

Ovens

The ovens 400 series and the EB 300 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。



Baking

What the professional chef comes home to.

オーブンは“キッチンの主役”です。焼くことも、煮込むことも、テキパキこなす頼りになる調理機器です。ガゲナウのオーブンはミートセンサー、ピザストーンなど、お料理作りを楽しむ機能も充実しています。

スチームオーブンはスチームクッカーとオーブンの長所を一つにして、プロの調理技術を家庭に持ち込みました。加熱水蒸気を使い高温で表面をカリッとスピーディーに仕上げ、湿度が加わっていることで内部はしっとりと仕上がります。料理のでき上がりの違いは一目見て分かりますが、本当の実感が得られるのは一口食べてみた時でしょう。肉や魚はその風味豊かな肉汁をそのままに、鶏肉の皮はカリッとキツネ色に、野菜はその色や貴重なビタミン類を損なうことなく、柔らかく歯ごたえ良く仕上がります。

また、食器や料理の保温、低温調理など幅広い用途でお使いただけるビルトインウォーマーも合わせ、機能とフォルムの完璧なコンビネーションを実現し、最も厳しいプロの要求を満たすために作られた最高の製品を提供しています。



The EB 333

30年におよぶ細やかで丁寧な微調整を経て、新規に再設計およびアップデートされたことで、このオーブンの神髄はさらに強化されました。ほぼ全面的に手作りである点は変わらないものの、前面の扉パネルは3mmの一枚ステンレスで作られており、90cmに及ぶ製品幅の全てを覆っています。カンチレバー蝶番とクッション構造により、しっかりとした重量20kgの扉を容易に開閉することが可能です。

技術の向上により、エネルギー効率においても最高クラスに分類され、TFT タッチディスプレイ(スペシャルアクセサリとしてステンレス製のブラックコントロールノブあり)も追加されました。ガゲナウの代表的オーブンとして、発売30周年および創業333年を祝うにふさわしい製品に仕上がっています。



ビルトインオープン EB 333 411

サイズ：W90cm ステンレスパネル

1986年、初期のEB300型はヨーロッパにとって全く新しい製品でした。ガゲナウ社のオーナーにして情熱的な家庭料理人、ゲオルグ・フォン・ブランケの個人的プロジェクトであった、この華々しくも不思議な魅力を持つ大容量オーブンは、実在のアメリカ製レンジ調理機に影響を受けて作られました。幅90cmという革命的なサイズで、高級オーブンのデザインを一新し、キッチンの有り方を変え、瞬間に調理器具の象徴的地位を得て、家庭の料理人にとっての一番のお気に入り製品になったのです。

その前衛性から、以後の30年間、ほぼデザインに変更は生じておりません。

創業333年の節目と歩調を合わせるかのように、徹底かつ丁寧な再設計が開始されました。その結果こそが EB333型で、本オーブンの特性をさらに際立たせることに成功しました。しっかりとした扉はよりその性能を向上。妥協を許さない材質の追求と手作り品質の伝統を受け継ぎ、3mmの本物のステンレス一枚によって扉はカバーされています。換気装置の水平ラインはその純粋な美しさをさらに引き立てます。

3mmステンレス製ドア

スマートカーのドアと同じほどの重量ですが、完璧な工学設計により安心感のある重さを感じられつつも、なおかつ軽い操作性を実現しています。巧みかつソフトな自閉メカニズムは、本製品に容易な操作性とプロ仕様の双方をもたらしました。突き出し型の前面構造とブルーエナメルはそのまま、本製品の精髓は言うまでもなく健在です。

ブラックコントロールノブ

ブラックコントロールノブはオプションの付属品となっています。最新のTFTタッチディスプレイの部品として直感的かつ正確な温度管理が可能で、デザインをほとんど邪魔することがありません。最新テクノロジーを導入することにより、本オーブンはこれまでと変わることなく、時代の最先端を走っていきます。



