



ガゲナウ・ビルトイン機器
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東 2-23-7
TEL. 078-904-3101
FAX. 078-904-3102

■東京支店
〒101-0032
東京都千代田区岩本町2-8-3林業ビル5F
TEL. 03-5833-0833
FAX. 03-5833-0855

■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

<http://www.ntec.tv>

T&M
WORKS
Interior Planning Office

有限会社 ティーエム ワークス
〒333-0801 埼玉県川口市東川口3-8-24-208
TEL.048-297-2360 FAX.048-297-2378
Mobile 090-7636-0069

GAGGENAU

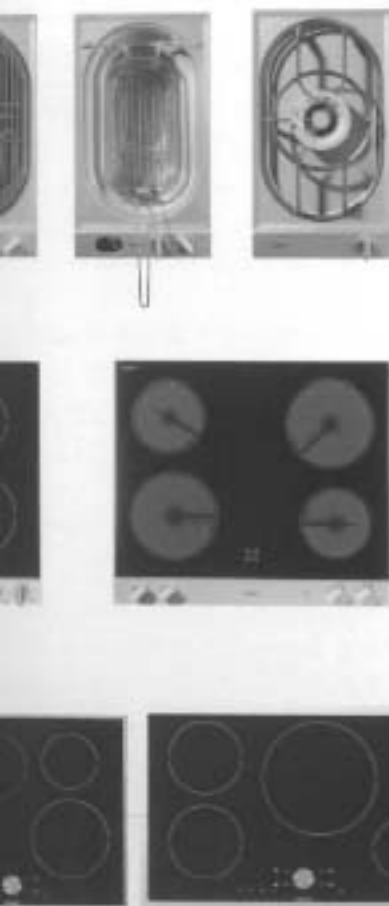


THE DIFFERENCE IS GAGGENAU.

Gaggeneau Magazine がご紹介する、ガゲナウの世界によろしくお過ごしくださいました。私たちが生活する現代社会の決定的な特徴は、ものがあふれているということです。あくなき多様性を追求する中で、真に価値あるものは無価値な数多くの物のなかに隠れがちです。しかしガゲナウの世界は違います。ガゲナウは、何が真に重要なかを理解しています。そして、高品質材と製造過程の精密さを維持するという使命を、今も変わることのない伝統と心得ています。現代の家族生活の中心であるキッチン、ガゲナウのこの姿勢が明確に現れるところです。物が豊富であることよりもむしろ私たちにとって本当に必要なのは、ほんの少しの最良の品だと、今や世界中の多くの人々が認めています。そしてビルトイン・キッチン機器に関していえば、少数の最良の品は、この分野で国際的な革新的存在であるガゲナウ社の製品が数点あれば手に入るのです。

ヨーロッパで最初のビルトイン機器がガゲナウ製品だったことは偶然の一致ではなかったと考えたいと思います。機器開発の長い歴史、豊富な新材料そして一連の革命的な新案のゆえに、「進歩」を常に目指すガゲナウの名は世界中で知られるようになりました。弊社は、ビルトインホットエアオーブン、家庭用90cm幅ステンレス製ビルトインオーブン、料理による蒸気と匂いをユニット内に吸い込む革命的なホブ・ベンチレーターを初めて開発しました。また、ドイツ初のビルトイン電気グリルや、冷凍・冷蔵システムに連続製氷機能が付いた、世界初のドア材タイプ（ビルトインタイプ）の冷凍冷蔵庫も開発しましたが、これらはほんの数例にすぎません。

新世紀のガゲナウ社コレクションは、ビルトインキッチン機能に望みうる最高のものを表現しています。スチーム・加熱コンバイン型オーブンや唯一のコアンダ効果ベンチレーションシステムといった新製品の、めざましい開発ぶりを見ていただければ、ガゲナウ社製品を最高級品と呼ぶことに、十分納得していただけるにちがいありません。ガゲナウを選択することは、これまでと同様、日常からの脱出やありきたりなものへの訣別を意味します。つまり「違いはガゲナウにある」のです。



