

The Essential Induction

Nothing but a dot, a surface, a control knob.



GAGGENAU

The art of reduction

The Essential Induction is innovation in its purest form – a cooktop and worktop combined into one.

Our renowned technology and superior performance distilled into nothing but a dot, a surface, a control knob.

Its single surface with no barriers, frames, or gaps allows it to seamlessly integrate into any living space, offering a high-quality cooking experience and the utmost freedom to explore and experiment.



Bring any design vision to life with the choice of a wide range of Dekton worktop colours and finishes, all of which can be complemented with our iconic stainless steel or black high-precision control knobs. Below the surface, two different sizes of induction modules can be combined to accommodate your specific needs. A versatility and freedom of personalisation that can elevate any living space into something more.

Additionally, the Essential Induction can be effortlessly combined with Gaggenau ceiling ventilation to preserve the stunning open aesthetic of the kitchen.

A DOT

The dot is much more than just a dot. It is a beacon. A subtle light that intuitively links the control knob to the cooking zone in operation. Not only is it a guide to where to place cookware, its variation in intensity, colour, and state lets the user know if the module is on, if there is residual heat, or if the surface protector is missing. When not in use, it automatically turns off, returning the surface to a space of preparation, serving, eating and a stage for socialising.



A SURFACE

The 12 mm ultra-compact Dekton worktop is available in a myriad of unique immersive colours and finishes, all scratch and heat resistant.

Out of sight, two sizes of high-performance induction modules can be combined to offer an uncompromising cooking experience. Our standard 21 cm module accommodates pots and pans between 10 and 21 cm in diameter, while our large 28 cm module is tailored for cookware between 15 and 28 cm in diameter.

To guarantee optimal performance, the induction modules are activated through our enhanced surface protectors that magnetically connect to the cookware. More than a key to the product, they help protect the worktop from scratches and dampen sounds for a more enjoyable cooking experience.

A CONTROL KNOB

The 400 series front-mounted control knobs are what make the Essential Induction undeniably and uniquely Gaggenau. Whether placed centred on the front of the worktop or aligned with the cooking zones, their high precision allows for direct, fast, and intuitive selection of the 12 power levels, keep warm function, and boost. They are available in stainless steel or black, to either seamlessly complement or boldly contrast the chosen design finish.





Integrated induction module

CU 428 100

Induction cooking zone Ø 28 cm
Use of cookware directly on the worktop
Cooking zone centre light indication
Pot sizes from Ø 15 to 28 cm
Front mounted control knobs



Integrated induction module

CU 421 100

Induction cooking zone Ø 21 cm
Use of cookware directly on the worktop
Cooking zone centre light indication
Pot sizes from Ø 10 to 21 cm
Front mounted control knobs