3mmステンレス製ドア



ブラックコントロールノブ



The ovens 400 series

ビルトインオープン BO 440 412/BO 441 412

サイズ：W60cm ステンレスパネル

高精度温度調節：30°Cから300°Cまで正確な温度調節ができます。また庫内温度はワンタッチで確認できます。

11種類の加熱モード（熱風循環や上下加熱、グリルのほか、様々な加熱モードが用意されています）

パン生地発酵モード：30°Cから50°Cの温度帯で庫内をパン生地の発酵に最適な状態に保ちます。最適温度は38°Cです。
解凍モード：40°Cから60°Cの温度帯で冷凍食品を穏やかに解凍します。

その他、ピザやパンを本格的な焼き上がりにするピザストーン（オプション）、ローストしている食材の内部温度を正確に測定するミートセンサーなどの機能を備えています。

タイマー機能：調理時間をセットして自動でオフにすることはもちろん、調理終了時刻を設定することができます。

マイレシピ：ご自分のレシピを50件まで保存・記録することができます。

クリーンエナメルコーティング：庫内は特殊なエナメルコーティング仕上げです。これはどんな物質も吸収せず、庫内の汚れをはじきますので、手入れは湿ったスポンジと少量の洗剤でさっと拭くだけで十分です。

触媒式空気清浄システム：調理中に発生する脂や臭いを調理をしながら除去します。庫内の空気は常にきれいな状態なので、調理中の料理にいやな臭いがつく事はありません。また調理中に庫外に出る排気も脂や臭いが少なくなっているため、室内の空気も常にクリーンに保てます。



ビルトインスチームオープン BS 450 411/BS 451 411

サイズ：W60cm ステンレスパネル

スチームとコンベクションのコラボレーション：庫内温度は30°Cから230°Cの間で設定することができ、湿度も100% 80% 60% 30% 0%の5段階で設定できますので、さまざまな料理や食品に最も適した調理環境を作ることができます。湿度が加わることで水蒸気が庫内に密封されて食品の水分を保ち、また庫内を高温に保つことで食品の表面をキツネ色にカリッと仕上げます。

また、加熱された水蒸気(加熱水蒸気)の熱伝導率は加熱された乾燥空気の約2倍となるので、調理している食品のすみずみまで熱を素早く伝え調理時間を短くしてくれます。

予熱不要

調理温度が100°C以下であれば、予熱が必要ありません。この画期的な機能により、素早く調理を行うことができます。

自動洗浄プログラム

庫内の頑固な汚れを取り除き、新品の輝きを取り戻します。もちろん乾燥も行い、お手入れが圧倒的に楽になります。

給水タンク・排水タンク

給水・排水タンクが装備されているので、水道への接続の必要がなく、設備のない場所でも設置することができます。

ステンレス仕上げの広い庫内

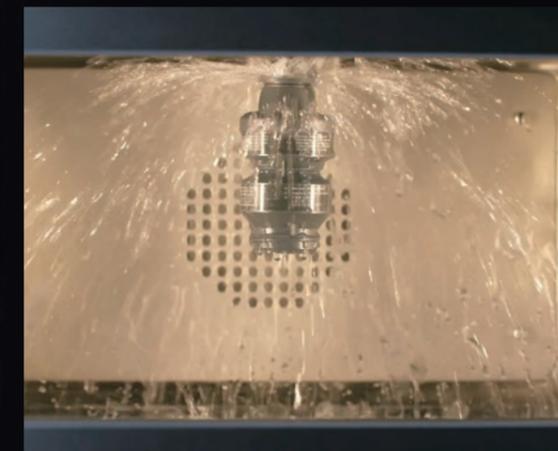
50Lの広い庫内でより使いやすくなりました。高さを十分に確保した3段のトレイレベル。サイドラックは取り外し可能で、庫内の掃除がよりしやすくなりました。

LEDライト

暖色のLEDライトと反射しない後壁のおかげで、まぶしさなしに柔らかな光で庫内を照らします。複数段使用している時でもすべての場所を見渡すことができ、食品が調理されていく様に見入ってしまうほど美しく演出してくれます。



