



SUB-ZERO und WOLF

MARKENPROFIL 2007/2008

| | |
|---------------|--|
| Profil | <p>Sub-Zero wurde 1945 von Westye F. Bakke in Madison (USA) gegründet und hat sich seitdem zum weltweit führenden Anbieter von luxuriösen Kühl- und Gefriergeräten für Privathaushalte entwickelt. Das Unternehmen perfektionierte die Lagerung gefrorener Speisen und Vorräte bei Temperaturen unter Null – „Sub-Zero“ – und leistete Pionierarbeit bei der Entwicklung von Einbaukühlschränken. Seit der Gründung ist Sub-Zero immer in Familienhand geblieben und wird derzeit in der dritten Generation von Jim Bakke geführt, der Präsident und Hauptgeschäftsführer der Sub-Zero Freezer Company Inc. und der Wolf Appliance Company Inc. ist. Derzeit beschäftigt das Unternehmen 1.200 Mitarbeiter in seinem Stammsitz in Madison, Wisconsin, und der Produktionsstätte in Phoenix, Arizona. Die Geräte werden nach wie vor in den USA manuell gefertigt, wobei über 90% der Einzelteile und Komponenten von Sub-Zero selbst hergestellt werden. Hierdurch kann Sub-Zero extrem leistungsfähige, zuverlässige Geräte mit äußerst ansprechendem Design anbieten.</p> |
|---------------|--|

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



| | |
|--|---|
| <p>SUB-ZERO Firmengeschichte</p> | <p>1945 Westye Bakke baute nach dem 2. Weltkrieg das erste frei stehende Gefriergerät als Prototyp aus Altmetall im Keller seines Hauses in Madison, wobei er durch den Rohstoffmangel zum Improvisieren gezwungen war. Für Westye Bakke war es ein dringendes Bedürfnis, in seinem Haushalt ein eigenes, zuverlässiges Gefriergerät zu besitzen, weil sein Sohn Bud an Diabetes litt und auf die ständige Verfügbarkeit von Insulin angewiesen war.</p> <p><u>Frank Lloyd Wright</u> In den Jahren der Weltwirtschaftskrise war Bakke für Frank Lloyd Wright als Berater für Kühltechnik tätig, wobei er spezielle Kühlgeräte entwickelte, die in die Innenarchitektur der von Wright entworfenen Eigenheime passten. Wright nutzte die Entwürfe von Bakke in bekannten Bauprojekten wie dem Johnson Wax Building in Racine, Wisconsin, und dem nahe gelegenen Privathaus von Johnson.</p> <p>Sub-Zero war 1947 das erste Unternehmen, das Geräte einschließlich der Türen komplett aus Aluminium fertigte. Bereits ein Jahr nach der Unternehmensgründung waren 300 Geräte produziert und verkauft worden, was beweist, dass die Geräte die ästhetischen und produktionstechnischen Anforderungen der Nachkriegszeit erfüllten. Bakke hatte die Bedürfnisse der Nachkriegszeit richtig vorhergesehen und in weiser Voraussicht die Lagerung von Lebensmitteln unterhalb des Gefrierpunkts perfektioniert.</p> <p>1950 In den 50er Jahren stieg der Sohn von Westye Bakke in das Unternehmen ein und begann grundlegende Forschungsarbeiten in der Kältetechnik unterhalb des Gefrierpunkts im Auftrag der Luft- und Raumfahrtindustrie, der US-amerikanischen Regierung und für eine Reihe von Universitäten. Bud Bakke gelang die bahnbrechende Entwicklung eines neuen, aufrecht stehenden, leichtgewichtigen Gefriergeräts aus Aluminium. Bis dato hatte es nur Gefriertruhen mit Stahlgehäuse gegeben. Ende der 50er Jahre wandelte sich der Einrichtungsgeschmack durch die Einführung von Einbauküchen. Hierdurch inspiriert entwickelte Sub-Zero erstmalig ein einbaufähiges, aufrecht stehendes Gerät, das sich harmonisch in die Küchenzeile einfügen ließ und mit Fronten aus dem gleichen Material wie die Küchenschränke ausgestattet werden konnte. Das Gerät ließ sich individuell an den jeweiligen Einrichtungsstil anpassen, unabhängig davon, ob die Küchenmöbel Metallfronten, Holz furnier oder lackierte Oberflächen hatten.</p> <p>1960 In den 60er Jahren begann man im Unternehmen mit der Konstruktion von Kühlgeräten, die sich in Möbel einbauen ließen, zum Beispiel in Bartresen oder Wohnzimmeranrichten. Als absoluter Vorreiter in diesem Bereich beeinflusste das Unternehmen durch seine Produkte den Einrichtungsgeschmack, und die Einbaugeräte erfreuten sich zunehmender Beliebtheit bei den Endkunden. Sie sorgten damals für 70% des Gesamtumsatzes von Sub-Zero.</p> |
|--|---|

