



**Kitchen Perfection**

## **Integrierte Kochfelder von WOLF – Spitzengeräte für individuelles Kochen mit höchsten Ansprüchen**

Der führende Hersteller hochwertiger Kochgeräte **Wolf Appliance Co.** bietet für ernährungsbewusste Hobbyköche in Privathaushalten Kochfelder, die sich ideal für die Zubereitung frischer, leicht bekömmlicher Gerichte eignen. Die voll in die Arbeitsplatte integrierbaren Kochmulden umfassen sieben flexible Varianten. So können auch die hervorragend für die leichte Vollwertküche geeigneten Kochmethoden, wie das **Dampfgaren** und das **Grillen**, mit höchster Perfektion durchgeführt werden.

Dank der **7 verschiedenen Kochfeldmodule** ist die individuelle Kochstelle mit einmaliger Flexibilität entsprechend den Kochgewohnheiten zusammenstellbar. Einzelne Module lassen sich neben vorhandenen Kochfeldern in eine bestehende Arbeitsplatte integrieren. Alternativ kann eine freie Arbeitsplatte in eine multifunktionale Kochlandschaft umgebaut werden. Alle Kochfeldmodule haben die Maße 533 mm x 381mm und sind **beliebig** miteinander kombinierbar.

---

**coolGiants® companies: Exklusiv: SUB-ZERO, WOLF, General-Electric und norcool**

**Nord:** EXPORTA \* Julius-Bamberger-Straße 1 \* 28279 Bremen  
Tel: 0 4 21 – 83 92 11 0 \* Fax: 0 4 21 – 83 98 92 2 \* [www.coolgiants.de](http://www.coolgiants.de)

**Süd:** roi-electric GmbH \* Friedrich-Bergius-Straße 6 \* 85662 Hohenbrunn  
Tel: 0 81 02 – 89 62 – 0 \* Fax: 0 81 02 – 89 62 62 \* [www.coolgiants.de](http://www.coolgiants.de)

**Pressekontakt:**

Petra Lupp Projektmanagement \* St.-Peter-Str. 39 \* 67269 Grünstadt  
Tel: 0 63 59 – 92 44 22 \* Fax: 0 63 59 – 92 44 23 \* email: [petra.lupp@gmx.de](mailto:petra.lupp@gmx.de)



- **Induktionskochfeld** mit zwei Zonen. Effizientes Kochen ohne gefährliche Erwärmung der Kochfläche. Die Wärmeerzeugung erfolgt mit höchster Effizienz direkt im Boden des Kochgefäßes und lässt sich sehr schnell und direkt regeln.
- **Elektrokochfeld.** Zwei Heizelemente mit der exklusiven Hochfrequenztechnik von Wolf sorgen für eine extrem gleichmäßige Wärmeverteilung.
- **Dampfgarer.** Gesundes Kochen leicht gemacht. Das leistungsstarke Heizelement hat 2.600 W und ist aus optischen Gründen verdeckt eingebaut. Der automatische Wasserablauf erleichtert die Reinigung.
- **Friteuse.** Dank der präzisen Temperaturregelung werden die Speisen optimal frittiert und bleiben knusprig und locker.
- **Gaskochfeld.** Zwei duale, abgedichtete Brenner liefern kontrollierte Wärme.
- **Grill.** Das ganze Jahr köstliche Grillfreuden genießen - unabhängig vom Wetter. Zwei Grillelemente mit 1.400 Watt garantieren die präzise, voneinander unabhängige Temperatureinstellung in der vorderen und hinteren Grillzone.
- **WOK / Multifunktionskochfeld.** Der 5,3 kWh Brenner sorgt mit seiner kräftigen Flamme für konzentrierte Wärme, wie sie

**coolGiants® companies: Exklusiv: SUB-ZERO, WOLF, General-Electric und norcool**

**Nord:** EXPORTA \* Julius-Bamberger-Straße 1 \* 28279 Bremen  
Tel: 0 4 21 – 83 92 11 0 \* Fax: 0 4 21 – 83 98 92 2 \* [www.coolgiants.de](http://www.coolgiants.de)

**Süd:** roi-electric GmbH \* Friedrich-Bergius-Straße 6 \* 85662 Hohenbrunn  
Tel: 0 81 02 – 89 62 – 0 \* Fax: 0 81 02 – 89 62 62 \* [www.coolgiants.de](http://www.coolgiants.de)

**Pressekontakt:**

Petra Lupp Projektmanagement \* St.-Peter-Str. 39 \* 67269 Grünstadt  
Tel: 0 63 59 – 92 44 22 \* Fax: 0 63 59 – 92 44 23 \* email: [petra.lupp@gmx.de](mailto:petra.lupp@gmx.de)

für das schnelle Anbraten oder das Erhitzen von Wasser benötigt wird.

