

Gaggenau Serie Expressive: architektonische Eleganz und technische Perfektion in vollendeter Form

München, 10. März 2025. Gaggenau, Hersteller luxuriöser Kücheneinbaugeräte, präsentiert nach fast zwei Dekaden erstmals ein neues Design: die neue Gaggenau Serie Expressive. Das in der Gaggenau Philosophie verankerte Design ist inspiriert von den Prinzipien des Bauhaus sowie der Architektur der Moderne und betont das Zusammenspiel von Kunst und Funktionalität.

Die Gaggenau Serie Expressive – bestehend aus Backöfen, Dampfbacköfen und weiteren Geräten – besticht mit markanten, skulpturalen Formen aus Aluminium, Edelstahl und Rauchglas. Jedes Gerät der neuen Serie ist das Ergebnis aus Spitzentechnologie und handwerklicher Expertise. Die sorgfältig ausgearbeiteten Details sowie die grifflose Tür verleihen der neuen Gaggenau Serie Expressive ihre visuelle Ausgewogenheit. Dafür stehen beispielhaft die präzisen abgeschrägten Kanten, das innovative Passepartout sowie der scheinbar schwebende Bedienring. Sören Strayle, Gaggenau User Interaction and Interface Designer, erläutert dazu: „Wir haben über lange Zeit hinweg zahlreiche Prototypen eines Bedienelementes entwickelt, von denen viele zum finalen Ergebnis beigetragen haben. Mit dem schwebenden Bedienring, vor dem flächig integrierten Touchdisplay hinter Glas, haben wir nun ein greifbares Element in einer digitalen Umgebung geschaffen – eine nahtlose Verschmelzung beider Welten.“ Head of Design Sven Baacke formuliert es so: „Zwei Rahmen, ein Kreis, ein Kunstwerk“, und bringt es auf den Punkt – jedes Element der neuen Geräteserie ist ein eigenes Design-Statement.

Der äußere Rahmen grenzt sich bewusst von der restlichen Umgebung ab, während die innere Einfassung das Passepartout aus gebürstetem Edelstahl hinter Rauchglas perfekt umrahmt. Ein kleines erfahrenes Team übernimmt per Hand das Bürsten des Edelstahls, um so die makellose Veredelung zu

Pressemitteilung

Datum
17. März 2025

Seite
2/8

erreichen. Die abgeschrägten Kanten entstehen durch maßgeschneiderte Spezialfräsungen – das unterstreicht nochmals die Qualität und Detailgenauigkeit dieser Geräteserie.

Die Gaggenau Serie Expressive umfasst Backöfen, Dampfbacköfen, Mikrowellen-Backöfen, Espresso-Vollautomaten, Wärme- und Vakuumierschubladen.

Die **Backöfen** der Gaggenau Serie Expressive wurden nicht nur äußerlich, sondern auch im Inneren ästhetisch neu ausgerichtet: Der Hochleistungsgrill befindet sich nun im Boden, der Hochleistungsflächengrill in der Decke des Backofens – beide hinter dem für Gaggenau charakteristischen blauen Emaille. Zudem bietet der Backofen Heizmethoden bis zu 300 °C, erweiterte sowie neue Automatikprogramme und Heizarten wie beispielsweise Heißluft frittieren (Airfry). Ein Kerntemperaturfühler mit mehreren Messpunkten, die pyrolytische Selbstreinigung sowie eine automatische Türöffnung sorgen für ein präzises und komfortables Kocherlebnis. Darüber hinaus lässt das durchdachte Beleuchtungssystem die kulinarischen Meisterwerke perfekt ohne störende Reflektionen zur Geltung kommen.