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

1972 übernahm Bud Bakke die Unternehmensleitung und zeichnete verantwortlich für einige bedeutende Innovationen in der Kühlgerätektechnologie von Sub-Zero:

- Verbesserung der Elektrik/Stromkreisläufe
- Steigerung der Energieeffizienz bei allen Modellen
- Verbesserung der Geräte-Innenbeleuchtung
- Einführung ausziehbarer Gefrierschubladen für den bequemen Zugriff auf das Gefriergut
- Anpassung der Konstruktion an die rapiden Fortschritte der Mikroelektronik.

Außerdem gehörte Sub-Zero zu den ersten Kühlgeräteherstellern, die erkannten, dass Energieverbrauch ein wirtschaftlich und umweltpolitisch bedeutsamer Aspekt ist. Konsequenterweise wurden die Entwickler frühzeitig angehalten, sich für die Steigerung der Energieeffizienz der Geräte einzusetzen.

1981

Der derzeitige Präsident und Hauptgeschäftsführer Jim Bakke trat 1981 in das Unternehmen ein und bekleidete verschiedene Positionen bei Sub-Zero. Zeitgleich errichtete das Unternehmen eine zweite Produktionsstätte in Arizona, um seine Kunden in dem bedeutenden Markt westlich der Rocky Mountains mit Kühlgeräten zu versorgen. Die preisgekrönte Modellreihe 500 wurde ebenfalls in dieser Zeit entwickelt. Diese neue Geräteserie wies ergonomische Verbesserungen auf, wie bessere Innenbeleuchtung, leichter zu öffnende Türen, einen von außen zugänglichen Eisbereiter an der Kühlschranksseite, Frischhalteschubladen mit individueller Temperaturregelung für Gemüse, besser abschließende Türdichtungen und ergonomische Türgriffe. Das Unternehmen begann mit dem Export nach Übersee.

In den 90er Jahren wurde der 50. Jahrestag der Firmengründung gebühlich gefeiert und ein komplett neues Konzept für die integrierte Kühlung öffentlich vorgestellt. Hierdurch manifestierte sich die Position von Sub-Zero an vorderster Front in der Kühlgeräteindustrie. Die Modellreihe 700 revolutionierte 1995 den Markt mit einem neuartigen Konzept für Kühl-Gefrierkombinationen, getrieben von der Idee, die Lagerung verderblicher Speisen unter individuell auf die jeweiligen Speisen einstellbaren Umgebungsbedingungen innerhalb eines einzigen Geräts zu ermöglichen. Gegen Ende der 90er Jahre wurde die Modellreihe 500 durch die neue Baureihe 600 ersetzt, und die Weinklimaschränke der Serie 400 wurden auf den Markt gebracht.

2000

Im Januar 2000 kaufte Sub-Zero das Unternehmen **Wolf Gourmet** auf, um hochwertige Küchengeräte für anspruchsvolle Hobbyköche anzubieten. Zu diesem Zeitpunkt war das Unternehmen unter Profiköchen für die Qualität seiner Produkte bekannt, hatte aber noch keine Marktanteile im Privatbereich erobert. Sub-Zero sorgte bei Wolf für die ehrgeizige Entwicklung einer immerhin 50 Geräte umfassenden neuen Produktpalette für Privathaushalte. Die Geräte von Wolf sind technisch äußerst hochwertig und erlauben den ambitionierten Köchen die akkurate Kontrolle über Garvorgänge mit Hilfe leicht bedienbarer Technologien.

