NEU | **M-SERIE EINBAU-BACKÖFEN**

WOLF®

SIE KOCHEN NOCH BESSER ALS SIE AUSSEHEN.

Vor zwölf Jahren eroberte Wolf die Kochwelt mit Backöfen, die die Qualität einer professionellen Küche eine Option für jeden machte. Heute stellen wir mit großem Stolz die neue Generation M-Serie Einbau-Backöfen vor. Mit ihren drei auffallenden neuen Looks und dem fortschrittlichen Dual VertiCross™-Umluftsystem liefern sie noch konstanter köstliche Ergebnisse als je zuvor.

DESIGN FÜR ALLE KÜCHEN

TRANSITIONAL

Verfügbar als Einzel- oder Doppelofen (76 cm). Das Design Transitional hat ein farbiges LCD-Touch-Display.

CONTEMPORARY

Das minimalistische Design ohne Griffe und das farbige LCD-Touch-Display verleihen diesem Modell ein elegantes Aussehen. Verfügbar als Einzel- oder Doppelofen (76 cm).

PROFESSIONAL

Verfügbar als Einzel- oder Doppelofen mit einer Breite von 76 cm kombiniert dieses Modell ein LCD-Touch-Display mit den typischen roten Drehknöpfen (schwarze und Edelstahlknöpfe sind ebenfalls erhältlich).

FLÄCHENBÜNDIGE INSTALLATION IN 61 CM TIEFEN SCHRÄNKEN

Die neuen M-Serie Einbau-Backöfen lassen sich jetzt flächenbündig mit Standardeinbauschränken kombinieren.

ENTWICKELT FÜR EINEN VOLLINTEGRIERTEN LOOK

Griffe, Knöpfe, Verkleidung - unsere drei neuen Designvarianten wurden in jeder Hinsicht daraufhin ausgelegt, sich wunderbar mit anderen Sub-Zero und Wolf Produkten kombinieren zu lassen.

3-PHASEN-KOMPATIBILITÄT

Funktioniert sowohl mit einphasigen als auch dreiphasigen elektrischen Systemen und bietet so Flexibilität.

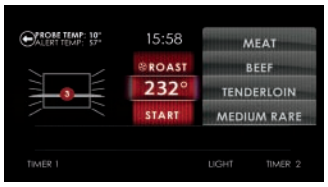
EINE VERBESSERTE LEISTUNG GARANTIERT KÖSTLICHE ERGEBNISSE

NEUES LCD-TOUCH-DISPLAY

Ein farbiger Touchscreen macht es einfacher als je zuvor, die grundlegenden Backofenfunktionen zu regeln. Zusätzlich bietet er weitere Kontrollmöglichkeiten, die Standardregler nicht bieten können - beispielsweise die Möglichkeit, aus den Voreinstellungen im Gourmet-Modus auszuwählen. Verfügbar auf Englisch, Französisch, Spanisch, Italienisch, Deutsch und Niederländisch.

ZEHN KOCHMODI

Regeln Sie die Hitze und den Luftstrom automatisch, um bei jedem Gericht die besten Ergebnisse zu erzielen. Die Modi sind Umluft, Backen, Braten, Grill, Umluft-Braten, Gären, Backstein, Wärmen, Gourmet und Dörren.

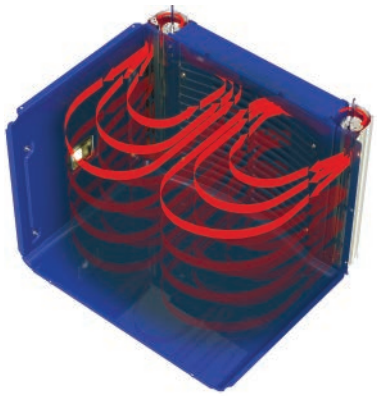


VOREINSTELLUNGEN FÜR DEN GARANTIERTEN ERFOLG

Mit der revolutionären neuen Gourmet-Funktion wird der Kochvorgang automatisch über Voreinstellungen geregelt. Dadurch werden häufig zubereitete Gerichte schnell und einfach. Für manche ist Vorheizen nötig, für andere nicht.

INNOVATIVES UMLUFTSYSTEM

Schmecken Sie den Unterschied mit unserem neuen Dual VertiCross™-Umluftsystem. Dieses fortschrittliche Doppelumluft-System hat zwei Lüfter in den Ecken, die mit parallelen vertikalen Heizelementen zusammenarbeiten, um auf allen Einhängehöhen ein konstantes Ergebnis zu erzielen. Rechnen Sie mit einer kürzeren Vorheizzeit dank der verbesserten Wärmesättigung und -verteilung, die es Ihnen erlauben, schneller als gedacht Perfektion zu erreichen.



M-SERIE EINBAU-BACKÖFEN

TRANSITIONAL 76 cm

ICBSO30TM/S/TH

B 759 mm
H 724 mm
T 606 mm

ICBDO30TM/S/TH

B 759 mm
H 1292 mm
T 606 mm

PROFESSIONAL 76 cm

ICBSO30PM/S/PH

B 759 mm
H 724 mm
T 606 mm

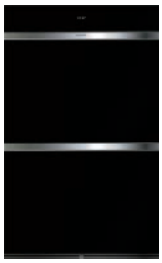
ICBDO30PM/S/PH

B 759 mm
H 1292 mm
T 606 mm

CONTEMPORARY 76 cm

ICBSO30CM/B

B 759 mm
H 724 mm
T 610 mm



ICBDO30CM/B

B 759 mm
H 1292 mm
T 610 mm

ZUBEHÖR

GRILLPFANNE

762-MM-BACKBLECH

MULTIFUNKTIONS-PFANNE

ZUSÄTZLICHE OPTIONEN

- Backsteinset
- Dörrset
- Kerntemperatur-fühler
- Kugelgelagerter Vollauszug
- Ofengitter
- 3 Ofengitter (Satz)
- Doppelinstalla-tionsset

www.subzero-wolf.de/wolf

5/2015 • 150009