

TWO SPECIALISTS
ONE EXTRAORDINARY KITCHEN

Indice

07	Qualità senza compromessi
15	La promessa dei nostri fondatori
17	Un'icona di design
19	Tre linee di prodotti per tre stili di cucine: professional, transitional, contemporary

SUB-ZERO

24	Gli specialisti nella conservazione
28	La versatilità di Sub-Zero
30	Frigoriferi da incasso linea Classic
46	Frigoriferi da incasso linea Pro
56	Frigoriferi da incasso linea Designer
76	Frigoriferi e freezer a cassette sottopiano
78	Cantine vino Sub-Zero

WOLF

94	Gli specialisti nella cottura
104	Cucine Professionali Dual Fuel e cucine con piano cottura a induzione
114	Forni multifunzione e forni a vapore combinato
116	Forni multifunzione serie M
123	Forni multifunzione serie E
125	Forni serie E transitional da 60 cm
126	Forni a vapore combinato
129	Cassetto sottovuoto
135	Forni a microonde combinato speed oven
137	Cassetto scaldavivande
138	Macchina del caffè
142	Piani cottura a gas e piani cottura a induzione
144	Piani cottura a gas professionali
149	Piani cottura a gas
152	Piani cottura a induzione
156	Piani cottura domino
160	Aspirazione
164	Cucina Outdoor
174	Sub-Zero specifiche dei modelli
176	Wolf specifiche dei modelli





Sub-Zero & Wolf ti aiutano ad assaporare sempre più i migliori momenti della vita.

Il valore più grande di tutti è assaporare i bei momenti della vita. Dalla Bloomberg Tower di New York al Burj Khalifa a Dubai, dalla Torre Hesperia a Barcellona alla Pan Peninsula a Londra e alle innumerevoli case di città e tenute di campagna in sei continenti, Sub-Zero & Wolf incarnano il saper assaporare i bei momenti della vita, una vita accompagnata da elettrodomestici che ne migliorano la qualità. Per questa azienda, a conduzione familiare, il design e la tecnologia sono qualcosa di più che l'uso di materiali pregiati e "un'estetica classica" che non passa mai di moda. Per Sub-Zero & Wolf, è importante donare alla vita di ognuno di noi momenti essenziali, semplici e di genuina passione - le risate e il piacere di stare a tavola, il desiderio di stare insieme - sono il meglio che possa esistere.





Qualità senza compromessi

Sin dalla fondazione di Sub-Zero nel 1945, il nostro obiettivo è stato quello di costruire i migliori elettrodomestici. Negli anni la leggendaria affidabilità degli elettrodomestici Sub-Zero & Wolf ha regalato ai nostri clienti la possibilità di investire nelle più alte aspirazioni sia in termini di funzionalità che di design.

Test rigorosi

Per garantire l'affidabilità, i nostri prodotti sono sottoposti ad una serie di test di laboratorio.



I componenti principali sono sottoposti a test approfonditi prima di entrare in produzione, il design ed ogni funzione principale vengono testati prima di uscire dalla fabbrica.

Costruito per durare 20 anni o più

Costruiamo e testiamo i nostri elettrodomestici per funzionare oltre 20 anni. Inoltre, i nostri prodotti sono tutti coperti da una valida garanzia.



Lavorazione artigianale con finitura a mano

Costruiti in acciaio inossidabile, tutti i nostri elettrodomestici sono splendidamente rifiniti a mano con bordi orlati e cuciture saldate. Sono del calibro che ci si aspetterebbe di trovare nelle migliori case del mondo.



