

健康烹飪的先驅 精緻工藝的表現
GAGGENAU 德國頂級嵌入式蒸烤箱
十年有成 開啓全新烹調新紀元

十年前，Gaggenau 推出家用嵌入式蒸烤箱，為全球市場開拓了全新潮流，目前更以 200 系列的精密科技及獨特的設計品味，為 Gaggenau 廚房用具持續不斷的成就，寫下新的一頁。



健康烹飪的先驅者

專業廚師從很久以前就已發現使用蒸氣烹煮食物的好處，並使用蒸氣及熱氣的柔軟烹飪法，開創出全新的烹飪方式及獨特的烹飪體驗。Gaggenau 是在十年前將蒸烤箱帶入家中的廚房，成為健康飲食的先驅者，同時為烹飪界帶來深遠的影響。



蒸烤箱以可運用烘焙、烹飪、燉煮等多種烹飪方式，擁有眾多好處，而受到全球消費者的喜愛。蒸烤箱在重新加熱或榨汁時可保留維他命與礦物質，以及保留食物的自然風味，且無需使用額外的油、鹽及調味料。無壓力的蒸氣還能保留食物中的水分，使肉類及魚類在經過烹煮後，仍能保有豐美的肉汁及柔軟肉質，而蔬菜也能烹煮得軟嫩好入口。



在烹飪肉類或魚類時有一項特別有用的功能，即為中心溫度探針，用以測量食物中心的溫度，並在達到所設定的溫度時立即關閉烤箱。您可舒適地使用 Gastronorm 的插入探針，利用複合式蒸氣及蒸烤箱進行烹飪、加熱或再加熱食物等動作。採用衛生不鏽鋼製成的插入探針，為所有專業廚房中不可或缺的工具，且有多種不同的外型及尺寸，可運用於從儲存、準備、烹飪到上菜等所有烹飪過程中。

精密科技及獨家設計

Gaggenau 嵌入式蒸烤箱的獨家特色為 0、30、60、80 或 100% 五級濕度設定，可自由搭配攝氏 30 到 230 度之間的熱氣進行烹煮，精準地烹煮出完美的食物。蒸烤箱的最大容量為 44 公升，其空間能一次為大量的賓客烹煮足夠的食物，而且熱蒸氣可隔開不同的食物，避免相互沾染味道。

Gaggenau 嵌入式蒸烤箱是採用不鏽鋼、鋁及玻璃等高品質材



質，突顯出雅緻的設計，並具有另一項特色，即為易用的觸控式 LCD 功能顯示模組。此為寬度約 60 公分，左邊及右邊側開式的烤箱產品，可自由搭配不同的廚房環境。Gaggenau 還在最新一代的 200 系列中加入了一項創新選擇，即是能選用搭配整合式水槽的蒸烤箱產品，並以此最新一代的 200 系列為 Gaggenau 的成就寫下新的一頁，同時為未來開展出新的方向。

Gaggenau，與眾不同。