Ergänzend ist **ein in die Arbeitsplatte versenkbares Dunstabsaugsystem** erhältlich, das bei Bedarf per Elektromotor ausgefahren wird, um Kochdünste und Gerüche in einen leicht zu reinigenden Filter abzusaugen. Im versenkten Zustand verschwindet das Dunstabzugssystem komplett in der Arbeitsplatte. Es eignet sich deshalb als Platz sparende Alternative zu konventionellen Dunstabzugshauben. Passend zu den Kochfeldern von Wolf ist das System in drei Größen lieferbar. Das zugehörige Bedienfeld kann an einem leicht zugänglichen Ort in der Küche montiert werden und ermöglicht die ferngesteuerte Betätigung der Absauganlage mit drei Geschwindigkeitsstufen. Zusätzlich besitzt die Absauganlage eine Filterreinigungsanzeige, eine Nachlaufautomatik, die das Gerät automatisch nach fünf Minuten ausschaltet. Der Filter besteht aus einem fünflagigen Aluminiumgewebe und lässt sich mühelos in der Geschirrspülmaschine reinigen.

Als führender Hersteller hochwertiger Kochgeräte bietet die **Wolf Appliance Company** eine umfassende Auswahl von **Backöfen, Kochmulden, Grills und Herden** sowie **Dunstabzugsanlagen**. Seit

**coolGiants® companies: Exklusiv: SUB-ZERO, WOLF, General-Electric und norcool**

**Nord:** EXPORTA \* Julius-Bamberger-Straße 1 \* 28279 Bremen  
Tel: 0 4 21 – 83 92 11 0 \* Fax: 0 4 21 – 83 98 92 2 \* [www.coolgiants.de](http://www.coolgiants.de)

**Süd:** roi-electric GmbH \* Friedrich-Bergius-Straße 6 \* 85662 Hohenbrunn  
Tel: 0 81 02 – 89 62 – 0 \* Fax: 0 81 02 – 89 62 62 \* [www.coolgiants.de](http://www.coolgiants.de)

**Pressekontakt:**

Petra Lupp Projektmanagement \* St.-Peter-Str. 39 \* 67269 Grünstadt  
Tel: 0 63 59 – 92 44 22 \* Fax: 0 63 59 – 92 44 23 \* email: [petra.lupp@gmx.de](mailto:petra.lupp@gmx.de)

2000 gehört die Firma zum Unternehmen Sub-Zero. Bereits vor über 70 Jahren gegründet, hat Wolf als erstes Unternehmen einen Infrarot-Grill auf den Markt gebracht und gehörte zu den ersten Anbietern von Umluftbacköfen. Das Unternehmen **Sub-Zero Freezer Company** war in den USA der Vorreiter in der Entwicklung von Kühlschränken für Privathaushalte und gehört heute zu den weltweit führenden Herstellern von hochwertigen Kühl- und Gefriergeräten. Sub-Zero und Wolf ergänzen sich gegenseitig auf partnerschaftlicher Basis und bieten **hochwertige, dem neuesten Technologiestand entsprechende Geräte** für anspruchsvolle Endkunden auf der ganzen Welt.

**Der Distributor in Deutschland:**

**Die coolGiants® companies schließen Lücke im europäischen Vertriebsnetz**

Die coolGiants®-companies, Exporta Herbert Oetjen GmbH & Co KG, Bremen und roi-electric GmbH in Hohenbrunn bei München repräsentieren ab 1. Januar 2008 exklusiv die beiden Markenartikel SUB-ZERO und WOLF in Deutschland, Österreich und der deutschsprachigen Schweiz.