給水タンク・排水タンク



自動洗浄プログラム



様々な調理モード

熱風+スチームのほか、スーヴィークッキング(真空バック調理)、グリル+スチーム、グリル+熱風など様々な調理モードが用意されています。

温め直しモード：スチームオープンの庫内に充填する無圧水蒸気でお料理を温め直します。湿度があるのでお料理が乾燥せず、作り立ての美味しさがよみがえります。

解凍モード：40℃から60℃の温度帯で冷凍食品を穏やかに解凍します。

パン生地発酵モード：30℃から50℃の温度帯で庫内をパン生地の発酵に最適な状態に保ちます。温風と水蒸気により生地の表面が乾燥しません。

低温調理モード：70℃から90℃の温度帯で、表面に焦げめをつけた固まりの肉をおいしい匂いが漂うまで、ゆっくり穏やかにローストします。

その他、ローストしている食材の内部温度を正確に測定するミートセンサーなどの機能を備えています。

オートマチックプログラム：あらかじめ登録されているメニューを選ぶだけで、温度・加熱の種類・調理時間などを提案してくれるプログラムです。簡単な操作で、誰にでも理想どおりの美味しい料理をお作りいただけます。

マイレシピ：ご自分のレシピを50件まで保存・記録することができます。





ステンレスバックの硬質ガラス製のドア

オープン前面すべてをステンレスバックの硬質ガラス製のドアで覆い、そのすっきりとしたフォルムはスタイリッシュなキッチンを美しく演出します。

TFTタッチディスプレイ

ディスプレイに操作しやすいTFT液晶採用。ハンドルレスのドアは、ディスプレイ上のドアオープンボタンにタッチすればカチッと開きます。

ミートセンサー

ローストしている食材の内部温度を正確に測定します。中心部が設定温度に達すると自動的に加熱を止めます。もう焼け具合を心配することはありません。

ピザストーン(オプション)

石を専用のヒーターで温め、庫内温度を300°Cにして焼き上げます。ピザは石窯で焼いたように完璧な仕上がります。また、ペストリーなどのパンも本格的な仕上がりになります。

ガストロノーム インサート

ガストロノームインサートは、食べ物の保存、冷蔵、準備、調理などキッチンにおける様々な用途を横断して使用することができます。ステンレスもしくはノンスティック加工仕上げで焦げ付きにくく、手入れのしやすい継ぎ目のない形状は料理のプロフェッショナルからも高い評価を得ています。



ミートセンサー



ピザストーン



ガストロノームロースター



ビルトインバキューマー DV 461 110

サイズ：W60cm ステンレスパネル

引き出しを開けると、そこには空気を抜き取り、大切な食材を密封するための7リットルのステンレスの庫内が現れます。

この機器は、創造力豊かな家庭の料理人のために、真空調理で料理を作ることもちろん、マリネの時間をより短縮し、肉・魚・野菜の鮮度をより長く保ち、さらに、ジャムやペースト状の食品を瓶に入れ、真空シールすることを可能にしました。

3段階の強さでの空気の抜き取りと熱によるシールの調節が行えるため、大きさの違う食材や厚みの異なる保存袋のシーリングに対応することができます。また、サイズの大きな容器や高さのある瓶(ワインボトル)なども、引き出しを開け、庫内の外にだしてシーリングをすることが可能です。

高さを調節するためのプラットフォーム、2種類の大きさの真空袋、外部真空アダプターやボトルキャップなどの付属品を使用することにより、大事な食材を長く美味しく保存し易くなります。