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

| | |
|-------------------------------------|---|
| | <p>Hierbei verfolgt Wolf den Ansatz von Sub-Zero, anspruchsvollen Privatkunden qualitativ und ästhetisch extrem hochwertige Produkte anzubieten.</p> <p>Zum 60. Jahrestag der Firmengründung von Sub-Zero wurde eine moderne Fabrikationsstätte für Wolf-Produkte mit einer Produktionsfläche von über 32.500 m² und einem Ausbildungszentrum auf einer Fläche von 3.250 m² eröffnet. Diese bedeutende Investition sicherte nachhaltig die Marktführerschaft und die Zukunft des Unternehmens.</p> |
| <p>WOLF Firmengeschichte</p> | <p>Die Wolf Range Company wurde 1934 von den beiden Brüdern Al und Hyman Wolf in Los Angeles gegründet. Mit seinen Wurzeln in der Profiküche und einer über 70-jährigen kontinuierlichen Weiterentwicklung der Geräte zur Erfüllung professioneller Anforderungen, liegt der Schwerpunkt von Wolf in hochwertigen Kochgeräten.</p> <p>1989 wurde eine hochwertige Geräteserie für den Privatgebrauch unter dem Namen Wolf Gourmet auf den Markt gebracht, die auch nach der Übernahme des Unternehmens im März 2000 von Sub-Zero unter dem gleichen Namen weiter angeboten wird. Die Marken Sub-Zero und Wolf richten sich an anspruchsvolle Kunden, die in der Küche keine Kompromisse eingehen möchten.</p> <p>Seit über 70 Jahren steht der Name Wolf für professionelle Kochgeräte in Restaurant- und Hotelküchen. Nach der Übernahme durch Sub-Zero wurde die Produktpalette an die Bedürfnisse ambitionierter Hobbyköche angepasst. Die unübertroffene Leistungsfähigkeit und das herausragende Design haben dafür gesorgt, dass inzwischen viele Privathaushalte für das passionierte Kochen auf Geräte von Wolf setzen.</p> <p>Alle Produkte, die unter dem Namen Wolf auf den Markt kommen, entstehen auf der Basis solide ausgeklügelter Konstruktionen: von Einbaubacköfen über Gaskochmulden bis hin zu Geräten mit dualer Wärmeerzeugung. Sie bieten dem Anwender die bestmögliche Kontrolle der Garvorgänge und eine hohe Sicherheit bei der Speisenzubereitung. Jede Neuentwicklung wird zunächst bei Wolf auf Herz und Nieren geprüft, um die Bedürfnisse der Anwender nicht nur zu erfüllen, sondern zu übertreffen. Dementsprechend kann Wolf für seine Geräte eine in der Branche einmalige Garantie übernehmen.</p> |
| <p>Warum SUB-ZERO?</p> | <p>Duales Kompressorsystem ("Duale Kühlung")</p> <p>Die Kühl-Gefrierkombinationen von Sub-Zero haben ein duales Kompressorsystem, so dass der Kühlschrank und das Gefriergerät unabhängig voneinander arbeiten. Dank dieser Technik sorgen Sub-Zero Kühlschränke für eine längere Haltbarkeit der eingelagerten Speisen.</p> |

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

- **Effizienz** – die Temperatur im Gefriergerät bleibt stabil, auch wenn die Kühlschranktür geöffnet ist, und natürlich auch umgekehrt.
- **Keine Geruchsübertragung** – Die Luft in einem Sub-Zero Kühlschrank ist hermetisch von der Luft im Gefriergerät getrennt, so dass keine Übertragung von Gerüchen von einem Bereich in den anderen möglich ist. Es gibt also keine Eiswürfel mit Zwiebel- oder Knoblauchgeschmack.
- **Absolute Kontrolle der Luftfeuchtigkeit** – Sub-Zero Kühlschränke haben eine adaptive Mikroprozessorregelung. Dies bedeutet, dass die Kompressoren, die für die Luftfeuchtigkeit im Kühl- bzw. Gefrierraum sorgen, sich an die Auslastung des jeweiligen Bereichs anpassen. Die adaptive Mikroprozessorregelung stellt sicher, dass die Luftfeuchtigkeit den individuellen Kundenwünschen und der jeweiligen Gerätenutzung entspricht. Die genaue Regelung der Luftfeuchtigkeit ist eine Voraussetzung für die möglichst lange Haltbarkeit der eingelagerten Speisen.
- **Sichere Aufbewahrung von Lebensmitteln** – Sub-Zero Geräte mit dualer Kühlung sorgen im Kühlraum und im Gefrierraum für ein voneinander unabhängiges, aber möglichst gleichmäßiges, konstantes Temperaturniveau. In Kühl-Gefrierkombinationen mit nur einem Kompressor sind Temperaturschwankungen unvermeidbar, die zum schnelleren Verderb der Lebensmittel führen. Dagegen beträgt in allen Sub-Zero Kühlgeräten die Abweichung von der eingestellten Betriebstemperatur maximal 1 Grad Celsius.

