200V30A 専用回路 専用回路に漏電ブレーカーを設置してください。	単相 200V20A 専用回路 専用回路に漏電ブレーカーを設置してください。
特徴				
火力調整	17	17	17	12
フレックス機能(長方形エリア)	●	●	－	●
ソースパンセンサー／フライパンセンサー	●／●	●／●	－／－	－／●
フライパンセンサーの数	4	4	－	2
プロフェッショナルクッキング機能	●	●	－	－
ブースター機能（鍋用／フライパン用）	●／●	●／●	●／－	●／－
保温機能	●	●	－	－
クッキングタイマー	4	4	4	－
キッチンタイマー	●	●	●	●
ストップウォッチ	●	●	－	●
余熱表示	●	●	●	●
チャイルドロック／セーフティ自動電源オフ機能／ディスプレイクリーニング保護	●／●／●	●／●／●	●／●／●	－／●／－
オプションメニュー	●	●	●	●
フード制御 ※	●	●	－	●
ワイヤレスデジタルサービス (Home Connect) ※	●	●	－	●
オプション				
ジョイントモール	－	－	－	VA 420 004/VA 420 010
アクセサリ				
テッパンヤキ(フレックスゾーン用)	CA 051 300	CA 051 300	－	CA 051 300
グリドルプレート(フレックスゾーン用)	CA 052 300	CA 052 300	－	CA 052 300
フライパン ø15cm/18cm/21cm/28cm	GP 900 001/002/003/004	GP 900 001/002/003/004	GP 900 001/002/003/－	GP 900 001/002/003/－
ブラックノブ	CA 230 100	CA 230 10	－	－

●: 付属品・標準装備
○: 型番表記: 別売品
※ 導入開始時期未定



型式		IH クッキングヒーター 4 口 VI 260 134	テッパンヤキ VP 230 434
寸法			
本体寸法	W×D×H	580×523×57.5 mm	288×523×143.5 mm
開口寸法	W×D	560×490 mm コーナー 3R	268×490 mm コーナー3R
本体重量		15.0 kg	9.0kg
電力定格			
電源	最大 (リミット)	単相 200V 50/60Hz	単相200V 50/60Hz
	消費電力	5.9kW	1.8kW
消費電力	前	—	—
	前右	2.2kW (ブースター作動時：3.3kW)	—
	前左	1.8kW (ブースター作動時：2.5kW)	—
	後	—	—
	後右	1.4kW (ブースター作動時：1.8kW)	—
	後左	1.8kW (ブースター作動時：2.5kW)	—
電源コード		1.5mアース付プラグ	1.7mアース付プラグ
コンセント形状		単相 200V30A 専用回路	単相200V20A専用回路
		専用回路に漏電ブレーカーを設置してください。	専用回路に漏電ブレーカーを設置してください。
ガス接続			
ガス消費量 最大		—	—
適応ガス種		—	—
ガス接続		—	—
形状			
設置方式		ドロップイン	ドロップイン
オプション			
ジョイントモール		VV 200 034	VV 200 034
アクセサリー			
アルミカバー		—	VD 201 034
溶岩石		—	—
トンダ		—	—
テッパンヤキ 大/小		—	—
グリドルプレート		—	—
テッパンヤキ		—	—
ブラックノブ		—	—
フライパン 15/18/21/28		GP 900 001/002/003/004	—
ガストロノームロースター		—	—

●: 付属品・標準装備
○・型番表記: 別売品



各製品の図面 (PDF) をご覧いただけます。
https://www.ntec.tv/dl_drawing/c_drawing.pdf

※バリオシリーズを複数台連結して設置する場合は、ジョイントモールが必要です。

The difference is Gaggenau.

ガゲナウ・ビルトインキッチン機器
総輸入発売元
株式会社 N・TEC

本社
〒651-1411
兵庫県西宮市山口町名来2-23-7
TEL. 078-904-3101
FAX. 078-904-3102

東京支店
〒106-0044
東京都港区東麻布1-8-4
TEL. 03-5545-3877
FAX. 03-5545-3878

ショールーム オックス
〒659-0092
兵庫県芦屋市大原町6-16
TEL. 0797-32-3751
FAX. 0797-32-3781

東京ショールーム
〒106-0044
東京都港区東麻布1-8-4
TEL. 03-5545-3877
FAX. 03-5545-3878