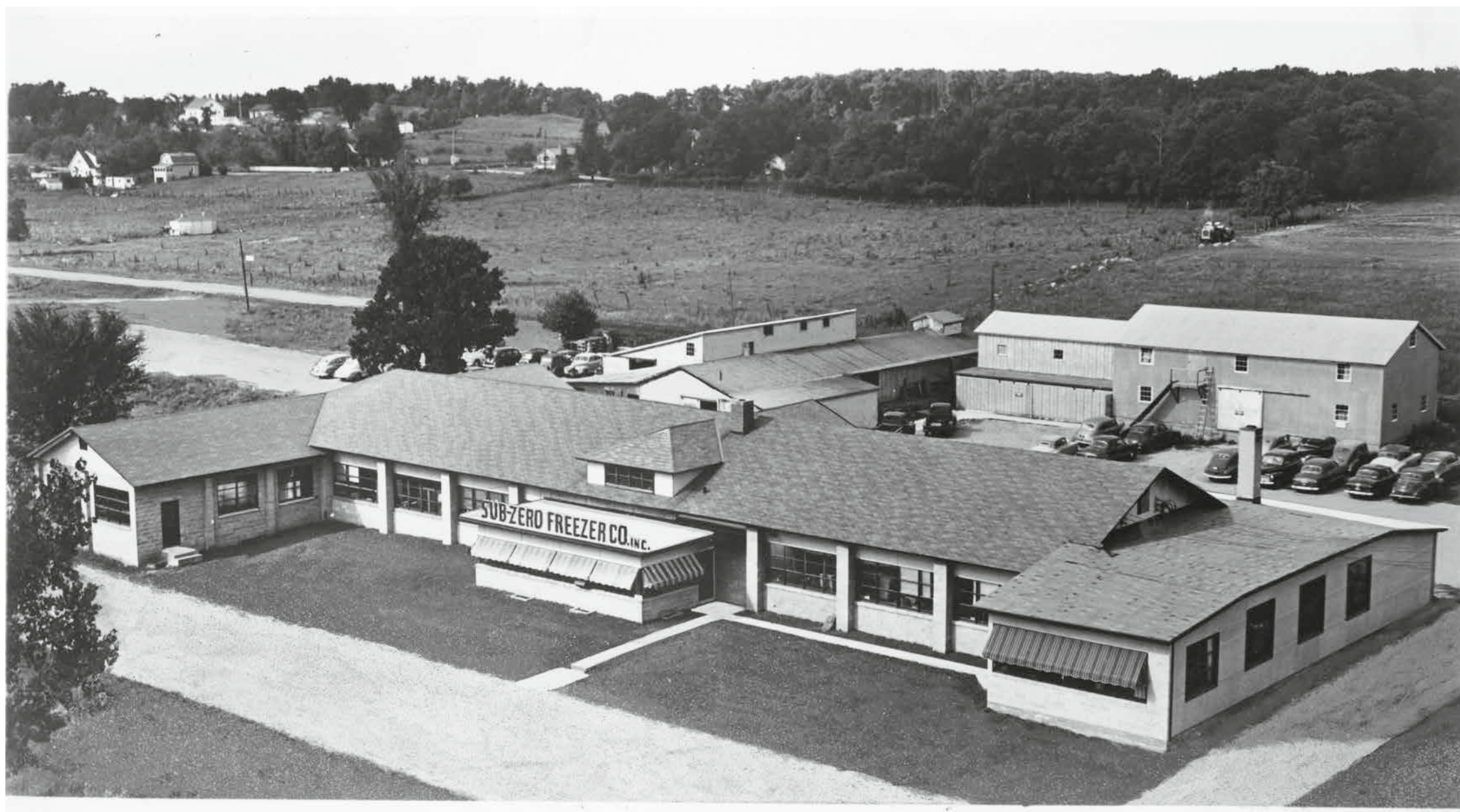




PIANO COTTURA PROFESSIONALE A GAS (ICBSRT364G), FRIGORIFERO/FREEZER A COLONNA CON CASSETTI (ICBIT-36CIID) E CANTINA VINO A COLONNA (ICBIW-30)

LINEA DESIGNER, FORNO A MICROONDE COMBINATO SPEED OVEN (ICBSP030PM/S/PH) E FORNO MULTIFUNZIONE (ICBSO30PM/S/PH) SERIE M PROFESSIONAL





La promessa dei nostri fondatori

Il fondatore di Sub-Zero Westye F. Bakke fu pioniere mondiale della conservazione a bassissime temperature (al di sotto dei -18°C, da qui il nome "Sub-Zero"). Ingegnere ricco di ispirazione, negli anni '40 fu spinto, da forti motivazioni personali, a progettare un frigorifero domestico affidabile e con grandi prestazioni, per conservare al meglio l'insulina del figlio diabetico Bud. L'innovazione di Westye cambiò radicalmente e per sempre non solo la conservazione degli alimenti ma anche il design della cucina, grazie all'introduzione dei primi frigoriferi da incasso, un'idea per quei tempi a dir poco rivoluzionaria.

La reputazione di Wolf come produttore di eccellenti e duraturi elettrodomestici è addirittura antecedente. Acquisito l'utilizzo del marchio da Sub-Zero nel 2000, Wolf porta con sé il know-how di oltre 80 anni di esperienza negli elettrodomestici per la cucina professionale. Ancora oggi l'azienda a conduzione familiare, guidata dal nipote di Westye, è fiera di conservare la stessa tradizione di eccellenza nel design e nelle performance.

Una storia di innovazioni.



1926

Westye F. Bakke si trasferisce con la famiglia dal Wisconsin a Madison.



1943

Westye F. Bakke costruisce da autodidatta, il suo primo congelatore nel seminterrato di casa sua.



1945

Westye F. Bakke fonda la Sub-Zero Freezer Company, per una refrigerazione di altissima qualità.



1950

Mai più ghiaccio che sa di pesce. Sub-Zero è il pioniere della doppia refrigerazione e del design integrato.



1960

La nuova "cucina Sub-Zero" diventa sinonimo di cucina di fascia alta.



1970

I frigoriferi Sub-Zero, ad alta efficienza energetica, consumano meno di una lampadina da 75 watt.



1980

Nei frigoriferi Sub-Zero, della nuova serie 500, la temperatura oscilla di appena 1°C.



1990

Sub-Zero introduce la Linea Designer Integrata.



1999

Nascono le prime cantine vino Sub-Zero, studiate per proteggere le bottiglie di vino dai suoi principali nemici: raggi UV, calore, vibrazioni e umidità.



2000

Sub-Zero acquisisce il ramo domestico di Wolf, leader delle cucine professionali.



2003

Wolf introduce la sua prima Dual Fuel range.



2008

Sub-Zero introduce il filtro per purificare l'aria da microbi e virus ed assorbire il gas etilene, adattando una tecnologia della Nasa.



2012

Il forno combinato a vapore di Wolf stupisce con le sue tecniche di cottura brevettate.