Qualitativ hochwertige Konstruktion und Fertigung

- Sub-Zero Kühlschränke sind das Produkt hochwertiger manueller Fertigungsverfahren
- Die robuste Edelstahlverkleidung ist unempfindlich und leicht zu reinigen
- Die Geräteinnerräume bestehen aus rostfreiem, pulverbeschichtetem Aluminium
- Ausziehbare Glasablagen
- Interne Ventilatoren sorgen für eine stetige Luftzirkulation und eine gleichmäßige Temperaturverteilung ohne Vereisung der Rückwand
- Hocheffiziente Wärmedämmung durch ausgeschäumte Türen und Gehäusewände
- Massive Scharniere
- Dank dualer Kühlung und adaptiver Defrostfunktion bleiben Ihre Speisen länger frisch

Energieeffizienz

Die Geräte von Sub-Zero erfüllen höchste Anforderungen hinsichtlich Energieeffizienz. Selbst das größte Kühlschrankmodell verbraucht im Jahr weniger Strom als eine 100-Watt Glühbirne. Die massive Schrankkonstruktion ist voll wärmedämmend. Magnetische Türdichtungen halten die kalte Luft sicher im Geräteinnern, so dass die Kompressoren weniger Energie verbrauchen, um die Kühltemperatur zu erhalten.

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



| | |
|--------------------------------|---|
| | <p>Weinlagerung</p> <p>Dank der umfangreichen Erforschung der Lagerbedingungen von Flaschenweinen bieten nur Sub-Zero Weinklimaschränke die optimale Kombination der vier Haupteinflussfaktoren:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Luftfeuchtigkeit – die Lagerung bei idealer Luftfeuchtigkeit bewahrt Korken und Etikett vor der Beschädigung durch Austrocknung und Pilzbefall • Temperatur – zwei unabhängige Zonen sind dank präziser elektronischer Regler mit einer Genauigkeit von +/- 1°C individuell im Temperaturbereich von +4°C bis +18°C einstellbar • Licht – getönte Glastüren gefüllt mit Argongas, dies schützt den Wein vor schädlichen UV-Strahlen. • Vibrationen – das Motorgehäuse dämpft jegliche Vibrationen ab, damit der Wein hierdurch nicht beeinträchtigt wird. Mit Kirschbaum verblendete Flaschenablagen bieten einen sicheren Aufbewahrungsort und ungehinderten Zugriff auf jede einzelne Flasche. <p>Die Weinklimaschränke der Serie 400 können mit Türschlössern ausgestattet oder direkt an eine vorhandene Alarmanlage angeschlossen werden. Das Kühlsystem erlaubt die Einstellung von zwei verschiedenen Temperaturen für die optimale Lagerung verschiedener Weinsorten.</p> |
| <p>SUB-ZERO Modelle</p> | <p>Modellreihe 700 - Voll integrierbare Kühl-/Gefriergeräte</p> <p>Die voll integrierbaren Kühl-/Gefriergeräte von Sub-Zero lassen sich in jeden Küchenschrank und auch in andere Möbel einbauen, ohne sichtbare Scharniere oder Lüftungsgitter. Hierdurch eignen sie sich auch ideal für die Aufstellung im häuslichen Arbeits- oder Schlafzimmer und fügen sich nahtlos in jede Barausstattung ein.</p> <p>Erhältliche Modelle:</p> <p>736TR – Kühlschrank, 592 Liter Nutzinhalt 736TCI – Kühl-Gefrierschrank, 582 Liter Nutzinhalt 700TR – Kühlschrank, 437 Liter Nutzinhalt 700TFI – Gefrierschrank, 431 Liter 700TCI – Kühl-Gefrierkombination, 432 Liter Nutzinhalt 700BR – Kühlschrank, 150 Liter Nutzinhalt 700BFI – Gefrierschrank, 143 Liter Nutzinhalt 700BCI – Kühl-Gefrierkombination, 141 Liter Nutzinhalt</p> <ul style="list-style-type: none"> • Keine sichtbaren Scharniere oder Lüftungsgitter • Ausführung als Kühlschrank, Gefrierschrank oder Kühl-Gefrierkombination • Mit zusätzlichen Möbeltüren oder in klassischer Edelstahlausführung |

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



Modellreihe 600 – Einbaufähige Kühl-/Gefriergeräte

Die einbaufähigen Kühl-/Gefriergeräte der Modellreihe 600 sind in Edelstahlausführung oder mit Glastüren erhältlich. Sie sind voll dekorfähig und können mit passenden Dekorplatten an das jeweilige Einrichtungsdesign angepasst werden.