1

ビルトイン・スチームオーブン

ED220 ビルトイン・スチームオーブン 8

ビルトイン・オーブン

2

EB241 ビルトイン・オーブン 18

EB385 ビルトイン・オーブン 23

ビルトイン・オーブン機能一覧表

クックトップ (パリオシリーズ)

3

VR230 バーベキューグリル 33

VF230 ディープフライヤー 34

VG231 ハイカロリバーナー 36

VL051 ダイレクト・ベンチレーションシステム 39

VI 230 IHクッキングヒーター 47

クックトップ機能一覧表

クッカーフード・ホブベンチレーター

AH600 クッカーフード 54

AH320 クッカーフード 59

AW540 クッカーフード 59

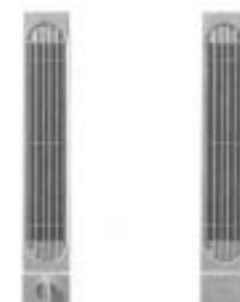
AH400 センターフード 60

AI 540 センターフード 60

AH900 クッカーフード 63

クッカーフード・ホブベンチレーター機能一覧表

4





JUDGING THE TASTE OF FOOD IS HIGHLY SUBJECTIVE.
THE RIGHT WAY TO PREPARE IT IS HARD SCIENCE.

蒸気と熱風の組み合わせで調理するという
こと、これはプロのクックやシェフの間では専
門的な調理法として長年使われていた手法で
あり、料理研究家の間では最良の調理法とし
て周知の事実でもありました。

しかしこれまで家庭で使われる調理器具とい
えば、加圧式か無圧式の蒸し調理器具かオー
ブンだけでした。

ガゲナウのED 220は無圧スチーム加熱とコ
ンベクションファンによる熱風加熱機能が一
体になった今までよりはるかに魅力的な調理
器具です。加熱されたスチームは他の加熱方
法に比べ効果的に熱を伝えます。

オーブン内に密封されたスチームがすばやく
食材を包み込んで表面を固めるのでうまみも
損なわれませんし、湿度が加わることで食材
の乾燥も防ぎます。

同時にオープン機能で庫内を高温にすること
ができるわけですから、表面を香ばしくキツ
ネ色に焼きあげることができるわけです。

キッチンを変えてみましょう。そうすれば美
味しさも変わります。

1



baking and roasting, combined steam and hot air, reheating – the new ED 220 is one of the most dextrous built-in kitchen appliances ever seen. we prepared the following guide to acquaint you more fully with the intricacies of its multiple talents.

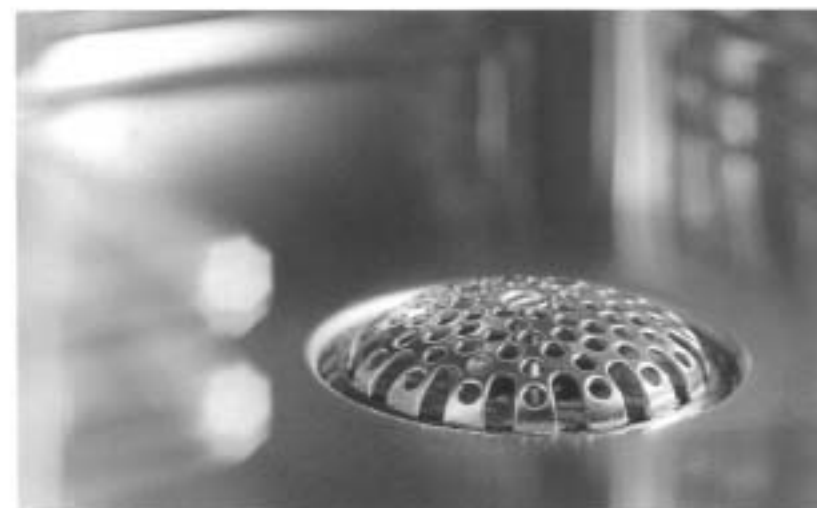


蒸気が多量の水蒸気を含むと、イースト発酵したパン生地やケーキはきめ細かく弾くキツネ色に仕上がります。

コンバイン型スチームとコンベクションの組み合わせ

ED 220 はオープン加熱プラス無圧スチームで調理やベーキングを行ないます。庫内温度は 30℃ から 230℃ の間で設定でき、湿度も 100% 80% 60% 30% 0% の 5 段階に設定できますので、それぞれの料理や食品に最も適した理想の調理条件を作り出すことが可能です。湿度を加えることで水蒸気がオープン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によって食品の表面をキツネ色にカリッと仕上げるができます。