2013

Il più grande lancio di nuovi prodotti nella storia dell'azienda.



2015

Wolf presenta Wolf Gourmet, una nuova linea di piccoli elettrodomestici con design e prestazioni professionali.



2020

Sub-Zero Group, Inc. celebra i suoi 75 anni di vita, di design ed innovazione.

OGGI

Continuiamo a perseguire l'obiettivo di portare nelle case alta tecnologia, un design eccellente e momenti memorabili.



LA CASA SULLA CASCATA DI FRANK LLOYD WRIGHT

Un'icona di design

La funzionalità, un sistema che permetta di conservare gli alimenti freschi più a lungo, viene prima di tutto. Il punto di svolta è stato l'introduzione del sistema a doppia refrigerazione, che consente sia al freezer che al frigorifero di avere un sistema di raffreddamento indipendente, ciascuno attivato dal proprio compressore. Quando nel 1954 Sub-Zero ha introdotto il frigorifero da incasso, la funzione che crea la forma portò alla progettazione del design più imitato di sempre: il classico look Sub-Zero con le sue griglie massicce in acciaio professionali posizionate davanti al doppio compressore. Nel giro di pochi anni Sub-Zero è diventata leader nel campo della conservazione del vino e della refrigerazione da incasso, riuscendo ad integrare perfettamente i suoi prodotti nell'arredamento della casa. La nostra idea di non scendere mai a compromessi ha colpito perfino il leggendario architetto Frank Lloyd Wright, che ha ordinato gli elettrodomestici Sub-Zero per le case avveniristiche da lui progettate. Durante gli anni '50, periodo del boom dell'automazione domestica, con gli elettrodomestici da cucina diventati un simbolo della vita moderna, il nostro design diventò un'icona e tale è rimasto da allora. Analogamente i prodotti Wolf, nati dalla richiesta di chef professionisti di poter coniugare performance e lunga durata, hanno influenzato intere generazioni di progettisti di elettrodomestici. Il look professionale si è evoluto e i nuovi prodotti Wolf comprendono oggi linee più raffinate e contemporanee pur mantenendo la tecnologia intuitiva e l'eccellente ergonomia. Niente è superfluo ed ogni dettaglio viene studiato con cura.



Tre linee di prodotto per tre stili di cucine: professional, transitional, contemporary

Professional

Ideale per tutti coloro che desiderano una cucina iconica, lussuosa e con tecnologie all'avanguardia, come quelle presenti negli elettrodomestici per la refrigerazione di Sub-Zero della linea PRO, impreziositi dalle inconfondibili maniglie rosse dei forni e piani cottura della linea professional di Wolf. Sembrerà di essere nella cucina professionale di un ristorante!

Transitional

Perfetto connubio tra tradizione e modernità: i frigoriferi, freezer e cantine della linea Classic di Sub-Zero si combinano perfettamente con i forni e i piani cottura transitional di Wolf, caratterizzati da dettagli in acciaio e vetro nero.

Contemporary

Cucine dallo stile raffinato e contemporaneo, caratterizzate da linee pulite ed eleganti. I frigoriferi, freezer e cantine della linea Designer di Sub-Zero, completamente integrabili, insieme agli elettrodomestici della linea contemporary di Wolf, caratterizzati da dettagli neri e in acciaio, si adattano ad ogni arredo, regalando alle cucine un aspetto moderno e ricercato.







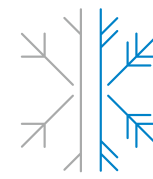
GLI SPECIALISTI NELLA CONSERVAZIONE
Unicità e innovazione nei frigoriferi



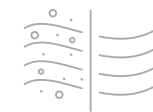


Conservare

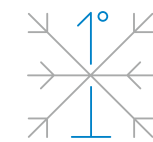
Sub-Zero, lo specialista nel campo della conservazione, tiene fede alla sua promessa: salvaguardare la freschezza di alimenti e vini, riflettendo l'importanza del cibo e della convivialità tra le mura domestiche. Grazie a Sub-Zero, la freschezza dei cibi si manterrà a lungo, così come la bellezza e la funzionalità della vostra cucina. Scoprite cosa ci distingue dagli altri marchi.



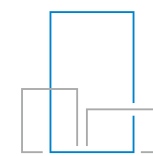
Sub-Zero è stata pioniera nell'arte e nella scienza della conservazione! Un sistema di raffreddamento indipendente per il frigorifero ed il freezer fa la differenza quando si tratta di preservare la freschezza e l'aroma degli alimenti. Non c'è passaggio d'aria né di odori tra frigorifero e freezer. I cibi freschi si conservano a lungo grazie all'aria fredda e al giusto grado di umidità. Nel freezer, l'aria secca a -23 °C previene la formazione di macrocristalli di ghiaccio. La conservazione ottimale per ogni tipologia di alimento.



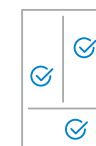
Solo Sub-Zero propone il sistema di purificazione dell'aria che usa una tecnologia sviluppata per la NASA per ripulire l'aria da virus e batteri, muffe e gas etilene che provocano il prematuro deterioramento degli alimenti. Ad esempio i mirtilli si conservano per 18 giorni, le mele per 2 mesi ed i meloni per ben 3 settimane.