ビルトインオープン BO 440、ビルトインスチームオープン BS 450、ビルトインウォーマー WS 461/462と組み合わせて設置可能。

ビルトインウォーマー WS 461 110/WS 462 110

サイズ：W60cm ステンレスパネル

食器・お料理の保温：あらかじめ保温した食器にお料理を盛り付けることでお料理の温かさをより長い時間保つことができます。また食卓に出すまでお料理を適温で保温します。

スロークッキング(低温調理)：肉をレアもしくはベリーレアに仕上げるのに適した調理法です。肉のうまみや栄養素を損なわず、ジューシーでやわらかに仕上がります。

解凍モード：40℃から60℃の温度帯で冷凍食品を穏やかに解凍します。

ビルトインオープン BO 440、ビルトインスチームオープン BS 450、ビルトインバキューマー DV 461と組み合わせて設置可能。

温度設定範囲：40℃から80℃。4段階の温度調節。

庫内はステンレスとガラス仕上げ：内部は衛生的なステンレスとガラス仕上げです。



ビルトインウォーマー

The ovens 400 series and the EB 300 series



Oven

EB 333 411
ビルトインオープン
幅 90cm
庫内容量 83L



Oven

BO 440 412 右吊元 / **BO 441 412** 左吊元
ビルトインオープン
幅 60cm
庫内容量 76L



Combi-steam oven

BS 450 411 右吊元 / **BS 451 411** 左吊元
ビルトインスチームオープン
幅 60cm
庫内容量 50L



Warming drawer

WS 461 110
ビルトインウオーマー
幅 60cm 高さ 14cm
庫内容量 19L



Warming drawer

WS 462 110
ビルトインウオーマー
幅 60cm 高さ 29cm
庫内容量 51L



Vacuuming drawer

DV 461 110
ビルトインバキューマー
幅 60cm 高さ 14cm
庫内容量 7L

The special accessories



ブルーアウトシステム

BA 016 105
(60cmオープン用)
BA 018 105
(90cm用 EB333用)



スライドレール

BA 010 301
(60cmスチームオープン用)



グリルトレイ

BA 226 105
(60cmオープン用)
ホーロー製



ベーキングトレイ

BA 026 115
(60cmオープン用)
BA 028 115
(90cm EB333用)
ホーロー製



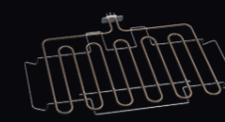
ワイヤーラック

BA 036 105
(60cmオープン用)
BA 030 300
(60cmオープン、スチームオープン用)
BA 038 105
(90cm EB333用)
クロームメッキ



ピザストーン&ピザパドル

BA 056 133
(60cmオープン用)
BA 058 133
(90cm EB333用)
※ヒーターと一緒にご使用ください。



ピザストーン/ロースター用ヒーター

BA 056 145
(60cmオープン用)
BA 058 115
(90cm EB333用)
※ピザストーンと一緒にご使用ください。



ピザパドル

BS 020 002
2個セット



ステンレストレイ L

BA 020 370 (穴有り)
BA 020 360 (穴無し)
ステンレス製



ノンスティック加エトレイ L

BA 020 390 (穴有り)
BA 020 380 (穴無し)
ノンスティック加工



ガラストレイ

BA 046 117
(60cmオープン、
スチームオープン用)



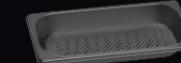
ガストロノームインサート小

GN 124 130 (穴有り)
GN 114 130 (穴無し)
ステンレス製、GN1/3



ガストロノームインサート大

GN 124 230 (穴有り)
GN 114 230 (穴無し)
ステンレス製、GN2/3



ガストロノームインサート小

GN 154 130 (穴有り)
GN 144 130 (穴無し)
ノンスティック加工、GN1/3
穴有り/穴無し



ガストロノームインサート大

GN 154 230 (穴有り)
GN 144 230 (穴無し)
ノンスティック加工、GN2/3
穴有り/穴無し



ガストロノームリッド小

GN 410 130
ステンレス製、GN1/3



ガストロノームリッド大

GN 410 230
ステンレス製、GN2/3



ガストロノームロースター

GN 340 230
アルミダイキャスト、GN2/3
高さ165mm、ノンスティック加工



ガストロノームロースター
・インサート用ワイヤーラック

GN 010 330
(60cmスチームオープン用)