また、加熱された蒸気の熱伝導率は加熱された乾燥空気の 2 倍なので、調理している食品の隅々まで熱を素早く伝えます。



ED 220 は給水、排水パイプに直接接続しますので、必要な水は自動的に供給され、不要になった水分は自動的に排水されます。水を運ぶ手間もいらずお手入れも簡単です。

スチーム（蒸し）調理

食品は一般的に茹でるより蒸すことでよりおいしく調理できます。

それは蒸し器で蒸した方が水につかることがないのでビタミン類やうまみが損なわれることが少ないからです。

スチームで加熱された食品（野菜）は色が鮮やかなままのこり、風味や香りも茹でたものよりはるかに残っています。また、ED 220 は広い庫内で異なる食材を一度に調理することができます。それは蒸気がそれぞれの食材を包み込み、他の食材に匂いが移るのを防いでいるからです。

たとえば、骨付き牛肉と野菜のテリーヌとクリームキャラメルを 1 台のスチームオープンで同時に作ることができるのです。時間の節約にもなります。

低温スチーム調理

スチーム機能（最高 100%）を使って低温で調理する方法です。

この方法を使うと、食材を乾燥させることなく熱が伝わりますので魚料理には最適です。このようにじっくり調理すると、タンパク質が固まりすぎたり損なわれたりしないため魚の肉汁と柔らかさが残り、魚本来の風味や形がそのままテーブルにのびります。

低温調理

ED 220 は庫内の温度変動を最低限におさえる非常に精度の高い温度調節機能を備えています。プロの手法であるこの低温調理方法を使って、表面をすばやく焦がした骨付き肉の内部を、おいしい匂いが漂うまでゆっくり穏やかにローストできます。

この方法は大きいかたまりの肉をローストする最良の方法で、表面はこんがりとし、中はピンク色でジューシーに仕上がります。仕上がったお料理はしばらく仕上がりの状態を保ちますので、ディナーのお客様が遅れて来られても、ローストしたての肉料理をお出しすることができます。





DESIGN IS THE ART OF GIVING SHAPE TO AN IDEA.
THE BUILT-IN OVENS

オーブンがキッチンを中心。ガゲナウのビルトインオーブンおよびクッカーは、機能とフォルムの完璧なコンビネーションです。最も厳しいプロの要求を満たすために作られた製品を提供していきます。あなたが選ぶガゲナウ製品は、そのサイズや機能、またはデザインにかかわらず、キッチン技術におけるフォルム、機能において最新で、流行さえもクリアした機器なのです。

2





A DELIGHT FOR THE PROFESSIONAL.
GAGGENAU'S CLASSIC EB 300 EXTRA-LARGE OVEN.

クリーンエナメル

この特殊エナメルコーティングは、庫内の汚れを防ぎ、手入れが簡単です

自動調理タイマー機能付きデジタル時計

24時間先までのプログラムが可能

サーモテスト庫内温度表示

庫内の温度をモニターで継続的に計測し、表示します

ミートセンサー

ローストしている肉料理や焼き料理の内部温度を正確に測定

ハロゲン庫内灯

100Wのハロゲンで庫内を明るく照らします

触媒

庫内を循環する空気をきれいに保ちます

高精度温度調節

50-300℃まで5℃単位で温度調節可能

チャイルドロックとホリデーロック

美しい外観と優れた効果をもつ90cm幅のステンレス製EB300オーブンは、デザインと技術の調和が取れた、優れた商品です。ガゲナウのコレクションの中で最も大きいこのビルトインオーブンは、従来のモデルよりも約30%大きくなっています。内部は高いというより広く、3~4種類の肉類を並べてグリルやローストするだけのスペースがあり、大きな肉の塊や小さな子羊の肉を入れる余裕があります。EB300はもちろん、

大きさ以外の点でもより優れています。温度コントロールは非常に正確で、50-300℃までの範囲で5℃単位の設定ができます。設定温度に達すると、オーブンは、温度の変動を最小限に保ち、維持します。美食家もプロのシェフも同様に楽しめるように設計された機器です。この大きさにもかかわらず、EB300は急速に設定した温度に達します。



EVERY ONE A MASTER IN ITS FIELD,
GAGGENAU'S 200 SERIES SPECIAL BUILT-IN APPLIANCES.