Ogni anno si buttano via centinaia di chili di alimenti. Sub-Zero riduce sensibilmente lo spreco mediante l'utilizzo di una serie di tecnologie avanzate. Un microprocessore mantiene la temperatura, senza avere eccessivi sbalzi, impostata dal termostato. Il sistema intelligente regola il ciclo di sbrinamento per adattarsi al tipo di utilizzo.



Sub-Zero è stato un precursore nel campo della refrigerazione integrata, rivoluzionando il settore e proponendo dei modelli in grado di integrarsi perfettamente nell'arredamento. I prodotti Sub-Zero sono sviluppati in collaborazione con i più importanti nomi del mondo del design. Il risultato: infinite possibilità di progettazione.



Il vostro apparecchio Sub-Zero rimarrà al vostro fianco non per anni ma per decenni. Studiato per durare a lungo, costruito con i migliori materiali, acciaio e alluminio verniciato in ABS, testato per funzionare in modo impeccabile per più di 20 anni. Ovvvero il 56% in più rispetto ad un frigorifero tradizionale. Sub-Zero è una società di proprietà della stessa famiglia da 3 generazioni. Pensare a breve termine non è nella nostra filosofia.

La versatilità di Sub-Zero



1 - ICBBI-36UID



2 - ICBPRO4850G



3 - ICBIT-30CIID



4 - ICBIC-30RID



5 - ICBIW-30



6 - ICBID-30R



7 - ICBDEU2450W

Progettate un ambiente dove il frigorifero è installato free-standing o se preferite integratelo completamente nell'arredamento. La scelta può essere un classico frigorifero da incasso o un apparecchio integrato che scompare letteralmente nell'ambiente. Oppure potrete scegliere la solidità del massiccio PRO. Create una serie infinita di possibilità combinando cantine vino e frigoriferi sottopiano. Acciaio inossidabile, pannelli personalizzabili, non ponete limiti alla vostra fantasia mentre progettate la vostra cucina o camera da letto o studio...

- 1 Frigoriferi da incasso linea Classic
- 2 Frigoriferi da incasso linea Pro
- 3 Frigoriferi da incasso a colonna con cassetti linea Designer
- 4 Frigoriferi da incasso a colonna linea Designer
- 5 Cantine vino da incasso a colonna linea Designer
- 6 Frigoriferi e Freezer da incasso sottopiano a cassetti linea Designer
- 7 Cantine vino da incasso sottopiano linea Designer



Frigoriferi da incasso linea Classic

Vi presentiamo la nuova generazione di frigoriferi Sub-Zero da incasso, dal classico design che contraddistingue questo marchio. Questi prodotti incarnano mezzo secolo di innovazione nel campo del design della refrigerazione da incasso e propongono caratteristiche innovative e nuove finiture. Il design elegante e la caratteristica griglia d'aerazione in acciaio sono gli elementi inconfondibili che caratterizzano i prodotti Sub-Zero. Scegliete ad esempio un modello French Door (3 porte), che garantisce un utilizzo più razionale degli spazi interni. Tra le opzioni disponibili il distributore di ghiaccio interno o esterno e perfino un erogatore d'acqua interno. Grazie ai due stili di maniglie di serie, tubolari o professionali, potrete abbinare i prodotti Sub-Zero con gli elettrodomestici Wolf. Chi avrebbe mai potuto pensare che dei frigoriferi potessero essere così versatili?



FRIGORIFERO/FREEZER FRENCH DOOR (ICBBI-42UFDID/S/TH) LINEA CLASSIC



Frigoriferi linea Classic: tecnologia e design al servizio della freschezza

1 Il pannello comandi permette la regolazione di varie impostazioni e garantisce un controllo accurato delle temperature del comparto frigo e freezer, raffreddati da due circuiti di refrigerazione indipendenti.

2 I robusti e resistenti cassetti di grande capacità del comparto frigo, montati su guide "slow-motion", consentono la conservazione di frutta e verdura al corretto grado di temperatura ed umidità.

3 Il balconcino sulla controporta per la conservazione dei latticini è dotato di un particolare sportello munito di guarnizione per garantire il perfetto isolamento.

4 Le schede freschezza sulla conservazione, inserite all'interno del vano frigorifero, realizzate in materiale resistente, offrono informazioni sulla corretta durata e conservazione degli alimenti. Ad esempio le mele si conservano fino a 2 mesi, la lattuga per 3 settimane, i mirtilli 18 giorni, mentre il salmone rimane fresco, come appena pescato, per ben 4 giorni!

5 L'ingegnoso sistema avanzato di purificazione dell'aria, brevettato dalla Nasa, filtra gli odori, il gas etilene ed altri agenti contaminanti, quali batteri, virus e muffe, rinfrescando l'aria ogni 20 minuti e rivoluzionando così la conservazione dei cibi.

6 Dispenser interno o esterno: eroga acqua depurata da un filtro che riduce in maniera significativa gli elementi che possono contaminarla, garantendo nel contempo un sapore gradevole sia dell'acqua che del ghiaccio.

7 Le cerniere solide e dall'aspetto discreto, quasi nascosto, permettono al frigorifero Sub-Zero d'integrarsi perfettamente nei mobili della cucina.