Die coolGiants®-companies vertreiben seit Jahren als Alleinimporteur ausschließlich im Küchen- und Möbelfachhandel General-Electric und Norcool in Deutschland und Österreich. Bereits diese umfangreiche Produktpalette bietet dem Küchen- und Möbelfachhandel Vorteile zur eigenen Positionierung.

**coolGiants® companies: Exklusiv: SUB-ZERO, WOLF, General-Electric und norcool**

**Nord:** EXPORTA \* Julius-Bamberger-Straße 1 \* 28279 Bremen

Tel: 0 4 21 – 83 92 11 0 \* Fax: 0 4 21 – 83 98 92 2 \* [www.coolgiants.de](http://www.coolgiants.de)

**Süd:** roi-electric GmbH \* Friedrich-Bergius-Straße 6 \* 85662 Hohenbrunn

Tel: 0 81 02 – 89 62 – 0 \* Fax: 0 81 02 – 89 62 62 \* [www.coolgiants.de](http://www.coolgiants.de)

**Pressekontakt:**

Petra Lupp Projektmanagement \* St.-Peter-Str. 39 \* 67269 Grünstadt

Tel: 0 63 59 – 92 44 22 \* Fax: 0 63 59 – 92 44 23 \* email: [petra.lupp@gmx.de](mailto:petra.lupp@gmx.de)

Durch die Zusammenarbeit mit SUB-ZERO / WOLF wird dies gerade im Luxus-Segment noch vervielfacht. Mit ihrem Fokus auf Fachhandelstreue, Service, erprobte Infrastruktur bei der Auslieferung sowie Zuverlässigkeit gewährleisten die coolGiants® eine markengerechte Distribution. Mehr auch unter [www.coolgiants.de](http://www.coolgiants.de) und unter [www.subzero.com](http://www.subzero.com).



**coolGiants® companies are:**

**Exporta Herbert Oetjen GmbH & Co KG**

**Roi-electric GmbH**

**Coolhouse AG**

**coolGiants® companies: Exklusiv: SUB-ZERO, WOLF, General-Electric und norcool**

**Nord:** EXPORTA \* Julius-Bamberger-Straße 1 \* 28279 Bremen

Tel: 0 4 21 – 83 92 11 0 \* Fax: 0 4 21 – 83 98 92 2 \* [www.coolgiants.de](http://www.coolgiants.de)

**Süd:** roi-electric GmbH \* Friedrich-Bergius-Straße 6 \* 85662 Hohenbrunn

Tel: 0 81 02 – 89 62 – 0 \* Fax: 0 81 02 – 89 62 62 \* [www.coolgiants.de](http://www.coolgiants.de)

**Pressekontakt:**

Petra Lupp Projektmanagement \* St.-Peter-Str. 39 \* 67269 Grünstadt

Tel: 0 63 59 – 92 44 22 \* Fax: 0 63 59 – 92 44 23 \* email: [petra.lupp@gmx.de](mailto:petra.lupp@gmx.de)

**Fotos:**



Wolf Appliance Co. bietet hochwertige Kochgeräte für den Privathaushalt und damit ambitionierten Hobbyköchen stilvolle, **individuelle Kochmulden** mit einer großen Auswahl von **Kochfeldmodulen** einschließlich eines in der Arbeitsplatte versenkbaren **Dunstabsaugsystems**. Dank der **7 verschiedenen Kochfeldmodule** ist die individuelle Kochstelle mit einmaliger Flexibilität entsprechend den Kochgewohnheiten zusammenstellbar.



WOK / Multifunktionskochfeld und Grill

Seite 6 von 8

Abdruck kostenfrei – Belegexemplare erbeten

**coolGiants® companies: Exklusiv: SUB-ZERO, WOLF, General-Electric und norcool**

**Nord:** EXPORTA \* Julius-Bamberger-Straße 1 \* 28279 Bremen

Tel: 0 4 21 – 83 92 11 0 \* Fax: 0 4 21 – 83 98 92 2 \* [www.coolgiants.de](http://www.coolgiants.de)

**Süd:** roi-electric GmbH \* Friedrich-Bergius-Straße 6 \* 85662 Hohenbrunn

Tel: 0 81 02 – 89 62 – 0 \* Fax: 0 81 02 – 89 62 62 \* [www.coolgiants.de](http://www.coolgiants.de)

**Pressekontakt:**

Petra Lupp Projektmanagement \* St.-Peter-Str. 39 \* 67269 Grünstadt

Tel: 0 63 59 – 92 44 22 \* Fax: 0 63 59 – 92 44 23 \* email: [petra.lupp@gmx.de](mailto:petra.lupp@gmx.de)



**Freiluftgrillen in der komfortablen Küchenumgebung:** Die Sehnsucht unter freiem Himmel zu grillen ist groß, doch macht das Wetter nur allzu oft einen Strich durch die Rechnung.