Accessories



Stainless steel knob

CKU 410 010

Precise control 12 power levels,
boost and keep warm



Black knob

CKU 410 000

Precise control with 12 power levels,
boost and keep warm



Enhanced surface protector

SP 400 000

Set of 4
For cookware from Ø 10 to 28 cm



Enhanced surface protector

SP 424 000

Ø 23.5 cm
For cookware from Ø 24 to 28 cm



Enhanced surface protector

SP 419 000

Ø 18.5 cm
For cookware from Ø 19 to 23 cm



Enhanced surface protector

SP 415 000

Ø 15 cm
For cookware from Ø 15 to 18 cm



Enhanced surface protector

SP 410 000

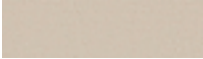
Ø 10 cm
For cookware from Ø 10 to 14 cm



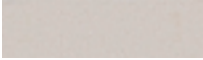
Vk04 Grafite



Vk03 Frigio



Vk02 Avorio



Vk01 Nebbia



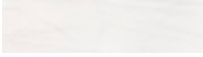
Tk06 Marmorio



Tk05 Sabbia



Gk07 Ceppo



Limbo



Laguna



Malibu



Marina



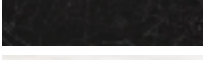
Salina



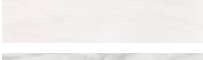
Vigil



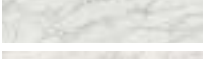
Trance



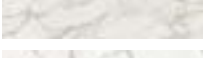
Somnia



Neural



Morpheus



Lucid



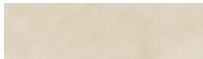
Daze



Awake



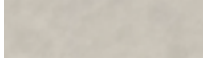
Danae



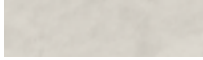
Nacre



Micron



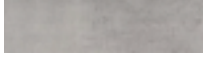
Argentium



Albarium



Umber



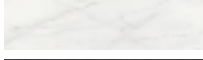
Kreta



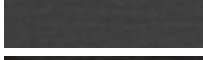
Khalo



Helena



Rem



Bromo



Laurent



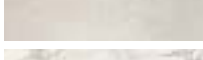
Liquid Embers



Uyuni



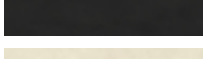
Aeris



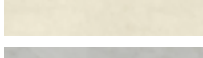
Liquid Shell



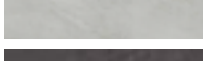
Liquid Sky



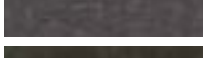
Sirius



Sasea



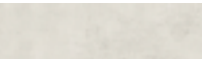
Kovik



Laos



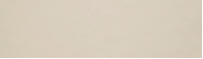
Keranium



Lunar



Soke



Edora



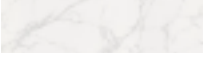
Bergen



Olimpo



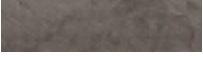
Taga



Natura



Fossil



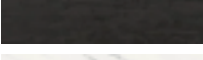
Kira



Nilium



Zenith



Radium



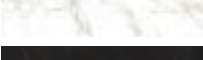
Opera



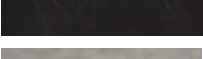
Trilium



Aura



Entzo



Kelya



Keon

The difference is Gaggenau.

ESSENTIAL INDUCTION



GAGGENAU

L'ARTE DEL MINIMALISMO

Essential Induction è innovazione allo stato puro: un piano cottura e un piano di lavoro combinati in un unico elemento.

La nostra rinomata tecnologia e le nostre prestazioni eccellenti condensate in un punto, una superficie, una manopola e niente di più.

Con la sua superficie uniforme, senza soluzione di continuità, si integra perfettamente in ogni spazio abitativo, offrendo un'esperienza culinaria di alto livello e la massima libertà di esplorare e sperimentare.

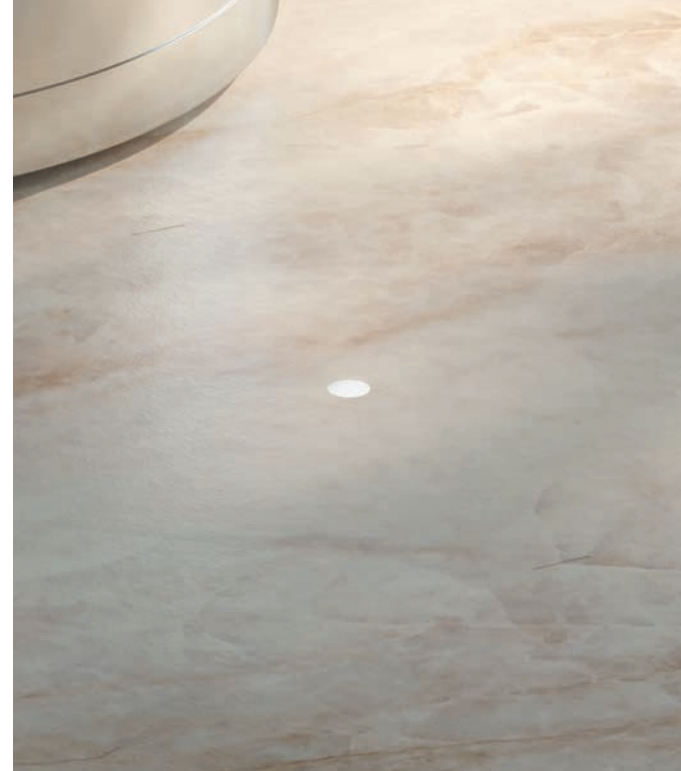
Realizzate qualsiasi progetto di cucina scegliendo tra un'ampia gamma di colori e finiture per il piano di lavoro in Dekton, ognuno dei quali può essere completato con le nostre iconiche manopole ad alta precisione in acciaio inox o di colore nero. Sotto la superficie possono essere combinati moduli a induzione di due diverse misure in base alle vostre specifiche esigenze. Una versatilità e libertà di personalizzazione che può trasformare ogni spazio abitativo in qualcosa di più ambizioso.