8 L'impostazione "Max Ice" del fabbricante di ghiaccio, ne accelera la produzione del 40%, fino ad un massimo di 3,7 Kg; davvero una grande quantità per un frigorifero domestico.

9 I ripiani in vetro temperato, sono dotati di un apposito profilo per contenere eventuali liquidi rovesciati inavvertitamente.





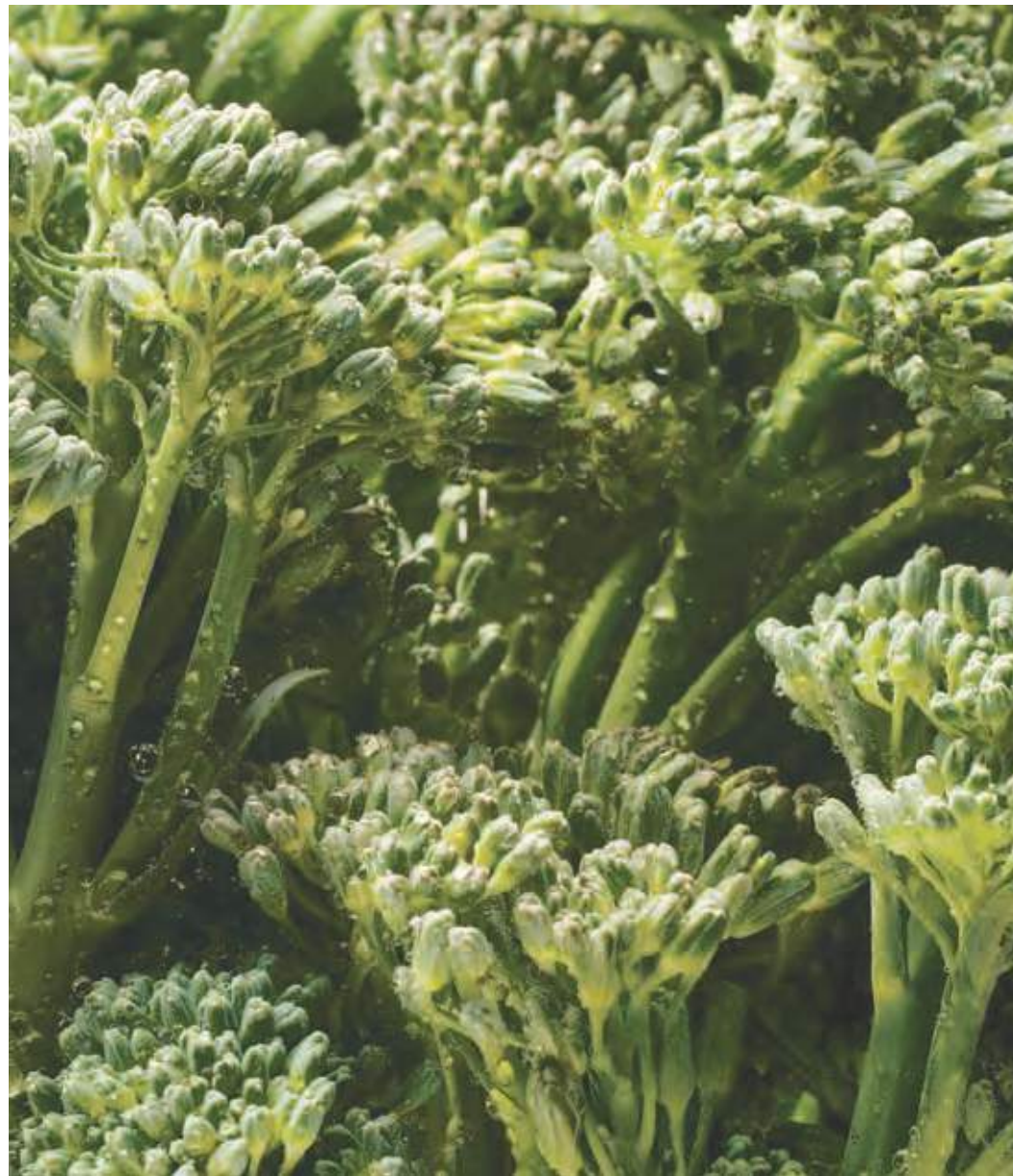












Frigoriferi da incasso linea PRO

La sua introduzione ha scatenato l'entusiasmo degli amanti del design. Basta guardarlo per capirne il motivo. La linea PRO è tanto un frigorifero quanto una scultura in acciaio inossidabile dal peso di 390 Kg. Prestazioni eccellenti senza compromessi grazie al triplo evaporatore. Gli ampi interni così come l'imponente esterno sono realizzati in acciaio inossidabile. Disponibile con porta frigo in acciaio o in vetro, la linea PRO può essere da incasso o freestanding. Dal design decisamente avveniristico, i modelli PRO incarnano appieno la filosofia Sub-Zero della "freschezza prima di tutto" grazie a dettagli come il cassetto dotato di una speciale chiusura ermetica che mantiene un elevato livello di umidità. Anche l'anta in vetro contribuisce alla conservazione degli alimenti essendo resistente ai raggi UV e dotata di triplo vetro per mantenere costante e perfetta la temperatura.