Der Wolf **Grill IG15** bietet die Möglichkeit, Steaks, Kebab und Fisch in der witterungsunabhängigen Küchenumgebung zu grillen. Das spezielle, einteilige Grillrost sorgt für einen "echten Grilleffekt", während die in zwei Zonen unterteilten Heizelemente - vorne und hinten - das gleichzeitige Grillen von Lebensmitteln mit unterschiedlichem Wärmebedarf ermöglichen. Alternativ kann ein Grillbereich auch zum Warmhalten von fertig gegartem Grillgut verwendet werden.

Das elektronische Bedienfeld mit Sensortasten erlaubt die einfache Temperatureinstellung. Die leicht abnehmbaren Grillplatten lassen sich einfach in der Geschirrspülmaschine reinigen .

**coolGiants® companies: Exklusiv: SUB-ZERO, WOLF, General-Electric und norcool**

**Nord:** EXPORTA \* Julius-Bamberger-Straße 1 \* 28279 Bremen  
Tel: 0 4 21 – 83 92 11 0 \* Fax: 0 4 21 – 83 98 92 2 \* [www.coolgiants.de](http://www.coolgiants.de)

**Süd:** roi-electric GmbH \* Friedrich-Bergius-Straße 6 \* 85662 Hohenbrunn  
Tel: 0 81 02 – 89 62 – 0 \* Fax: 0 81 02 – 89 62 62 \* [www.coolgiants.de](http://www.coolgiants.de)

**Pressekontakt:**

Petra Lupp Projektmanagement \* St.-Peter-Str. 39 \* 67269 Grünstadt  
Tel: 0 63 59 – 92 44 22 \* Fax: 0 63 59 – 92 44 23 \* email: [petra.lupp@gmx.de](mailto:petra.lupp@gmx.de)



## Dampfgaren

Zu den gesündesten Zubereitungsmethoden in der modernen Küche gehört das Dampfgaren, weil es wertvolle Nährstoffe, Farben und Aromen bewahrt, die bei anderen Garmethoden manchmal zerstört werden. Außerdem lassen sich die Lebensmittel ohne Zusatz von Fett und Öl garen. Mit dem **Dampfgarer IS15** von Wolf können Speisen wie Fisch und Geflügel, aber auch Nudelgerichte oder große Gemüsemengen im stabilen Garkorb zubereitet werden. Zur Erhöhung der Sicherheit verfügt der Dampfgarer IS15 über eine automatische Sicherheitsabschaltung, die das Heizelement abschaltet, wenn kein Wasser mehr im Gerät ist. Benutztes Wasser kann auf Knopfdruck einfach über den vorhandenen Abfluss abgelassen werden.

Fotos: [www.subzero.com/](http://www.subzero.com/) [www.coolgiants.de](http://www.coolgiants.de)

**coolGiants® companies: Exklusiv: SUB-ZERO, WOLF, General-Electric und norcool**

**Nord:** EXPORTA \* Julius-Bamberger-Straße 1 \* 28279 Bremen

Tel: 0 4 21 – 83 92 11 0 \* Fax: 0 4 21 – 83 98 92 2 \* [www.coolgiants.de](http://www.coolgiants.de)

**Süd:** roi-electric GmbH \* Friedrich-Bergius-Straße 6 \* 85662 Hohenbrunn

Tel: 0 81 02 – 89 62 – 0 \* Fax: 0 81 02 – 89 62 62 \* [www.coolgiants.de](http://www.coolgiants.de)

### Pressekontakt:

Petra Lupp Projektmanagement \* St.-Peter-Str. 39 \* 67269 Grünstadt

Tel: 0 63 59 – 92 44 22 \* Fax: 0 63 59 – 92 44 23 \* email: [petra.lupp@gmx.de](mailto:petra.lupp@gmx.de)