オープンとホブは、当然のことながら、キッチンを設置する際つねに最も重要です。誰もがより独創的な料理のための専門的で上質な専門家の設備の重要性を認識されるでしょう。ガゲナウもあなたの家庭に最高の料理技術をお届けするためにデザインされた広範囲にわたるスペシャルビルトイン機器を供給しています。また、ガゲナウのスペシャルビルトイン機器はすべて、他のガゲナウの新世代機器と同様に、同じ仕上げ（アルミニウムにグラスショットブラストした材料）を共用していますので、あなたにとって最高のキッチンであることを確信される事でしょう。





THE GREATER YOUR EXPECTATIONS, THE MORE YOU'LL ENJOY IT.
THE VR 230 ELECTRIC GRILL.

独立して作動する二つのグリルヒーター
一つの大きなグリルとして、または二つの別々の調理ゾーンとして使えます

前後ヒーター共、9段階の出力調整
‘保温’から‘高温’まで

透明エナメル・コーティングされた鋳鉄製グリル
手入れが簡単です

溶岩石用ステンレス製穴あきトレイと脂受トレイ
脂の凝固を防ぎ、余分な脂を受けます

ショットブラスト仕上げのヒンジ付アルミニウムカバー
使わないときはグリルを保護し、作業台として使えます

ロースター（オプション品）
ヘルシーで低脂肪な料理をするために

グリルが熱い鉄板に過ぎないと思いたしたら、ガゲナウ製品はあなたの考え方を変えるでしょう。多機能のバーベキューグリルVR230は肉、魚その他の食材のほんとうのおいしさをご家庭にお届けするだけでなく、ロースト、ポットのあたため、調理済み食品の保温にも役立ちます。二つの1500ワット加熱用ヒーターのどちらも、それぞれ、自由に温度調節ができます。実際のグリルは、溶岩石の詰まったステンレス製スチール容器の上にあるので、溶岩石が自然に脂を吸収し、蒸発させます。普通、グリルの掃除はめんどろな仕事と思われがちですが、VR230なら当然、そんなことはありません。表面に透明エナメル・コーティングがほどこされた鋳鉄製グリルは取り外し式でお手入れも簡単、溶岩石トレイには穴が空いているので、余分な脂は取り外し式の脂受トレイにためられ、簡単に処理することができます。ショットブラスト仕上げのアルミニウム・カバーは使用後のグリルを保護します。



30スチーマー (国内未販売)
 階のスチームにより、圧力をかけても美味しく料理ができます。

41ホブベンチレーター
 システムはカウンターに埋め込まれているので、目立たずすっきりと納まります。

VI 230 IHクッキングヒーター
 ガスの使いやすさを兼ね備えた電気調理機器です。鍋感知機能やスイッチオフ機能を備え、お好みの温度を正確に保ちます。

VF230 ディープフライヤー
 油の温度を135~190℃まで正確に設定できます。

ビルトイン機器 200 シリーズの他の例を挙げてみましょう。コンパクトなサイズにたくさんの機能が盛り込まれています。スチーマーやIHクッキングヒーターに使われている技術は最先端で、この優れた技術はプロユースの調理や中華の蒸し料理などに幅広く使うことができます。コントロールパネルの仕上げはショットブラスト加工されたアルミです。

The 200 Series induction hob



VI 230-113 (二つ口IHクッキングヒーター)

ハイグレードの非透過性セラミックガラス全面フラットなセラミックガラスで、お手入れが簡単。

機能集約型コントロールパネル
 操作のしやすいアルミダイキャスト製のツマミと、ブラスト仕上げのアルミ製コントロールパネル、他の 200 シリーズクッカーとの連結設置が可能です。