Erhältliche Modelle:

695/S – Side-by-side Kühl-Gefrierkombination, 790 Liter Nutzinhalt
685/S – Side-by-side Kühl-Gefrierkombination, 672 Liter Nutzinhalt
632/S – Side-by-side Kühl-Gefrierkombination, 810 Liter Nutzinhalt
642/S – Side-by-side Kühl-Gefrierkombination, 689 Liter Nutzinhalt
661/S – Side-by-side Kühl-Gefrierkombination, 601 Liter Nutzinhalt
650/S – Kühl-Gefrierkombination, 582 Liter Nutzinhalt
611 – Kühl-Gefrierkombination, 447 Liter Nutzinhalt
611G – Kühl-Gefrierkombination, 474 Liter Nutzinhalt
601R – Kühlschrank, 561 Liter Nutzinhalt
601RG – Kühlschrank mit Glastür, 561 Liter Nutzinhalt
601F – Gefrierschrank, 544 Liter Nutzinhalt

- Gerätebreite von 762 mm bis 1219 mm
- Dekorfähig
- Einbaubar in hierfür geeignete Möbel, ohne vorstehende Fronten

Modellreihe 400 – Weinklimaschränke

- Premium Lagerbedingungen
- Zwei unabhängige Lagerzonen
- Voll ausziehbare Ablagen mit Kirschbaumblende erlauben freien Zugriff auf alle Flaschen
- Leise Kompressoren sorgen für vibrationsfreien Betrieb

Modellreihe 200 – Unterbau-Kühlschrank

- Konventionelles Unterbaugerät
- Dekorfähig

PRO 48

- Kombinierte Vorratshaltung mit insgesamt 844 Litern Nutzinhalt – größtes Kombinationsgerät
- Voll-Edelstahlausführung, sowohl außen als auch innen (geschweißte Konstruktion)

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

| | |
|---------------------------|--|
| | <ul style="list-style-type: none"> • Duales Kühlsystem mit drei Verdampfern hält Speisen länger frisch und verhindert den Austausch von Gerüchen von einem der drei temperaturgeregelten Vorratsräume zum anderen. • Selbstschließende Scharniere • Verstellbare Edelstahlbehälter - so können Speisen direkt vom Kühlschrank in den Ofen gestellt werden • Intelligenter Regler passt sich an die Gewohnheiten des jeweiligen Haushalts an und sorgt für eine exzellente Temperaturregelung • Automatischer Eisbereiter mit Trinkwasseranschluss • Türwarnsystem • Energieeffizienzklasse A • UV-abschirmende Glastür • Diagnosetafel hinter leicht zugänglichem Abdeckgitter • Von außen sichtbare Digitalanzeige präsentiert alle wichtigen Einstellwerte |
| <p>Warum WOLF?</p> | <p>Wolf verfügt über eine 70jährige Erfahrung im Profikochbereich, die in alle für Privathaushalte entwickelten Geräte einfließt. Gekennzeichnet durch modernste, bedienerfreundliche Technologien und extravagantes Design sind viele der nachfolgend vorgestellten Produkte direkt aus den Geräteserien für die Profiküche abgeleitet.</p> <p>Exzellente Facharbeit: Alle Produkte, die unter dem Namen Wolf auf den Markt kommen, entstehen auf der Basis solide ausgeklügelter Konstruktionen: von Einbaubacköfen über Gaskochmulden bis hin zu Geräten mit dualer Wärmeerzeugung. Sie bieten dem Anwender die bestmögliche Kontrolle der Garvorgänge, eine hohe Sicherheit bei der Speisenzubereitung und professionelle Funktionalität.</p> <p>Duale Brenntechnik: Mit dieser speziellen, von Wolf patentierten Technik lässt sich die perfekte Gartemperatur auf einmalige Weise besonders genau und feinfühlig einstellen.</p> <p>Die Gaskochmulden mit dualer Brenntechnik haben zwei separat einstellbare Ventile pro Kochstelle. Hiermit gelingt jeder Kochvorgang, vom leichten Köcheln bis zum starken Anbraten oder Einkochen. Die spezielle "Köchel-Funktion" lässt auch temperaturempfindliche Zubereitungen sicher gelingen (selbst Schokolade muss nicht mehr im Wasserbad geschmolzen werden).</p> <p>Duale Umluftbacköfen: 8 verschiedene Betriebsarten und 4 verschiedene Wärmequellen in einem Ofen. Duale Umluft senkt die Garzeit und ermöglicht das knusprige Bräunen ohne auszutrocknen oder zu zerkochen. Die dualen Heizelemente und Ventilatoren werden unabhängig voneinander geregelt, um gemeinsam den perfekten Garvorgang zu ermöglichen.</p> <p>Mehr Backofenbetriebsarten als andere Geräte: Die 8 verschiedenen Backofenbetriebs-</p> |

