



Rahmenlose Wolf-Induktionskochfelder können nahtlos in die Arbeitsplatte eingebaut werden und überzeugen durch Hi-Power und True Melt.

# Kitchen

# Perfection



Präzise Technik und Handarbeit zeichnen die Stilikonen im Kühlen und Gefrieren aus. Unten: Weinklimaschrank Modell 430 für 147 Flaschen und Kühl-Gefrierkombination Modell 695. Links: PRO 48, größte Kühl-Gefrierkombination für Privathaushalte mit 844 Litern.



## Gesund, clever, sparsam, hygienisch, einzigartig: Neue Technologien bewusst einsetzen.



**Ideale Lagerbedingungen für empfindliche Speisen und Vorräte dank dem einzigartigen, dualen Sub-Zero Kompressorsystem für die optimale Temperatur- und Feuchtigkeitsregelung.**

Beim Probekochen mit der Wolf-Induktionstechnologie im Showroom Hohenbrunn brachte es TV-Kochprofi Stefan Marquard auf den Punkt: Mit der Hi-Power-Taste ist nach dem Einlegen des kalten Kochguts ein schnelleres Wieder-Hochheizen auf Kochtemperatur möglich. Profit: Die Qualität der Lebensmittel bleibt erhalten. Wer mehr auf geschmolzene Schokolade steht, findet mit „True Melt“ die perfekte Einstellung innerhalb der angebotenen 10 Leistungsstufen. Weitere Features sind Topferkennung, Kochzeittimer und Dreifachzonen. Highlight ist die vollständige Integration in die Arbeitsplatte. Rahmenlose Wolf-Induktionskochfelder können in den Größen 76 und 91 cm nahtlos eingebaut werden. Einfach hygienisch und pflegeleicht sowie gleichzeitig funktional und anpassungsfähig. Denn sie

gehen vollständig im Küchendesign auf und unterstreichen damit gekonnt zurückhaltend jede Gestaltungslinie. Wolf ist eben kompromisslose Profitechnik für den Hobbykoch.

### ► Optimal gekühlt

Doch Kochen beginnt bereits mein Einkaufen und Bevorraten. Deshalb: Kühlen ist nicht gleich Kühlen: In Sub-Zero Kühlschränken sorgt das einzigartige, duale Kompressorsystem für die optimale Temperatur- und Feuchtigkeitsregelung im Kühl- und Gefrierraum und garantiert so ideale und damit verlängerte Lagerbedingungen für empfindliche Speisen und Vorräte. Kühlschrank und Gefriergerät arbeiten dabei unabhängig voneinander, für jede Temperaturzone gibt es ein geschlossenes Kühlsystem mit eigenem Kompressor, für gleichmä-

ßiges, konstantes Temperaturniveau. Diese patentierte Sub-Zero-Technik findet sich in der Modellreihe 700, mit voll integrierbaren Kühl-/Gefriergeräten durch zusätzliche Möbeltür bzw. in klassischer Edelstahlausführung ebenso wieder wie in den einbaufähigen Geräten der Modellreihe 600, die in Edelstahlausführung, mit Glastüren oder dekorfähig lieferbar ist. Optisch passend und perfekt in Größe und Design ergänzen die Weinklimaschränke der Serie 400 harmonisch und funktional mit zwei unabhängigen Lagerzonen und vibrationsfreiem Betrieb jede anspruchsvolle Küchenplanung.

Das komplette Sortiment ist für interessierte Küchenfachhändler und Endverbraucher nach Terminabsprache in den Showrooms Süd (Hohenbrunn bei München) und Nord (Schwerte bei Dortmund) live zu erleben. ■

[www.coolgiants.de](http://www.coolgiants.de)