Inoltre, Essential Induction può essere facilmente combinato con i centri di aspirazione a soffitto Gaggenau per preservare la meravigliosa estetica della cucina open space.



UN PUNTO

Molto più di un semplice punto, è un segnale luminoso, una luce discreta che collega intuitivamente la manopola alla zona cottura in funzione. Una guida per posizionare le pentole al posto giusto, ma non solo: variando intensità, colore e stato, la luce indica se il modulo a induzione è acceso, se il piano è ancora caldo o se manca l'anello magnetico. Terminata la sua funzione, si spegne automaticamente e il piano di lavoro torna ad essere uno spazio di preparazione, di servizio, di consumo e di socializzazione.



UNA SUPERFICIE



Il piano di lavoro in Dekton da 12 mm, ultra compatto, è disponibile in una vasta gamma di colori e finiture eleganti e di forte impatto, tutte resistenti ai graffi e al calore.

I moduli a induzione ad alte prestazioni, nascosti alla vista, sono disponibili in due misure e possono essere combinati per offrire un'esperienza straordinaria in cucina. Il modulo da 21 cm ospita pentole e padelle da 10 a 21 cm

di diametro, mentre il modulo da 28 cm è adatto a pentole da 15 a 28 cm di diametro.

Per garantire prestazioni ottimali, i moduli a induzione vengono attivati tramite degli anelli che si connettono magneticamente a pentole e padelle. Ben più che una chiave d'accesso al prodotto, questi elementi proteggono il piano di lavoro dai graffi e attutiscono i rumori per un'eccellente esperienza di cucina.

UNA MANOPOLA

Le manopole di comando della serie 400 donano a Essential Induction uno stile unico e inconfondibilmente Gaggenau. Sia posizionate centrate frontalmente sul piano di lavoro, sia allineate con le zone cottura, la loro elevata precisione consente di selezionare in modo diretto, veloce e intuitivo i 12 livelli di potenza, la funzione mantenimento caldo e booster. Sono disponibili in acciaio inox o di colore nero, per integrarsi perfettamente con la finitura scelta della superficie o per creare un deciso contrasto.



PRODOTTI

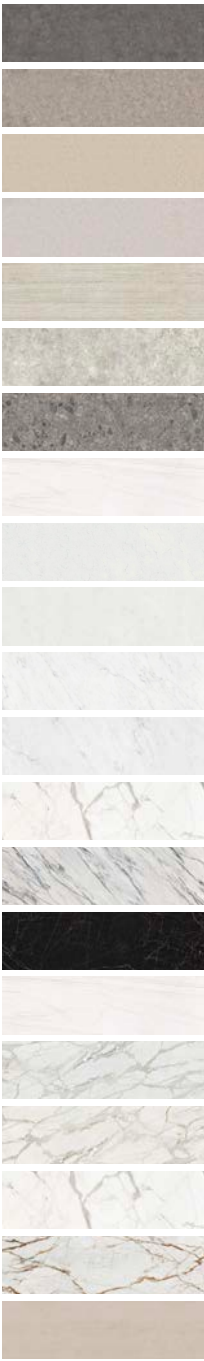


Modulo a induzione
CU 428 100
Zona cottura a induzione Ø 28 cm
Utilizzo delle pentole direttamente
sul piano di lavoro
Indicazione luminosa centrale
della zona cottura
Dimensione pentole da Ø 15 a 28 cm
Manopole di controllo montate
frontalmente