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



| | |
|-----------------------------|---|
| | <p>arten mit 4 verschiedenen Wärmequellen sind: Heißluft / Backen / Umluftbacken / Grillen / Umluftgrillen / Schmoren / Schmoren mit Umluft / Pizzabetrieb. Im Selbstreinigungsmodus erreicht die Backofentemperatur ca. 480°C und pyrolysiert Verschmutzungen und Fettspritzer im Backraum.</p> <p>Vielfältige Produktpalette: Herde mit dualer Brennertechnik, Einbaubacköfen, Warmhalteschubladen, Gas- und Elektrokochmulden sowie Induktionskochfelder</p> |
| <p>WOLF Produkte</p> | <ul style="list-style-type: none"> • Einbaubacköfen (einfach und doppelt) • Warmhalteschubladen • Gaskochfelder • Elektrokochfelder • Integrierte Kochfelder • Gaskochmulden • Herde mit dualer Brennertechnik • Gasherde • Dunstabzüge <p><u>Serienausstattung der Wolf Einbaubacköfen:</u></p> <p>Duale Umluft (siehe oben)</p> <p>5 Heizquellen</p> <ul style="list-style-type: none"> • 2 x 2.400 Watt Umluftheizelemente • Grillheizkörper (3.600 Watt) • Verdecktes Heizelement (3.500 Watt) • Optionaler Pizzabetrieb <p>Luftzirkulation</p> <ul style="list-style-type: none"> • Das Kühlgebläse saugt die Luft aus dem vorderen Ofenbereich an, führt sie unter dem Bedienfeld zur Geräterückseite und sorgt dafür, dass die Luft im Fußbereich des Ofens austritt. Diese Luftführung bietet den Vorteil, dass die Bedienelemente sich nicht aufheizen. <p>Drehbares Bedienfeld</p> <ul style="list-style-type: none"> • Einzigartiges elegantes Design • Mit Sensortasten • Leiser Motor • Manuelle Programmsteuerung und Schnellabschaltung möglich |

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



Backofentür

- Fein abgestimmtes Feder-Dämpfer-System sorgt für müheloses Öffnen und Schließen
- Großflächige Dreifachverglasung – Außenfläche bleibt kalt

Backraum

- Kobaltblau emailierter Innenraum. Die spezielle blaue Farbe sorgt für eine optimale Lichtreflexion und ist deshalb die beste Wahl für dunkle Backofeninnerräume. Die Innenraumbeschichtung wird in einem aufwendigen, technisch ausgeklügelten Verfahren erzeugt und widersteht selbst den hohen Temperaturen der Pyrolysefunktion (Selbstreinigung).
- Zwei Halogenleuchten.
- Drei Roste sind im Lieferumfang enthalten – Backöfen mit 76 cm Breite haben bis zu 5 Einschubebenen, in den 91 cm breiten Öfen stehen 6 Einschubpositionen zur Verfügung.

Unterster Auszug voll ausziehbar

- Kann ein Gewicht von bis zu 34 kg auf der Tür abstützen
- Erhöhter Benutzungskomfort und größere Sicherheit

Temperaturfühler

- Präzise, professionelle Speisenzubereitung
- Die vom Temperaturfühler gemessene Temperatur wird am Bedienfeld angezeigt
- Akustisches Signal bei Erreichen der gewünschten Temperatur

Qualität

- Mit modernsten Fertigungsverfahren hergestellt
- Höchste Präzision durch qualifizierte Handarbeit
- Jedes Gerät wird zu 100% qualitätsgeprüft

8 Verschiedene Backofenbetriebsarten:

Backen – zum Backen auf einem Blech (Kekse, Kuchen, Tortenböden, Blätterteigpasteten) mit verdecktem Heizelement (90%) und Grillheizkörper (10%), sorgt für leichte Bräunung.

Umluftbacken – für Strudel, Quiche, Tiefkühlpizza und zum gleichzeitigen Backen von Keksen, Kuchen, oder Blätterteigpasteten auf mehreren Blechen – sorgt mit verdecktem Heizelement (10%), Umluftgebläse und Grillheizkörper (90%) für gleichmäßiges Backen auf allen Ebenen und das Nachgaren von unten.

