



Kitchen Perfection

WOLF stellt neue Induktionskochfelder in Mailand vor

Wolf Appliance Inc., einer der weltweit führenden Hersteller von Kochgeräten der Premiumklasse, stellt neue Induktionskochfelder zusammen mit einer Reihe von Verbesserungen der vorhandenen Elektrokochfelder vor. Funktionalität, bestechendes modernes Design, Leistungsfähigkeit und eine präzise Temperaturregelung sind die herausragenden Eigenschaften dieser neuesten Bereicherung der Produktpalette von Wolf.

“Wir wollen unseren Kunden eine komplette Auswahl hochwertiger Kochgeräte bieten, die es ermöglicht, im Privathaushalt wie ein Profi zu kochen,” sagt James Bakke, Präsident and Hauptgeschäftsführer von Wolf Appliance Inc.. “Wir glauben, dass wir unsere Kunden mit unseren neuen und unseren verbesserten Produkten noch zufriedener machen können. Weil wir ihnen nun eine weitere Technik anbieten können und auch mit unseren anderen Geräten höchsten Ansprüchen gerecht werden.”

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

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

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

Wolfs ausgeklügelte **Induktionstechnologie** verbirgt sich unter einer Hochglanz-Glasplatte und besticht durch die automatische **Topferkennung**. Jede Kochzone wird automatisch innerhalb von 30 Sekunden abgeschaltet, wenn kein induktionsgeeignetes Kochgeschirr erkannt wird. Ein **Kochzeittimer** erlaubt das präzise Einhalten vorgegebener Garzeiten, und die elektronischen Regler bieten für jede Kochzone über **10 Leistungsstufen** an.

Da sowohl die Wärmeerzeugung als auch die Änderungen der Temperatureinstellung unverzüglich auf das Kochgut wirken, kann bis zu 50% der mit herkömmlichen Kochfeldern benötigten Kochzeit eingespart werden. Im Vergleich zu konventionellen Elektrokochfeldern und Gaskochmulden ist ein wesentlich effizienteres Kochen möglich. Schokolade kann problemlos bei 50 W Heizleistung geschmolzen werden, und die Berührung der Sensortaste genügt, um die "Hi-Power"-Funktion zu aktivieren, die Wasser in der Hälfte der üblichen Zeit zum Kochen bringt. Die gleichmäßige Verteilung der Wärme garantiert, dass es keine lokal überhitzten Bereiche im Kochgeschirr gibt, an denen Speisen überhitzt werden oder vorzeitig anbrennen.

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

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

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

Die Induktionskochfelder sind in **drei Breiten** erhältlich: 38cm (zwei Zonen), 76cm (vier Zonen) und 91cm (fünf Zonen). Die Kochleistung der Zonen reicht von 1200 W bis zu dem beeindruckenden Wert von 4000 W, abhängig vom jeweiligen Zonendurchmesser. Das hochwertige Aussehen und die **exklusive Konstruktion** der Induktionskochfelder wird unterstrichen durch die nur zart angedeuteten Zonen auf der schwarzen Keramikoberfläche des Kochfeldes und die **klassische Edelstahlumrandung**. Das Kochfeld fügt sich somit harmonisch in die Küchenumgebung ein.

Auch eine vollständige Integration in die Arbeitsplatte ist möglich. Die **rahmenlosen** Kochfelder in 76 und 91 cm Breite, die keine Edelstahlumrandung haben, können **nahtlos** in die Arbeitsplatte eingebaut werden. Das Kochfeld geht dann vollständig im Küchendesign auf.

Zur Erhöhung der Sicherheit und für die gefahrlose Reinigung verfügen die Kochfelder über eine Verriegelungsfunktion und die Anzeige heißer Kochzonen in der Zonenmitte. Dank ihrer **Magnettechnologie** sind die Induktionskochfelder von Wolf **schnell** und **äußerst energieeffizient** und erzeugen die Wärme direkt im Boden des Kochgeschirrs. Wärme wird nur dort erzeugt, wo sie auch

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

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

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

benötigt wird und nicht im Kochfeld, das sich kaum aufheizt. Auch an die Küche wird so gut wie keine Wärme abgegeben, da die Energie vom Kochgeschirrboden direkt an die Speisen übertragen wird. Da das Kochfeld nicht heiß wird, brennen Spritzer nicht ein, und es ist wesentlich leichter zu reinigen.

Die konstruktiv überarbeiteten Elektro-Kochfelder sehen aparter aus und sind noch einfacher zu benutzen. Sie bieten eine Reihe neuer Eigenschaften, zum Beispiel eine **Brückenzone**, neu gestaltete Keramikflächen, in denen die Zonen nicht mehr weiß umrandet sondern nur noch angedeutet sind, Kochzeitimer (Einstellbereich 1 bis 99 Minuten); und verbesserte Anzeigen.

Dreifach-Zonen, bislang nur bei den 91 cm breiten Kochfeldern standardmäßig verfügbar, sind jetzt auch für die 38 und 76 cm breiten Kochfelder erhältlich. Diese konzentrischen Ringe liefern eine gleichmäßige, konstante Temperaturregelung für Kochgeschirr mit unterschiedlichem Bodendurchmesser. Die neue **Brückenzone** ist in den Kochfeldern mit 76 und 91 cm Breite enthalten. Die Brückenzone sorgt dafür, dass der Bereich zwischen zwei kreisförmigen Heizzonen auf gleiche Temperatur aufgeheizt wird, damit längliche und

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

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

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

übergroße Kochgefäße wie zum Beispiel Bräter problemlos benutzt werden können.