FRIGORIFERO/FREEZER (ICBPRO4850G) LINEA PRO



Frigoriferi Pro: sculture in acciaio inossidabile al servizio della freschezza

1 Il pannello comandi permette la regolazione di varie impostazioni e garantisce un controllo accurato delle temperature del comparto frigo e freezer, raffreddati da due circuiti di refrigerazione indipendenti e da tre diversi evaporatori.

2 Gli interni in acciaio del frigorifero, del freezer e il sistema di illuminazione a led consentono una perfetta visibilità degli interni e del contenuto.

3 Il comparto frigo, a cassetto, permette il perfetto controllo del grado di umidità di frutta e verdura grazie ad un apposito coperchio scorrevole in vetro.

4 Le schede freschezza sulla conservazione, inserite all'interno del vano frigorifero, realizzate in materiale resistente, offrono informazioni sulla corretta durata e conservazione degli alimenti. Ad esempio le mele si conservano fino a 2 mesi, la lattuga per 3 settimane, i mirtilli 18 giorni, mentre il salmone rimane fresco, come appena pescato, per ben 4 giorni!

5 L'ingegnoso sistema avanzato di purificazione dell'aria, brevettato dalla Nasa, filtra gli odori, il gas etilene ed altri agenti contaminanti, quali batteri, virus e muffe, rinfrescando l'aria ogni 20 minuti e rivoluzionando così la conservazione dei cibi.

6 Nei frigoriferi Pro il ripiano scorrevole nel comparto frigo è dotato di un particolare sistema di blocco dei diversi e vari contenitori regolabile in profondità.

7 Le cerniere solide e molto robuste, dall'aspetto lineare e ben integrato permettono al frigorifero di inserirsi perfettamente nei mobili della cucina.

8 L'impostazione "Max Ice" del fabbricante di ghiaccio, ne accelera la produzione del 40%, fino ad un massimo di 3,7 Kg; davvero una grande quantità per un frigorifero domestico.

9 I particolari contenitori estraibili in acciaio, all'interno del frigorifero, sono molto comodi per conservare gli alimenti freschi prima della cottura in forno.











Frigoriferi da incasso linea Designer

Una rivoluzione nel design della cucina. Frigoriferi che non sembrano tali. Progettati da Sub-Zero sulla base della domanda dei designer più influenti, si inseriscono perfettamente a filo nel resto della cucina e sono ora ancora più all'avanguardia e disponibili in numerose dimensioni. Frigoriferi e congelatori con cassetti, soluzioni a colonna e da sottopiano che possono essere integrati ovunque. E' possibile scegliere l'intramontabile acciaio inossidabile oppure far scomparire completamente il frigorifero dietro a dei pannelli personalizzati come la cucina. Uscite dagli schemi tradizionali grazie ai cassetti per la frutta e la verdura posizionati in ambienti differenti. Integrate i frigoriferi fuori dalla cucina per creare soluzioni del tutto nuove.





Linea Designer: tecnologia e praticità a portata di mano

1 Il pannello comandi permette la regolazione di varie impostazioni e garantisce un controllo accurato delle temperature del comparto frigo e freezer, raffreddati da due circuiti di refrigerazione indipendenti.

2 I bianchi rivestimenti interni dei frigoriferi della Linea Designer ed il sistema d'illuminazione a led consentono una perfetta visibilità sia dei comparti che del contenuto.

3 I robusti e resistenti cassetti di grande capacità del comparto frigo, montati su guide "slow-motion", consentono la conservazione di frutta e verdura al corretto grado di temperatura ed umidità.

4 Le schede freschezza sulla conservazione, inserite all'interno del vano frigorifero, realizzate in materiale resistente, offrono informazioni sulla corretta durata e conservazione degli alimenti. Ad esempio le mele si conservano fino a 2 mesi, la lattuga per 3 settimane, i mirtilli 18 giorni, mentre il salmone rimane fresco, come appena pescato, per ben 4 giorni!

5 L'ingegnoso sistema avanzato di purificazione dell'aria, brevettato dalla Nasa, filtra gli odori, il gas etilene ed altri agenti contaminanti, quali batteri, virus, le muffe, rinfrescando l'aria ogni 20 minuti e rivoluzionando così la conservazione dei cibi.

6 Dispenser interno: eroga acqua depurata da un filtro che riduce in maniera significativa gli elementi che possono contaminarla, garantendo nel contempo un sapore gradevole sia dell'acqua che del ghiaccio.

7 Le cerniere solide e dall'aspetto discreto, quasi nascosto, permettono al frigorifero Sub-Zero d'integrarsi perfettamente nei mobili della cucina.

8 L'impostazione "Max Ice" del fabbricante di ghiaccio, ne accelera la produzione del 40%, fino ad un massimo di 3,7 Kg; davvero una grande quantità per un frigorifero domestico.

9 I ripiani in vetro temperato, trattati sulla superficie con una particolare nanotecnologia, evitano lo sgocciolamento di liquidi rovesciati inavvertitamente.