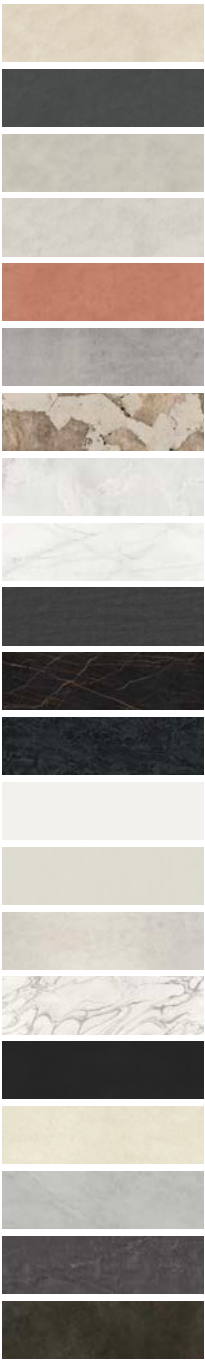


Modulo a induzione
CU 421 100
Zona cottura a induzione Ø 21 cm
Utilizzo delle pentole direttamente
sul piano di lavoro
Indicazione luminosa centrale
della zona cottura
Dimensione pentole da Ø 10 a 21 cm
Manopole di controllo montate
frontalmente

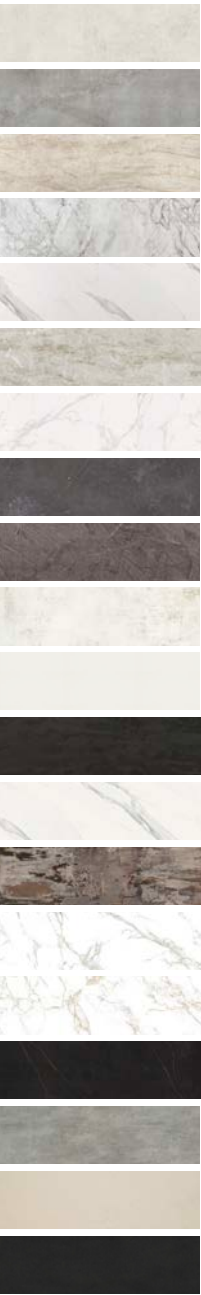
OPZIONI COLORE DEKTON



Vk04 Grafite
Vk03 Grigio
Vk02 Avorio
Vk01 Nebbia
Tk06 Marmorio
Tk05 Sabbia
Gk07 Ceppo
Limbo
Laguna
Malibu
Marina
Salina
Vigil
Trance
Somnia
Neural
Morpheus
Lucid
Daze
Awake
Danae



Nacre
Micron
Argentium
Albarium
Umber
Kreta
Khalo
Helena
Rem
Bromo
Laurent
Liquid Embers
Uyuni
Aeris
Liquid Shell
Liquid Sky
Domoos
Sasea
Kovik
Laos
Keranium



Lunar
Soke
Arga
Bergen
Olimpo
Taga
Natura
Fossil
Kira
Nilium
Zenith
Radium
Opera
Trilium
Aura
Entzo
Kelya
Keon
Edora
Sirius

ACCESSORI



Manopola acciaio inox
CKU 410 010
Controllo elettronico della
potenza a 12 livelli, booster e
mantenimento caldo



Manopola nera
CKU 410 000
Controllo elettronico della
potenza a 12 livelli, booster e
mantenimento caldo



Anello magnetico
SP 400 000
Set di 4
Per pentole da Ø 10 a 28 cm



Anello magnetico
SP 424 000
Ø 23,5 cm
Per pentole da Ø 24 a 28 cm



Anello magnetico
SP 419 000
Ø 18,5 cm
Per pentole da Ø 19 a 23 cm



Anello magnetico
SP 415 000
Ø 15 cm
Per pentole da Ø 15 a 18 cm



Anello magnetico
SP 410 000
Ø 10 cm
Per pentole da Ø 10 a 14 cm

La differenza ha nome Gaggenau

Vollintegrierte Induktion

Ein Punkt, eine Oberfläche, ein Knebel



GAGGENAU

Weniger ist mehr

Die vollintegrierte Induktion präsentiert sich als Innovation in Reinform, bei der sich das Kochfeld nahezu unsichtbar in der Arbeitsfläche befindet.

Unsere leistungsstarke Technologie haben wir dazu optisch auf das Wesentliche reduziert: ein Punkt, eine Oberfläche, ein Knebel – sonst nichts.

