



Technik und Design vom Feinsten Heiß und Kalt in Perfektion

Die einzigartigen Kühl- und Gefriersysteme der Premiummarke Subzero überzeugen mit Funktionalität und ansprechender Optik. Wer darüber hinaus kompromisslos effizient und individuell kochen möchte, sollte die Kochgeräte von WOLF genauer unter die Lupe nehmen. Die Design Manufaktur in Nürnberg präsentierte die hochwertigen Küchenstars im Rahmen eines spannenden Events.

Fotos: Sub-Zero/Wolf/Design Manufaktur

Hochpräzise Handarbeit und Technik: Als Stilikonen verehrt, begeistern die Kühl- und Gefriergeräte der Premiummarke Sub-Zero kreative Hobbyköche wie anspruchsvolle Design-Puristen zugleich. Beeindruckend und elegant: Der PRO 48, mit 844 Litern Nutzinhalt die größte auf dem Markt verfügbare Kühl-Gefrierkombination für Privathaushalte. Aus 100 % Edelstahl gefertigt, bringt der PRO 48 modernste Technik in die Küche – Energieeffizienzklasse A und nachweislich längere Lebensmittelhaltbarkeit - und dient gleichzeitig als attraktiver Blickfang. Dies bewies er ebenso eindrucksvoll während des sensationellen Eröffnungsevents der Design Manufaktur GmbH in Nürnberg mit über 800 Gästen und Starkoch Stefan Marquard.

Doch was steckt dahinter?

Einzigartiges, patentiertes Kühlen mit Sub-Zero: 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 gleichmäßiges, 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 dekorförmig lieferbar ist.

Weinlagerung für höchste Ansprüche: 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. Genuss pur, denn mit den Weinlagerschränken der Sub-Zero-Serie 400 lassen sich die wahren Schätze von Rot- und Weißwein in ein und dem selbem Klimaschrank lagern.

Individuelles Kochen mit Niveau: Für ernährungsbewusste wie Technik affine Kochliebhaber in Privathaushalten bietet der führende Hersteller hochwertiger Kochgeräte WOLF professionelle, voll in die Arbeitsplatte integrierbare Kochfeldmodule in sieben flexiblen Varianten an. Kompromisslose Profitechnik für zuhause: Vom Induktions-, Elektrokoch- oder Gaskochfeld, bis hin zu Dampfgarer, Friteuse, Grill und WOK/Multifunktionskochfeld – gesundes Kochen in höchster Perfektion und präzise Temperaturregelung sind immer inklusive. Ergänzend zur multifunktionalen Kochlandschaft überzeugt das in die Arbeitsplatte versenkbare Dunstabzugssystem Downdraft mit Umluftairbox oder für Abluft.

Sub-Zero und Wolf live erleben: In der neu gestalteten Ausstellung der Design Manufaktur GmbH, Nürnberg präsentieren sich ganz neu auch die Stilikonen aus den USA.

www.coolgiants.de/www.design-manufaktur.com



oben: Weinklimaschrank Modell 430 für 147 Flaschen und
Kühl-Gefrierkombination Modell 695 und
individuelle Kochfeldmodule

unten: TV-Kochprofi Stefan Marquard ist begeistert
von Sub-Zero und Wolf