FRIGORIFERO A COLONNA (ICBIC-30RID), FREEZER A COLONNA (ICBIW-30FI) E CANTINA VINO A COLONNA (ICBIW-30) LINEA DESIGNER,



FORNO A VAPORE COMBINATO (ICBCS030TM/S/TH) E FORNO MULTIFUNZIONE (ICBS030TM/S/TH) SERIE M TRANSITIONAL





FREEZER A COLONNA (ICBIC-24FI), CANTINA VINO A COLONNA (ICBIW-18) E FRIGORIFERO A COLONNA (ICBIC-36RID) LINEA DESIGNER, PIANO COTTURA A GAS

4 FUOCHI SERIE TRANSITIONAL (ICBCG304T/S), FORNO MULTIFUNZIONE (ICBSO30TE/S/TH) E FORNO A VAPORE COMBINATO (ICBSO30TE/S/TH) SERIE E







Frigoriferi e Freezer sottopiano a cassette

Frutta e verdura freschi a portata di mano nella cucina a isola, i surgelati nel cassetto inferiore. Yogurt, succhi di frutta e bibite fresche nella sala living, nell'area fitness o in camera da letto. I frigoriferi da sottopiano offrono infinite possibilità per rendere in casa propria il frigorifero una presenza piacevole e pratica. I modelli tutto frigorifero da sottopiano sono dotati di due cassette e sistema di purificazione dell'aria brevettato dalla Nasa. Le vostre mele dureranno sino a 2 mesi, i meloni 3 settimane ed il salmone 4 giorni.





Cantine vino Sub-Zero

Un vino di pregio merita di essere conservato nel migliore dei modi per poter essere degustato al meglio. Realizzate in acciaio inossidabile, con vetro resistente ai raggi UV, grazie ai ripiani scorrevoli dagli eleganti profili in legno di ciliegio ed al ripiano centrale inclinato regolabile in 3 posizioni consentono di mostrare al meglio le bottiglie più preziose. Le cantine vino Sub-Zero non si limitano a mantenerlo al fresco ma lo proteggono dai quattro fattori che ne pregiudicano la conservazione: caldo, umidità, luce e vibrazioni. L'ampia gamma di cantine ne permette la progettazione e l'inserimento in qualsiasi cucina o ambiente. E' possibile scegliere tra la linea Classic, che si contraddistingue per un'estetica di impatto con la caratteristica griglia in acciaio per un effetto professionale oppure optare per la versione pannellabile che si integra in qualsiasi cucina. Infine la linea Designer garantisce una resa estetica senza pari con un inserimento perfettamente a filo, rivelandosi la scelta ideale per ogni ambiente, dalla cucina, alla zona giorno o anche in un importante locale dedicato solo vino. Le cantine vino Sub-Zero sono disponibili in versione a colonna, a colonna con cassetti frigorifero oppure da sottopiano in larghezza 45/60/76 cm con una capacità che varia da 46 a 147 bottiglie.





Cantine vino: unicità e innovazione

1 Chi di tanto in tanto non ama rilassarsi gustando un Maduro con un bicchiere di Cabernet? Il nostro speciale contenitore per sigari assicura l'ambiente ideale per ospitare fino a 100 sigari calibro 48, con un igrometro personalizzabile che previene ogni possibile danno imputabile all'umidità. Rifinito in ciliegio con interni in pregiato cedro spagnolo che non emana odore e assorbe l'umidità, è dotato di divisori interni rimovibili.

2 Se non abbinate il giusto Porto o Sauternes al vostro dessert preferito, vi state privando di un grande piacere. Il nostro ripiano è appositamente studiato per prendersi cura delle bottiglie per i vini da dessert fino al momento in cui deciderete di degustarle.

3 Una collezione di vini degna di questo nome non può che essere perfettamente organizzata, permettendovi di individuare all'istante proprio la bottiglia che stavate cercando.

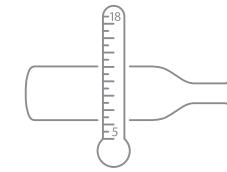
E' possibile scegliere tra il kit da 15 etichette che riportano i vini rossi e bianchi più diffusi (Merlot, Cabernet, Borgogna, Champagne, Chardonnay, Pinot e tanti altri) o il kit di 15 etichette personalizzabili.

4 L'apposito cassetto per bottiglie magnum permette di accomodare anche quei vini contenuti in bottiglie di dimensioni magnum come i Borgogna o gli Champagne. I ripiani in metallo antiruggine con frontale in legno di ciliegio sono dotati di guide scorrevoli che permettono un agile accesso alle bottiglie senza creare vibrazioni. Il modello ICBIW-30R può ospitare un cassetto per bottiglie magnum mentre le cantine modello ICBIW-18, ICBIW-24 e ICBIW-30 possono contenerne due.

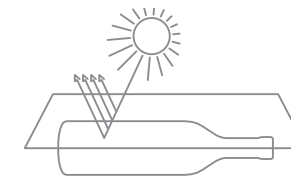
5 Il Kit serratura protegge il vostro prezioso vino con questo piccolo, discreto ma affidabile lucchetto. Si installa facilmente sulla parte inferiore della porta (2 chiavi incluse) nella cantina vino della Linea Classic modello ICBBW-30 contenente 146 bottiglie.



Le Cantine vino Sub-Zero contrastano i naturali nemici del vino



Calore. Una temperatura eccessiva fa invecchiare prematuramente il vino. Sub-Zero ricrea l'ambiente di conservazione ideale grazie a 2 zone di temperatura (4-18°C) separate. Il controllo digitale ed il gas argon, inserito nell'intercapedine del doppio vetro della cantina, assicurano temperature sempre costanti che vengono rilevate ogni 4 ore per 10 giorni da un sistema computerizzato.