Die durchgehend ebenmässige Arbeitsfläche fügt sich elegant in jeden Wohnbereich ein und bietet nahezu grenzenlose Möglichkeiten für ein einzigartiges Kocherlebnis.



Um Ihre individuelle Küchenvision zu realisieren, steht Ihnen die Dekton-Arbeitsfläche in verschiedensten Farben und Ausführungen zur Auswahl. Zusammen mit unseren hochpräzisen Bedienknäbeln in markantem Edelstahl oder elegantem Schwarz entsteht so ein harmonisches Gesamtbild. Das Induktionskochfeld ist in die Arbeitsfläche integriert und ist je nach Anforderung in zwei unterschiedlich grossen Modulen verfügbar. Dank dieser vielseitigen Gestaltungsfreiheit verwandelt sich jedes Zuhause in etwas ganz Besonderes.

Eine Deckenlüftung von Gaggenau, die dem unaufdringlichen Design der vollintegrierten Induktion in nichts nachsteht, rundet die offene Küchenästhetik elegant ab.

EIN PUNKT

Hinter diesem kleinen, aber feinen Punkt verbirgt sich mehr, als es auf den ersten Blick scheint. Durch dezentes Aufleuchten signalisiert er die Verbindung zwischen dem Knebel und der aktiven Kochzone und dient gleichzeitig als Positionierungshilfe für das Kochgeschirr. Unterschiedliche Intensitäten, Farben und Leuchtmodi weisen zudem darauf hin, ob das Modul eingeschaltet ist, ob noch Restwärme besteht oder ob womöglich der Oberflächenschutz fehlt. Bei Nichtgebrauch sind alle Kochfelder automatisch deaktiviert, sodass die einladende Koch-/Arbeitsfläche ihren Zweck als Ort der kulinarischen Begegnung in jeglicher Hinsicht erfüllt.



EINE OBERFLÄCHE

Die 12 mm starke und äusserst kompakte Arbeitsfläche aus kratzfestem und hitzebeständigem Dekton ist in zahlreichen Farben und Ausführungen erhältlich.

Für ein kompromissloses Kocherlebnis lassen sich je nach Anforderung die leistungsstarken Induktionsmodule in zwei unterschiedlichen Grössen nebeneinander einbauen. Da sie unter der Arbeitsfläche angebracht werden, bleiben sie für das Auge unsichtbar. Auf unserem 21-cm-Standardmodul finden Töpfe und Pfannen mit einem Durchmesser zwischen 10 und 21 cm bequem Platz, während sich unser 28-cm-Modul ideal für grösseres Kochgeschirr mit einem Durchmesser zwischen 15 und 28 cm eignet.

Für eine optimale Leistung sorgt das Zusammenspiel aus Induktionsmodulen und unserem erweiterten Oberflächenschutz, der eine Magnetverbindung zum Kochgeschirr herstellt.



EIN KNEBEL

Als unverwechselbares Markenzeichen von Gaggenau zieren Bedienknebel der Serie 400 die Front der vollintegrierten Induktion. Ihre hohe Präzision ermöglicht eine direkte, schnelle und intuitive Auswahl der zwölf Leistungsstufen sowie der Warmhalte- und Booster-Funktion. Um das gewünschte Oberflächendesign harmonisch zu ergänzen oder einen stilvollen Kontrast herzustellen, sind die Knebel in markantem Edelstahl oder elegantem Schwarz erhältlich. Auch die Positionierung ist flexibel: Sie können mittig oder bündig mit den Modulen montiert werden.



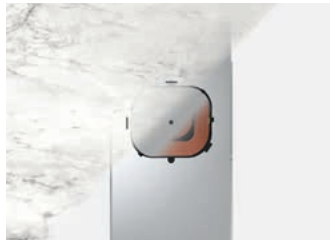
Produktübersicht



Vollintegrierte Induktion 28 cm

CU 428 100

Induktionsmodul Ø 28 cm
Kochgeschirr-Größen von Ø 15 bis 28 cm
Benutzung des Kochgeschirrs direkt
auf der Arbeitsfläche
Licht als Indikation für das Zentrum der
Kochzone
Frontal an der Küchenmöbelfront montierte
Bedienknebel