Die neuen **Dampfbacköfen** verbinden modernste Technologie mit unvergleichlichem Facettenreichtum und puristischer Ästhetik. Dank präziser Steuerung von Feuchtigkeit, Hitze und Grill ermöglichen sie exzellente Ergebnisse, egal ob bei Sous-Vide Gerichten, saftigen Braten oder feinen Desserts. Auch sensible Lebensmittel wie Gemüse und Fisch behalten Form, Farbe und Nährstoffe. Der integrierte Vollflächen-Grill sorgt für perfekte Gleichmäßigkeit, während der Kerntemperaturfühler und intelligente Automatik-Programme kulinarische Exzellenz garantieren. Die neuen Dampfbacköfen erscheinen pünktlich zu ihrem 25-jährigen Bestehen. Damals erweckte der Dampfbackofen ED 220 von Gaggenau mit Anschluss an Wasser-Zulauf und -Ablauf für den privaten Gebrauch einen neuen Trend für einzigartige Geschmackserlebnisse: das schonende Dampfgaren und -backen.

Pressemitteilung

Datum
17. März 2025

Seite
3/8

Auch der **Mikrowellen-Backofen** vereint Vielseitigkeit mit Leistung und puristischem Design. Durch die Kombination von Mikrowelle mit Heißluft oder Flächengrill und Umluft verkürzen sich die Garzeiten erheblich. Der hitzebeständige Glasboden ist nahtlos in den Edelstahl-Garraum integriert und verbindet Ästhetik und Funktionalität. Mit speziellen Funktionen wie Trocknen, Sanftgaren und automatisierten Programmen wird das Kochen zum meisterhaften Erlebnis in der eigenen Küche.

Die neuen **Espresso-Vollautomaten** veredeln Kaffeegenuss – ob im zeitsparenden Klassik-Modus oder im neuen, professionellen Barista-Modus. Mahlgrad und Einstellungen werden automatisch angepasst und Favoriten sind speicherbar. Das Gerät überzeugt zudem durch sein vollautomatisches Reinigungsprogramm, das maximalen Komfort und Hygiene gewährleistet. Erhältlich ist der Espresso-Vollautomat mit Wasserzulauf oder integriertem Wassertank – für höchste Flexibilität und Perfektion in jeder Tasse.

Eine ideale Ergänzung zu all diesen Geräten stellen die neuen **Wärmeschubladen** dar. Eine präzise Temperaturkontrolle mit sechs Leistungsstufen von 30 bis 80 °C und vier Heizmethoden garantieren die perfekte Temperatur für jeden Anlass. Ob zum Erhitzen, zum sanften Garen, Trocknen, Warmhalten oder Auftauen – die Wärmeschublade ist vielseitig einsetzbar. Auch Bruchschokolade oder gedörrte Früchte gelingen darin mühelos. Vorgewärmtes Geschirr zum perfekten Servieren eines Menüs versteht sich von selbst. Erhältlich in zwei Breiten und drei Höhen, bieten diese Gerätevarianten maximale Gestaltungsfreiheit bei der Planung der individuellen Küche.

Auch die Gaggenau **Vakuumierschublade** ermöglicht eine individuelle Küchenplanung: Unsichtbar integriert hinter der Möbelfront oder mit ästhetischer Designfront, bietet sie professionelle Aufbereitung in drei Stufen. Ideal für Sous-Vide-Garen, intensives Marinieren und langanhaltende Frische. Selbst geöffnete Gläser und Flaschen können wieder luftdicht verschlossen werden, sodass Lebensmittel länger haltbar bleiben. Der

Pressemitteilung

Datum
17. März 2025

Seite
4/8

hygienische Innenraum aus Edelstahl und Glas vereint Reinheit mit eleganter Ästhetik und fügt sich nahtlos in das Küchendesign ein.

Egal ob in der 60 cm breiten Variante oder in den großzügigen Modellen mit 76 cm – jede horizontale oder vertikale Konfiguration der Gaggenau Serie Expressive formt ein einziges, vollkommenes Kunstwerk.