ブースター機能
 ブースター機能に設定すると、通常の最大火力の 30 ~ 35 % アップで加熱します。パスタを茹でる時など、大量の水を沸かすのに最適です。

余熱表示
 調理が終わったあと調理ゾーンが熱い間はコントロールパネル上のランプが点灯して知らせます。

鍋感知機能
 鍋のサイズを感知して鍋底自体を発熱させるため、同じ調理ゾーンで異なるサイズの鍋を使用できます。また、なべを取り外したときは、調理ゾーンの加熱を中止します。

温度過昇防止機能
 空焚きなどで鍋底が高温になった場合は自動的に火力を下げ、異常温度では加熱を中止します。

IH クッキングヒーター

IHとは電磁誘導加熱 (Inductance Heating) のこと。
 IHクッキングヒーターは磁力線の働きで鍋自体を直接発熱させるので、エネルギーの伝達ロスが極めて少なく、高い熱効率と200Vのハイパワーで高火力を経済的に実現します。また、炎がないので発熱ロスを熱気として出さないで、キッチン環境は快適です。





POWER, GRACE AND SUBTLE:
THE KITCHEN EXTRACTOR HOODS
AND SPECIAL EXTRACTORS FROM GAGGENAU.

換気性能の良いクッカーフードがあれば、
どんなキッチンも快適な空間になります
が、リビング・ダイニングルームと一体
になっているキッチンでは蒸気や煙をさ
えぎる壁がない為、クッカーフードを正
しく選択することは特に重要です。ガゲ
ナウでは、独立したフードというスマー
トなモデルをはじめ、壁に取り付けるタ
イプ、キャビネットに組み込むタイプな
ど、あらゆる状況に合わせて設計するこ
とのできる多様な形態のクッカーフード
を取り揃えております。ガゲナウのクッ
カーフードは、デザインの変わらぬ美し
さと高度な質の中に、力強さ、優雅さ、
静かな動作のすべてを兼ねそなえていま
す。



AND OF BEAUTY AND INNER STRENGTH.
ELEGANT AI 541 EXTRACTOR HOOD.

トブラスト仕上のアルミニウム
シリーズのモデルにぴったり合います

幅
インドキッチン用センターフードです

パワー設定に、急速換気モードをプラス
換気を可能にします

ステンレス製グリッドフィルター
洗剤で簡単に洗えます

スタークリーニング表示
スターの掃除の時期がわかります

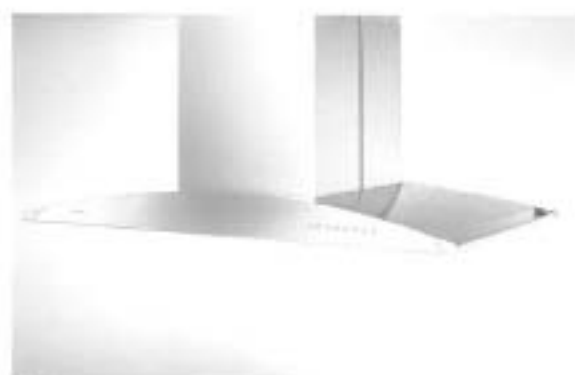
ターバル換気機能
1時間ごとに5分換気を行います

換気機能
1レベルで10分間換気を行った後、自動的に停止します

明るい光のハロゲンライト
照明が明るくなる調光機能付

スイッチャー連動スイッチ
スイッチャーに直接接続できます

あなたのキッチンがアイランド形式であるならば、ぜひこのセンターフードの決定版をお試ください。高温のグリルや揚げ物料理の途中でも強力な換気機能で空気をきれいに保ちます。3段階のパワー又は急速換気モードに設定しても、このフードはお役に立つでしょう。特別に煙や蒸気が濃くなる料理中に急速換気モードを作動させると、3分、5分あるいは、10分間、強力換気が行われ、その後、もとの設定に戻ります。継続換気機能を使用すると、選択したレベルで10分間換気を行った後、自動的に停止します。このセンターフードは美しい外観と高性能を備えており、静かに、素早く空気を浄化します。このフードがあれば、料理を作り終えた後も、キッチンを快適な空間に保ちます。



AH 400