Vollintegrierte Induktion 21 cm

CU 421 100

Induktionsmodul Ø 21 cm
Kochgeschirr-Größen von Ø 10 bis 21 cm
Benutzung des Kochgeschirrs direkt
auf der Arbeitsfläche
Licht als Indikation für das Zentrum der
Kochzone
Frontal an der Küchenmöbelfront montierte
Bedienknebel

Zubehör



Edelstahl Bedienknebel mit Leuchtring

CKU 410 010

Präzise elektronische Regelung
in 12 Leistungsstufen, Booster-
und Warmhalte-Funktion



Schwarzer Bedienknebel mit Leuchtring

CKU 410 000

Präzise elektronische Regelung
in 12 Leistungsstufen, Booster-
und Warmhalte-Funktion



Erweiterter Oberflächenschutz 4er Set

SP 400 000

Für Kochgeschirr von
Ø 10 bis 28 cm



Erweiterter Oberflächenschutz 23,5 cm

SP 424 000

Ø 23,5 cm
Für Kochgeschirr von
Ø 24 bis 28 cm



Erweiterter Oberflächenschutz 18,5 cm

SP 419 000

Ø 18,5 cm
Für Kochgeschirr von
Ø 19 bis 23 cm



Erweiterter Oberflächenschutz 15 cm

SP 415 000

Ø 15 cm
Für Kochgeschirr von
Ø 15 bis 18 cm

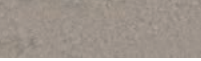
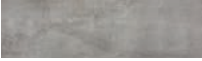
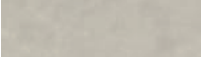
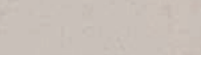
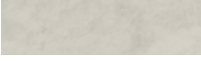
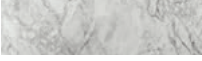
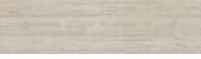
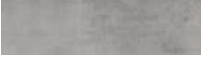
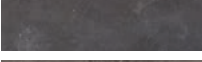
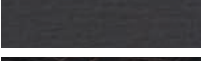
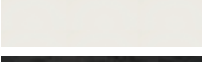
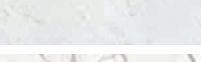
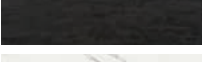
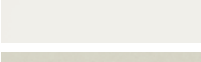
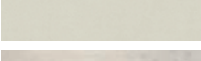
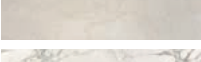
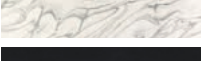
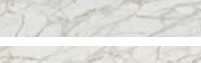
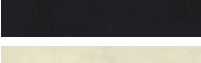
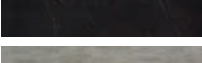
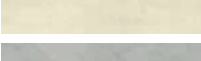
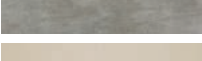
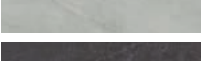
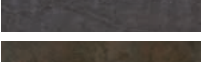
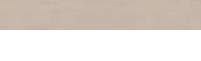
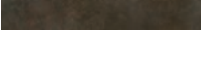


Erweiterter Oberflächenschutz 10 cm

SP 410 000

Ø 10 cm
Für Kochgeschirr von
Ø 10 bis 14 cm

Farbauswahl

	Vk04 Grafite		Nacre		Lunar
	Vk03 Grigio		Micron		Soke
	Vk02 Avorio		Argentium		Arga
	Vk01 Nebbia		Albarium		Bergen
	Tk06 Marmorio		Umber		Olimpo
	Tk05 Sabbia		Kreta		Taga
	Gk07 Ceppo		Khalo		Natura
	Limbo		Helena		Fossil
	Laguna		Rem		Kira
	Malibu		Bromo		Nilium
	Marina		Laurent		Zenith
	Salina		Liquid Embers		Radium
	Vigil		Uyuni		Opera
	Trance		Aeris		Trilium
	Somnia		Liquid Shell		Aura
	Neural		Liquid Sky		Entzo
	Morpheus		Domoos		Kelya
	Lucid		Sasea		Keon
	Daze		Kovik		Edora
	Awake		Laos		Sirius
	Danae		Keranium		

Der Unterschied heisst Gaggenau.