Grillen – für Rind, Geflügel und Schweinefleisch – mit verdecktem Heizelement (75%) und Grillheizkörper (25%). Sorgt für eine knusprige Kruste.

Umluftgrillen – um 25% schneller als das einfache Grillen. Für große Bratenstücke und ganze Geflügel – mit Grillheizkörper (25%) und Umluft (75%).

Schmoren – Grillen bei geschlossener Backofentür, Katalysator entsorgt entstehende Dünste, zum Bräunen und Überbacken – nur Grillheizkörper (100%). Drei Einstellungen: hoch (288°C), mittel (232°C), niedrig (176°C)

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

Schmoren mit Umluft – Grillheizkörper (100%) und Umluftgebläse ohne Heizfunktion zum Durchgaren von großen Braten oder zum Überbacken. Ideal für 4 - 8 cm dicke Fisch-, Geflügel- oder Fleischscheiben (nutzt auch das Grillen bei geschlossener Backofentür).

Heißluftbetrieb – Umluftgebläse mit Heizelementen verhindern die Aroma- und Geruchsübertragung beim Garen/Backen verschiedener Gerichte auf mehreren Ebenen - bis zu 6 Roste. Ideal zum Backen.

Pizzabetrieb – für Brote, Pizza, Brötchen – verdecktes Heizelement (60%), Grillheizkörper (40%) und Umluftgebläse ohne Heizfunktion zur Umwälzung der Luft im Backofeninnenraum.

Serienausstattung der Wolf Herde mit dualer Brennertechnik:

Einzige Ausnahme: der 18"-Ofen im 48"-Herd mit dualer Brennertechnik hat nur ein Heißlufterelement und statt des Pizzabetriebs eine Einkochfunktion.

Duale, abgedichtete Brenner (patentiert, nur bei Wolf)

- Brenner mit 15.900 und 9.752 kJ, kaskadiert und abgedichtet.
- Extrem gute Regulierbarkeit.
- Große Flamme für schnelles Aufheizen und Garen bei hoher Temperatur.
- Kleine Flamme für echten "Köchelbetrieb" auf allen Brennern, Flammeneinwirkung weiter von der Mitte des Kochgefäßes entfernt.
- Gleichmäßige Gasverbrennung ohne flackernde Flamme.
- 318 KJ-Einstellungen bei kleinen Brennern hält den Kochtopfinhalt unter 93°C, ideal für die Saucenzubereitung und das Schmelzen von Schokolade.
- 742 kJ-Einstellung bei großen Brennern für das Schmoren in großen Kochtöpfen.
- Doppelventil – oberer und unterer Brenner arbeiten völlig unabhängig voneinander.
- Einzelzündfunktion sorgt nur am benötigten Brenner für Zündfunken. So verlängert sich die Lebensdauer der Zündanlage, und bei Ausfall eines Zünders bleiben die anderen Zünder funktionsfähig.
- Flammenerkennung und Zündautomatik.
- Intelligente Brennerform reduziert die Flammeneinwirkung auf die Abstellroste. Hierdurch verlängert sich die Lebensdauer der Abstellroste, und die Emissionen werden gesenkt.

Abstellroste

- Gusseisen mit mattierter Emaillebeschichtung
- Hohe Kippstabilität durch breite Auflage – mit Gummifüßen.
- Niedrige, von vorne nach hinten durchgehende Roste