※使用例

※対応する60cmスチームオープンはカタログ記載のBS450/451 411になります。

The special accessories



ブラックコントロールノブ

BA 090 100
ステンレス製、EB333用



クリーニングカートリッジ
(4個セット)
CL S10 040
(60cmスチームオープン用)



クリーニングタブレット
(カルキ除去剤)
CL S30 040
(60cmスチームオープン用)



クリーニングジェル
オープン、スチームオープン用



真空袋
BA 080 670 (180×280mm)
BA 080 680 (240×350mm)



型式	ビルトインオープン w90cm EB 333 411
寸法	
本体寸法 W×D×H	890×550×480mm
開口寸法 W×D×H	860×560×475mm
庫内容量	83L
本体重量	82kg
電力定格	
電源	単相200V 50/60Hz
消費電力	5.33kW
電源コード	1.8m アース付プラグ
コンセント形状	単相200V 30A 専用回路
庫内灯	ハロゲン60W(上部) 専用回路に漏電遮断器を設置してください
形状	
設置方式	ビルトイン
加熱システム	
	温度範囲 30℃-300℃
	熱風循環(コンベクション)
	エコ熱風循環
	熱風循環+下加熱
	上下加熱
	上加熱+1/3下加熱
	上加熱
	下加熱+1/3上加熱
	下加熱
	熱風循環+1/3下加熱
	全面グリル+熱風循環
	全面グリル
	エコミーグリル
	石窯機能
	ロースター機能
	発酵
	解凍
	保温
特徴	
温度コントロール	電子式 ●
高速予備加熱	●
デジタルタイマー	●
自動調理機能	●
マイレシビ	●
ミートセンサー	●
庫内温度表示	●
エコプログラム	—
断熱ドアガラス	●(3重構造)
クリーンエナメル(側面/下面)	●
触媒式クリーニングシステム(上面/背面)	—
触媒式空気清浄システム	●
過熱防止機能付き冷却ハウジング	●
チャイルドロック	●
安全自動停止機能	●
沸点調整機能	—
水あか除去プログラム	—
グリスフィルター	—
貯水タンク	—
ステンレス製庫内	—
ワイヤレスデジタルサービス(Home Connect)※	●
アクセサリ	
ワイヤーラック	●
ベーキングトレイ	●
グリルトレイ	●
ガストロノームロースター	GN 340 230
ピザストーン	BA 058 133
ピザストーン(ロースター)用ヒーター	BA 058 115
ピザパドル	BS 020 002
ブルアウトシステム	BA 018 105
ロティサリースピット	●
ブラックコントロールノブ	BA 090 100