Auch in ihrer neuen Ausgabe bieten die Elektrokokfelder die präzise regulierbaren, speziellen Wolf-Funktionen **True Melt** (für das Schmelzen empfindlicher Speisen bei niedriger Temperatur als Ersatz für ein Wasserbad) und Köchelbetrieb. Alle Kochzonen sind im **Köchelbetrieb** nutzbar, um Saucen und Eintöpfe für mehrere Stunden bei 93°C langsam einzudicken bzw. zu garen, ohne dass sie kochen oder anbrennen. **True Melt** ist eine Spezialfunktion für das schonende Schmelzen von Butter oder Schokolade bei 50°C, die in einer Kochzone zur Verfügung steht.

Als weltweit führender Hersteller von Kühl- und Gefriergeräten der Premiumklasse hat **Sub-Zero** viele Innovationen für Haushaltskühlgeräte entwickelt. Hierzu gehören die **duale Kühltechnik** sowie **einbaufähige Kühlgeräte**, die es Wohneigentümern und Küchenplanern erlauben, das Kühlgerät dort aufzustellen, wo es gebraucht wird, ohne die wohlliche Atmosphäre der Küche zu stören. Ebenfalls von Sub-Zero stammen die erstklassigen **Weinklimaschränke**, mit denen jeder seine Weine in optimaler Umgebung lagern kann, ohne über einen Weinkeller verfügen zu müssen. Im Jahr 2000 erwarb Sub-Zero mit dem Kochgerätehersteller **Wolf Appliance Inc.** ein starkes Unternehmen, um seine Angebotspalette in der hochwertigen Küchentechnik zu vervollständigen. Zusammen bieten **Sub-Zero und Wolf** Spitzentechnik mit exklusivem Design und bringen mit ihren robusten, großzügig gestalteten Geräten einfach zu bedienende, zuverlässige Technik in private Küchen, die damit an die Professionalität und Effizienz von Profiküchen heranreichen. Ein weltweites Vertriebsnetz, das kontinuierlich ausgebaut wird, sorgt für wachsende Absatzstabilen und eine solide Marktdurchdringung. Neuester Kooperationspartner

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

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

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



im Vertriebsnetz ist das Unternehmen coolGiants, das die Produkte von Sub-Zero und Wolf in Deutschland und Österreich vertreibt.

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 seit 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.

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 und unter 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

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

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

Fotos:



Wolfs ausgeklügelte **Induktionstechnologie** verbirgt sich unter einer Hochglanz-Glasplatte und besticht durch die automatische **Topferkennung**. Schokolade kann problemlos bei 50 W Heizleistung geschmolzen werden, und die Berührung der Sensortaste genügt, um die “Hi-Power”-Funktion zu aktivieren, die Wasser in der Hälfte der üblichen Zeit zum Kochen bringt.

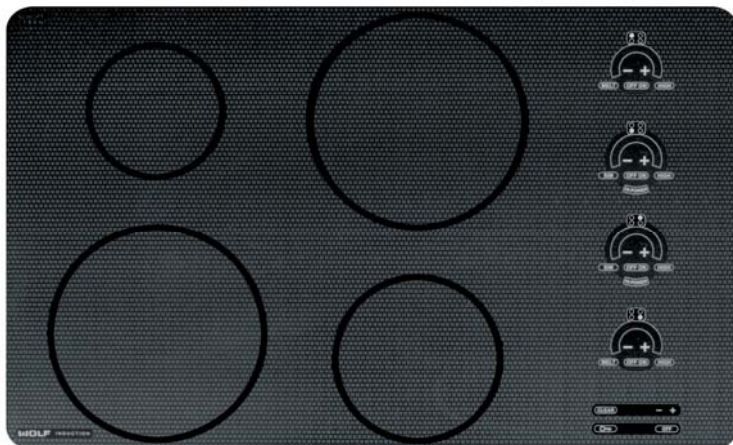
coolGiants® companies: Exklusiv: SUB-ZERO, WOLF, General-Electric und norcool

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

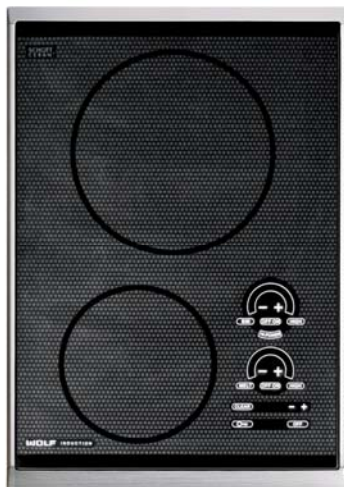
Süd: roi-electric GmbH * Friedrich-Bergius-Straße 6 * 85662 Hohenbrunn
Tel: 0 81 02 – 89 62 – 0 * Fax: 0 81 02 – 89 62 62 * www.coolgiants.de

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



Auch eine vollständige Integration in die Arbeitsplatte ist möglich. Die **rahmenlosen** Kochfelder in 76 und 91 cm Breite, die keine Edelstahlumrandung haben, können **nahtlos** in die Arbeitsplatte eingebaut werden. Das Kochfeld geht dann vollständig im Küchendesign auf.



Die Induktionskochfelder sind in **drei Breiten** erhältlich: 38cm (zwei Zonen), 76cm (vier Zonen) und 91cm (fünf Zonen).

Fotos: coolgiants-companies / Sub-Zero/Wolf

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

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

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