Infrarot-Grill

- 16.960 kJ Infrarot-Gasbrenner
- Schnelleres Garen und leichte Reinigung

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



| | |
|--------------------------|--|
| | <ul style="list-style-type: none"> • Hunderte kleiner Löcher in der Keramikplatte sorgen für eine gleichmäßige, großflächige Wärmeverteilung. <p>Infrarot-Platte</p> <ul style="list-style-type: none"> • Thermostatregelung • 1,3 cm dick und 28 cm breit, aus kalt gewalztem Stahl • 19.080 kJ Infrarot-Gasbrenner – große Brenneroberfläche sorgt für gleichmäßige Wärmeverteilung auf der gesamten Kochfläche. • Herausnehmbare Fettpfanne. <p>French Top</p> <ul style="list-style-type: none"> • Aus dem Profiprogramm von Wolf entwickelt • Kochfläche 558,8 x 558,8 mm • Flexible Hitze mit verschiedenen Temperaturzonen – Mitte 420°C, hinten 200°C, vorne 150°C. • Vielseitige Kochbetriebsarten: Köcheln, Schmelzen, Kochen, Anbraten • Mit mehreren, verschieden großen Töpfen kann eine komplette Mahlzeit auf derselben Kochfläche zubereitet werden. • 15.900 kJ Brenner <p>Backofenregelung</p> <ul style="list-style-type: none"> • Koaxiale rote oder schwarze LED-Anzeige für die Backofentemperatur • Rote oder schwarze Schaltknöpfe • Integriertes, elektronisches Bedienfeld – Uhr, Zeitschaltuhr, Beleuchtung, Fühler. <p>Backofentür und -gehäuse</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ellipsenförmiger Türgriff mit dem Wolf-Emblem auf der Endkappe • Sogar bei der Selbstreinigung bleibt die Backofentür von außen zimmerwarm (trotz einer Backraumtemperatur von 460°C) • Die gute Wärmeisolierung schützt umgebende Möbel vor der Hitze. • Ansprechende Optik durch volle Integration in die Kücheneinrichtung, keine Wärmeabfuhr zu den Seiten. • Großflächige, dreifach verglaste Backofentür – cool-to-touch |
| <p>Referenzen</p> | <p>Die Geräte von Sub-Zero und Wolf sind die erste Wahl für viele Profiköche und prominente Persönlichkeiten, zum Beispiel:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Antony Worrall Thompson • Gary Rhodes • James Martin • Michel Roux |

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

| | |
|-----------------------|--|
| | <ul style="list-style-type: none"> • Rod Stewart • Sir Michael Caine • Sir Andrew Lloyd Webber • Sir Terence Conran • Sting • Sol Campbell • Teddy Sheringham |
| <p>Profile</p> | <p>SUB ZERO und WOLF</p> <p>Jim Bakke</p> <p>James J. Bakke ist der Präsident und Hauptgeschäftsführer der Sub-Zero Freezer Company Inc. und der Wolf Appliance Company Inc.. Er führt das 1945 von Westye F. Bakke gegründete Familienunternehmen in der dritten Generation. Jim Bakke wurde 1990 zum Präsidenten des Unternehmens ernannt und übernahm 1992 den Vorsitz in der Geschäftsführung. Hierauf war er durch seine 10-jährige Tätigkeit in verschiedenen Positionen im Unternehmen gut vorbereitet (zunächst in Montage und Kundendienst, dann regionaler Vertriebsleiter, Produktionsleiter, nationaler Vertriebsleiter sowie Vizepräsident). Jim Bakke begann seine berufliche Laufbahn 1977 als Vertriebsrepräsentant für Oscar Mayer Inc., nachdem er im selben Jahr das Marketing-Studium an der University of Wisconsin-Madison School of Business mit dem Bachelor abgeschlossen hatte.</p> <p>Zusätzlich zu seiner Tätigkeit im Unternehmen Sub-Zero ist Herr Bakke Vorstandsmitglied der PDQ Corporation und des Madison Ronald McDonald House. Außerdem unterstützt er die Greater Madison United Way Campaign.</p> <p>Steve Dunlap</p> <p>Steve Dunlap ist Vizepräsident für den weltweiten Vertrieb der Sub-Zero Freezer Company Inc. und der Wolf Appliance Company Inc. in Madison, Wisconsin. Er gehört dem Unternehmen seit 14 Jahren an. In seinen Hauptverantwortungsbereich fällt der Export der Geräte von Sub-Zero & Wolf in außeramerikanische Länder sowie das Vertriebsnetz und das Schulungszentrum im Westye F. Bakke Center. Bevor er in das Unternehmen Sub-Zero/Wolf eintrat, war Steve Dunlap Vizepräsident für Vertrieb und Marketing der Ariens Company, einem Hersteller von motorbetriebenen Garten- und Rasenpflegegeräten und Schneepflügen. Derzeit ist er im Vorstand dieses Unternehmens tätig. Seine Hochschulausbildung absolvierte er an der Drake University in Des Moines, Iowa, wo er einen Bachelor of Science im Fach Business Administration und Marketing erwarb.</p> |

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

| | |
|--------------------|--|
| Perspektive | <ul style="list-style-type: none">• Sub-Zero und Wolf werden auch zukünftig ihre Produkte in Europa und Nordamerika anbieten und die wachsenden Märkte in Asien, in der Pazifikregion und im Nahen Osten bedienen.• Sub-Zero und Wolf arbeiten kontinuierlich an der Verbesserung und Innovation ihrer Produkte durch neueste Technologie, um ihre Position als Marktführer langfristig zu sichern. |
|--------------------|--|

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 Alleinimporteure 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