

הרולס רויס של עולם המטבחים

מותג GAGGENAU מייצר מוצרי חשמל אינטגרליים למטבחי עילית מחומרי הגלם הטובים ביותר, הודות לעיצוב מינימליסטי, המטבח נשמר עם יופי נצחי המעניק חווית בישול הרמונית מלאת תשוקה וסטייל

מאת: תוכן שיווקי

צילום: יח"צ

קבלו את החידושים הטכנולוגיים של מוצרי החשמל מבית גגנאו שמוכיחים שמטבחים יכולים להיות יצירת אמנות. בקו סולידי ומרשים ובעיצובים חדשניים, מובילה החברה ליין מוצרים מחומרי הגלם האיכותיים ביותר בשילוב חידושים טכנולוגיים מן השורה הראשונה.

תנור גורמה כמו בצרפת

לראשונה בישראל חברת Gaggenau משיקה את תנורי Combi – steam מסדרה 400 המשלבים בישול באמצעות אידוי. המיוחד בתהליך זה הוא שהאידוי מדגיש את טעמים האותנטי של המזון וגם שומר על הערכים התזונתיים, הוויטמינים והמינרלים שלו, כך שהרווח הוא כפול. יתרון נוסף של התנור, היא מערכת הניקיון הייחודית ומחסניות הניקוי שלו. תנור האידוי החדש מחובר למערכת המים המאפשרת ניקוז של מי הבישול, ובעזרת המחסנית הייעודית כל הלכלוך בתנור יתנקה מהקל עד הכבד.



תנור Combi – steam סדרה 400 מגיע עם 4 מחסניות ניקוי וניתן להזמין מחסניות נוספות משירות החברה

בנוסף לטכניקת האידוי, התנור מאפשר שיטת בישול ייחודית המגיעה ישירות ממטבחי הגורמה בצרפת - בישול תחת וואקום sous-vide. מגירת הוואקום מביאה איתה בשורה טכנולוגית אשר בעזרתה ניתן לאטום דגים טריים, בשר, ירקות, פירות, לא רק לבישול ב- sous-vide אלא גם לטובת הארכת חיי המזון הארוז וכן להשריה ותיבול במרינדות. המגירה החדשה מאפשרת יצירת ואקום ב- 3 דרגות שונות של הוצאת החמצן ומותאמת לשילוב בארונות המטבח באותן מידות של מגירת חימום סטנדרטית.

חוות בישול חושנית

כאשר עוסקים בבישול כל החושים עובדים יחד. על חוש הריח ניתן לשלוט בקלות על ידי קולט אדים המופעל באופן אוטומטי עם תחילת הבישול. החידוש הוא שבכיריים האינדוקציה, קולט האדים משולב בין הכירה הימנית לשמאלית, ממש חלק מהכיריים עצמן וכך אינו בולט אפילו לא בגובה. בתהליך הבישול הקולט עובד באופן אוטומטי ומהיר בהתאם לקליטת החיישן את האדים. העדר קולט אדים שתלוי על קיר או תקרה מעניק יתרון עיצובי מובהק, ומגדיל את אפשרויות החלל. מערכת שאיבת האדים פועלת בשתי צורות. האחת, יניקת האדים אל מחוץ למטבח והשנייה, מחזור האוויר ע"י סינון ריחות הבישול. קולט האדים מייצר מינימום רעש, עם יעילות אנרגטית ועוצמת יניקה גבוהה, תוך כדי השארת מקסימום נפח אחסון שמתחת לכיריים. כיריים אינדוקציה משולבות קולט אדים יוצרות מראה נקי במטבח ומאפשרות לשף הביתי לבשל ולהגיע להישגים קולינריים מבלי להיות עסוק באוורור החלל.



כיריים אינדוקציה משולבות קולט אדים - system The flex Induction cooktop with integrated ventilation



Cooking Sensor - הצמדת החיישן לדופן הסיר מאפשרת תצוגה דיגיטלית של טמפרטורת התבשיל ובכך מעניקה שליטה מדויקת על תהליך הבישול

מכונת הקפה ששווה לקום בבוקר בשבילה

לחלקנו, קפה טוב זה סוג של טקס בו כמות הקפה, המים והחלב צריכים להיות במינון המושלם. במכונת הקפה האוטומטית של גגנאו תוכלו לייצר את כוס הקפה האידיאלית שלכם, ע"י שמירת העדפות אישיות עם תצוגה מדויקת של כמות המים, החלב וכמות פולי הקפה. מערכת החלב מתנקה באופן אוטומטי על ידי קיטור לאחר כל שימוש, דבר המבטיח משקה נקי מטעמי לוואי וניקון תמידי. לאיני הטעם, גגנאו מציעה מכונת קפה אוטומטית בשתי וריאציות: האחת יחידה במינה, בעלת חיבור קבוע למקור מים וגם חיבור קבוע לניקוז, והשנייה, בעלת מיכל מים נשלף.



מכונת קפה אוטומטית - The fully automatic espresso machine

לסיכום, חווית השימוש במוצרי GAGGENAU היא חוויה הרמונית המשלבת בתוכה יעילות, שקט ויופי המגיעים ממקום של תשוקה למוצרים ולמטבח. הודות ליחידות מודולריות שניתנות לבחירה של הלקוח, קוסטום מייד, מתקבל עיצוב הרמוני שמחמיא לכל חלל ומשדרג אותו לחווית בוטיק.

גם אתם רוצים לבשל כמו שפים עם מוצרי חשמל חדשניים ומעוצבים? [לפרטים](#)

[לחצו כאן <<](#)