Sven Baacke, Head of Design bei Gaggenau, erklärt: „Diese neue Serie ist wegweisend. Sie ist unser erstes vollständig neues Design seit fast 20 Jahren. Es sind nicht nur Geräte, sondern Kunstwerke. Dieses Design vereint Tradition und Innovation, indem es unsere Wurzeln ehrt und gleichzeitig den Blick nach vorn richtet. Materialien und Geometrie wurden verfeinert, es gibt weniger sichtbare Schrauben, weichere Übergänge und perfektionierte Oberflächen.“ Alexander Stuhler, Gaggenau Industrial Designer, fügt hinzu: „Die Gaggenau Serie Expressive hebt sich auch dadurch ab, dass sie die Küche in etwas verwandelt, das über reine Funktionalität hinaus geht. Es geht vielmehr um Genuss und Freude. Das Design bietet eine einzigartige Erfahrung und ein unvergleichliches Erlebnis. Genau das unterscheidet es auf dem Markt.“

Marco Tümmler, Geschäftsführer von Gaggenau, ergänzt: „Die Gaggenau Serie Expressive ist der Inbegriff unserer Designsprache. Zwei Rahmen, ein Kreis, ein Kunstwerk. Die Serie verkörpert ein Design, das so markant und eindrucksvoll ist, dass es geradezu skulptural wirkt. Sie ist Ausdruck unserer Haltung, innovative Technologie mit intuitivem Design zu verbinden. Und bietet anspruchsvollen Köchinnen und Gourmets eine herausragende Funktionalität, eine kultivierte Ästhetik und damit eine emotionale Herangehensweise beim Kochen.“

Die neue Gaggenau Serie Expressive ist ab Juni 2025 verfügbar.

Für alle Gaggenau Geräte mit einem Kaufdatum ab 01. Januar 2025 gilt außerdem eine Garantie von fünf Jahren.

Pressemitteilung

Datum
17. März 2025

Seite
5/8

Diesen Text und hochauflösende Bilder finden Sie [hier](#) zum Download.

Über Gaggenau

Gaggenau ist Hersteller von hochwertigen Hausgeräten und gilt als Innovationsführer für Technologie und Design „Made in Germany“. Das Unternehmen, dessen Geschichte bis ins Jahr 1683 zurückreicht, hat mit international vielfach prämierten Produkten die private Küche immer wieder revolutioniert. Der Erfolg basiert auf dem technologischen Fortschritt und einer klaren Formensprache, kombiniert mit perfekter Funktionalität. Seit 1995 ist Gaggenau ein Tochterunternehmen der BSH Hausgeräte GmbH, München, und heute weltweit in über 50 Ländern mit Flagship Showrooms in den Metropolen vertreten.

Der Unterschied heißt Gaggenau.

www.gaggenau.com/de

Besuchen Sie uns in unserem [Showroom in München](#).

[Instagram \(@gaggenauofficial\)](#)

[Pinterest \(/gaggenau_\)](#)

[YouTube \(/gaggenauofficial\)](#)

[Vimeo \(/gaggenauofficial\)](#)

[LinkedIn \(/gaggenau.\)](#)

Pressemitteilung

Datum
17. März 2025

Seite
6/8

Bildunterschriften

Quelle: Gaggenau Hausgeräte GmbH

01



Die Gaggenau Serie Expressive mit Backöfen, Dampfbacköfen und weiteren Geräten besticht durch markante, skulpturale Formen.

02



Die Gaggenau Serie Expressive hebt sich dadurch ab, dass sie die Küche in etwas verwandelt, das über reine Funktionalität hinaus geht.

Pressemitteilung

Datum
17. März 2025

Seite
7/8

03



„Zwei Rahmen, ein Kreis, ein Kunstwerk“ – jedes Element ist ein eigenes Design-Statement.

04



Die sorgfältig ausgearbeiteten Details sowie die grifflose Tür verleihen der neuen Gaggenau Serie Expressive ihre visuelle Ausgewogenheit.

Pressemitteilung

Datum
17. März 2025

Seite
8/8

05



Mit der neuen Gaggenau Serie Expressive ist erstmals eine Kombination aus 76 cm und 60 cm breiten Geräten möglich.

Medienkontakt:

Karin Stengele

Leitung Marketing / PR Central Europe

Gaggenau Hausgeräte GmbH

karin.stengele@bshg.com

Tel: +49 151 16710339

Monika Scheel-Kassai

Senior Customer Consultant

thepublic GmbH

gaggenau@thepublicpr.com

Tel. +49 151 14648070