●:付属品・標準装備
○:型番表記・別売品
※ 導入開始時期未定

※対応する60cmスチームオープンはカタログ記載のBS450/451 411になります。



型式	ビルトインオープン w60cm BO 440 412 (右吊元) BO 441 412 (左吊元)	ビルトインスチームオープン w60cm BS 450 411 (右吊元) BS 451 411 (左吊元)	ビルトインウォーマー WS 461 110	ビルトインウォーマー WS 462 110	ビルトインバキューマー DV 461 110
寸法					
本体寸法 W×D×H	590×594×595 mm	590×582×455 mm	590×582×140 mm	590×582×288 mm	590×532×140 mm
開口寸法 W×D×H	560×550×590 mm	560×550×450 mm	560×550×140 mm	560×550×288 mm	560×550×140 mm
庫内容量	76L	50L	19L	51L	7L
本体重量	57.5kg	47kg	18kg	23kg	31kg
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	単相200V 50/60Hz
消費電力	3.7kW	3.2kW	0.81kW	0.81kW	0.32kW
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	1.5m アース付プラグ
コンセント形状	単相200V 20A 専用回路	単相200V 20A 専用回路	単相200V 20A 専用回路	単相200V 20A 専用回路	単相200V 20A 専用回路
庫内灯	ハロゲン60W(上部)/10W(側部) 専用回路に漏電遮断器を設置してください	暖色のLED ライト(手前両側部) 専用回路に漏電遮断器を設置してください	専用回路に漏電遮断器を設置してください	専用回路に漏電遮断器を設置してください	専用回路に漏電遮断器を設置してください
形状					
設置方式	ビルトイン	ビルトイン	ビルトイン	ビルトイン	ビルトイン
加熱システム					
	温度範囲 30℃-300℃ 熱風循環(コンベクション) エコノミー熱風循環 熱風循環+下加熱 上下加熱 上加熱 グリル、グリル+熱風循環 パン生地発酵 解凍	温度範囲 30℃-230℃ 熱風循環(コンベクション) 熱風循環+スチーム(30% 60% 80% 100%) スチーム調理 温め直し グリル+熱風循環、グリル+スチーム パン生地発酵 解凍、低温調理 スーヴィークッキング(真空バック調理)	温度範囲 40℃-80℃	温度範囲 40℃-80℃	3つの真空シールレベル
特徴					
温度コントロール 電子式	●	●	—	—	—
高速予備加熱	●	—	—	—	—
デジタルタイマー	●	●	—	—	—
自動調理機能	●	●	—	—	—
マイレシビ	●	●	—	—	—
ミートセンサー	●	●	—	—	—
庫内温度表示	●	●	—	—	—
エコプログラム	●	—	—	—	—
断熱ドアガラス	●(5重構造…ガラス4+遮熱板1)	●(3重構造…ガラス2+遮熱板1)	—	—	—
クリーンエナメル(側面/下面)	●	—	—	—	—
触媒式クリーニングシステム(上面/背面)	●	—	—	—	—
触媒式空気清浄システム	●	—	—	—	—
過熱防止機能付き冷却ハウジング	●	●	—	—	—
チャイルドロック	●	●	—	—	—
安全自動停止機能	●	●	—	—	—
沸点調整機能	—	●	—	—	—
水あか除去プログラム	—	●	—	—	—
グリスフィルター	●	●	—	—	—
貯水タンク	—	●	—	—	—
ステンレス製庫内	—	●	—	—	—
自動洗浄プログラム	—	●	—	—	—
ワイヤレスデジタルサービス(Home Connect)※	●	●	—	—	—
アクセサリ					
ワイヤーラック	●(BA 030 300)	●(BA 030 300)	—	—	—
ペイキングトレイ	●(BA 026 115)	—	—	—	—
ガラストレイ	●(BA 046 117)	BA 046 117	—	—	—
グリルトレイ	BA 226 105	—	—	—	—
ガストロノームインサート小 ステンレス製 穴有り/穴無し	—	GN 124 130/GN 114 130	—	—	—
ガストロノームインサート大 ステンレス製 穴有り/穴無し	—	GN 124 230/GN 114 230	—	—	—
ステンレストレイL ステンレス製 穴有り/穴無し	—	●(BA 020 370)/●(BA 020 360)	—	—	—
ノンスティック加工 穴有り/穴無し	—	BA 020 390/BA 020 380	—	—	—
ガストロノームロースター	GN 340 230	GN 340 230	—	—	—
スライドレール	—	BA 010 301	—	—	—
ガストロノームロースター・インサート用ワイヤーラック	—	GN 010 330	—	—	—
フルアウトシステム	BA 016 105	—	—	—	—
ピザストーン(ロースター)用ヒーター	BA 056 145	—	—	—	—
ピザストーン&ピザパドル	BA 056 133	—	—	—	—
ピザパドル	BS 020 002	—	—	—	—
真空袋 大/小	—	—	—	—	BA 080 670/BA 080 680
クリーニングカートリッジ(4個セット)	—	●(CL S10 040)	—	—	—
クリーニングタブレット(カルキ除去剤)	—	CL S30 040	—	—	—

●:付属品・標準装備
○:型番表記・別売品
※ 導入開始時期未定

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

