



Kitchen Perfection

Geräte mit Übergröße von SUB-ZERO und WOLF

Inneneinrichtungen werden in zunehmendem Maße von Modetrends beeinflusst. Zu den Trendsettern im Bereich großformatiger Küchengeräte gehören die Marken Sub-Zero und Wolf. Da beim Hausbau durchaus mehr Quadratmeter für Küchen und Wohnräume eingeplant werden, finden auch Küchengeräte mit Übergröße in Privathaushalten Einzug. Als weltweit führende Hersteller hochwertiger Kühl- und Kochgeräte bieten Sub-Zero und Wolf übergroße, leistungsfähige Kühl-Gefrierkombinationen, Weinklimaschränke und Herde an, die in modernen Küchen für ein extravagantes Flair sorgen.

Kühlen und Gefrieren

Große zweitürige Kühl-Gefrierkombinationen stehen für höchste Lebensqualität, dienen als Blickfang und bringen modernste Technik in die Küche. Das größte, derzeit auf dem Markt erhältliche Gerät ist die Kühl-Gefrierkombination **PRO 48 von Sub-Zero**. Komplett aus 100% Edelstahl gefertigt hat es magnetisch abgedichtete Kühl- bzw.

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

Gefrierraumtüren, die für eine längere Haltbarkeit der Speisen sorgen. Trotz des beeindruckenden Nutzinhalts von 844 Litern entspricht das Modell PRO 48 **der Energieeffizienzklasse 'A'** und **verbraucht pro Jahr weniger Energie als eine herkömmliche 100 W Glühbirne** - ideal für umweltbewusste Kunden.

Dank seines dualen Kompressorsystems mit drei Verdampfern hält das Gerät PRO 48 Speisen länger frisch. Die separaten Kühl- bzw. Gefrierräume bieten mit drei unabhängigen Temperaturzonen die Möglichkeit, Speisen und Getränke bei unterschiedlichen Temperaturen zu lagern.

Kochen

Individuell konfigurierbare Kochgeräte sind derzeit voll im Trend, weil sie sich auf die jeweiligen Kochanforderungen zuschneiden lassen und jeder Küche ein professionelles Ambiente verleihen. Speziell für ambitionierte Hobbyköche bietet Wolf modulare **Gaskochmulden** und einen **Kombinationsherd mit dualer Energieversorgung** an, die äußerste Präzision mit extremer Haltbarkeit vereinen. Sie sind in verschiedenen Größen und Konfigurationen erhältlich. Die handlichen, großen Schaltgriffe betonen das robuste Design und sind sowohl in leuchtendem Rot als auch in elegantem Schwarz verfügbar. Der Kombinationsherd mit

Seite 2 von 7

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

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

dualer Energieversorgung verbindet das extrem leistungsfähige Kochen auf Gas mit dem präzise regulierbaren Backen im Elektro-Umluftbackofen bei verschiedenen Betriebsarten. Das modulare Design der **Gaskochmulden** ermöglicht das Kochen mit unterschiedlichsten Garmethoden, vom Infrarotgrill über den Dampfgarer bis hin zur Friteuse.

Wein lagern

Großformatige spezielle Weinklimaschränke sind der Inbegriff von höchstem Lebensstandard. Dank ihres ansprechenden Designs sind sie eine willkommene Zierde für Küche und Wohnbereich und bieten dem Weinkenner die Möglichkeit, seine Schätze sichtbar aufzubewahren. Die Modellreihe 400 von Sub-Zero bietet frei aufstellbare Standgeräte und voll integrierbare Geräte, die sich an den jeweiligen Einrichtungsstil anpassen. Optimale Luftfeuchtigkeits- und Temperaturwerte garantieren die sichere Lagerung des Weins ohne Qualitätsverluste. Dank der zwei **unabhängigen Lagerzonen** können Rot- und Weißwein innerhalb eines Geräts aufbewahrt werden. **UV-beständige Scheiben** in den Glastüren schützen die Flaschen vor Sonnenlicht. Ein leiser **Kompressor** mit speziellem vibrationsdämpfenden Gehäuse bewahrt den Wein vor schädlichen Vibrationen.

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

Profile Sub-Zero und Wolf

Sub-Zero gehört zu den Pionieren in der Entwicklung von Kühlgeräten für Privathaushalte und revolutionierte die Kücheneinrichtung in den 50er Jahren des letzten Jahrhunderts mit dem ersten Einbaukühlschrank. Seitdem hat Sub-Zero durch ständige Innovationen die Weltmarktführung erobert.

Bereits 1945 in den USA gegründet, wird das Unternehmen derzeit in der dritten Generation geführt und hat seit seiner Gründung kontinuierlich neue Technologien für Kühl- und Gefriergeräte entwickelt und in marktreife Produkte umgesetzt. Die Produktpalette umfasst eine vielseitige Geräteauswahl mit voll integrierbaren, einbaufähigen und frei aufstellbaren Modellen. Die Marke Sub-Zero steht für modernste Kühltechnologie und wird von vielen Prominenten, namhaften Starköchen und Feinschmeckern bevorzugt, wie z.B. **Rod Stewart, Wayne Hemmingway, Sir Andrew Lloyd Webber, Sir Michael Caine, Antony Worrall Thompson, Michael Roux, Gary Rhodes und James Martin.**

Als führender Hersteller hochwertiger Kochgeräte bietet die **Wolf Appliance Company** eine umfassende Auswahl von **Backöfen, Kochmulden, Grills und Herden** sowie **Dunstabzugsanlagen**. Seit 2000 gehört die Firma zum Unternehmen Sub-Zero. Bereits vor über 70 Jahren gegründet, war Wolf einer der ersten Betriebe, der Umluftbacköfen auf den Markt brachte.

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.

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

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.

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:



Das größte, derzeit auf dem Markt erhältliche Gerät ist die Kühl-Gefrierkombination **PRO 48 von Sub-Zero**. Trotz des beeindruckenden Nutzinhalts von 844 Litern entspricht das Modell PRO 48 der **Energieeffizienzklasse 'A'** und **verbraucht pro Jahr weniger Energie als eine herkömmliche 100 W Glühbirne** - ideal für umweltbewusste Kunden.

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



Speziell für ambitionierte Hobbyköche – modulare Gaskochmulde von WOLF, dahinter ein Weinlagerschrank und eine Kühl- Gefrierkombination der 600 Serie



Inbegriff von höchstem Lebensstandard: Weinklimaschrank 427G von Sub-Zero

Fotos: www.subzero.com / www.coolgiants.de

Seite 7 von 7

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

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