Luce. Vetro color bronzo che protegge il vino dai pericolosi raggi solari, anche quelli invisibili ad occhio nudo.



Vibrazioni. Il compressore Sub-Zero, silenziosissimo, permette ai vini di riposare indisturbati. I ripiani scorrono dolcemente su guide dotate di rotelle che permettono un facile accesso senza far vibrare le bottiglie.



Umidità. Il doppio evaporatore mantiene il tasso di umidità ottimale e costante, impedendo ai tappi di sughero di seccarsi a causa della poca umidità ed alle etichette di ammuffire per l'eccesso di umidità.













CANTINA VINO SOTTOPIANO (ICBDEU2450W) LINEA DESIGNER

Winebar con cantina vino (ICBDEU2450W).

Estetica ricercata e funzionalità del design caratterizzano questa cantina free-standing che può essere inserita con grande eleganza in ambienti raffinati. Ideale per contenere le bottiglie più pregiate e tanti accessori di classe per servire il vino a regola d'arte. Appositamente progettato per poter accogliere 3 tipologie di bicchieri diversi a seconda del vino scelto: 8 bicchieri per i rossi, 8 bicchieri per i bianchi, 8 flûte da champagne. Piano superiore scorrevole in acciaio, con tagliere in legno, apposito appoggio per il decanter e supporto per i coltelli. Due zone di temperature indipendenti, mantenimento del livello di umidità ideale, doppio-vetro per la protezione dai raggi UV, display digitale che indica la temperatura impostata.



CANTINA VINO FREE-STANDING (ICBDEU2450WFS)
LINEA DESIGNER



WINEBAR CON CANTINA VINO (ICBDEU2450W)



GLI SPECIALISTI NELLA COTTURA

Dedicarsi con amore ad ogni piatto cucinato in casa



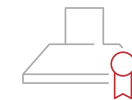


Cucinare: previsioni deliziose

Cucinare è tutto ciò che facciamo. Wolf è specializzata in elettrodomestici dalle prestazioni professionali che garantiscono sempre risultati deliziosi. Quindi, che tu sia un cuoco esperto o un principiante desideroso di imparare, potrai sempre cucinare con fiducia grazie alle prestazioni superiori di Wolf.



Controllo preciso del calore e della temperatura. Gli apparecchi Wolf sono abilmente progettati per abbinare la scienza all'arte della cucina grazie alla tecnologia ed ai comandi intuitivi e facili da usare, eliminando definitivamente le congetture.



Eredità professionale. Molto prima che venissero introdotte nel mondo degli apparecchi domestici, le prestazioni di Wolf sono state ritenute le migliori dai cuochi professionisti. Da quasi 2 decenni i cuochi casalinghi godono di tutti i vantaggi di una cucina più performante grazie all'eredità della cottura professionale di Wolf.



Progettato pensando a te. Qualunque sia la tua cucina e il tuo stile di cucina, troverai un'espressione senza limiti con Wolf. Tutte le linee di Wolf si coordinano con i prodotti Sub-Zero: due specialisti che si armonizzano in una cucina eccezionale.



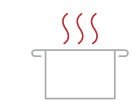
Test rigorosi. Costruiti con materiali di alta qualità, i prodotti Wolf sono progettati per durare almeno 20 anni. I componenti principali sono sottoposti a test di stress estremi prima di entrare nella produzione finale e ogni funzione principale viene testata prima di far uscire il prodotto dalla fabbrica.



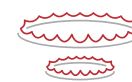
I sistemi di ventilazione di Wolf. Risultati più performanti e più deliziosi. Questo, in breve, è quello che ci si può aspettare dai forni a doppia ventilazione e doppia ventilazione Dual VertiCross™. Nuovi sistemi controllano il calore e il flusso d'aria all'interno dei forni elettrici Wolf, generando un calore uniforme che consente la cottura con più teglie contemporaneamente. Le ventole tradizionali diventano un ricordo del passato.



Vapore. Scopri un nuovo livello di versatilità e controllo con la cottura a vapore. Rilasciando la giusta quantità di vapore e calore, il forno a vapore combinato Wolf crea la temperatura precisa al grado per cucinare sous vide, cuocere a vapore, sfornare croccanti pagnotte dorate e rigenerare gli alimenti utilizzando vapore e resistenza.



Tecnologia a induzione. I piani cottura a induzione creano un campo elettro-magnetico che induce il calore nelle pentole. È ultra-efficiente nel trasferimento di calore, con una risposta di regolazione della temperatura quasi istantanea e fa bollire l'acqua ad una velocità sorprendente.



Bruciatori a gas a doppia corona, sigillati. La potenza incontra la finezza in questa innovazione Wolf. Il bruciatore del livello superiore produce temperature particolarmente alte per friggere e bollire. Per cuocere a fuoco lento o sciogliere, il bruciatore del livello inferiore produce temperature e fiamma più bassa. Per una facile pulizia, i bruciatori a doppia corona sono sigillati e senza soluzione di continuità.



Elementi a raggi infrarossi. Questa caratteristica del grill e del teppanyaki genera temperature più elevate per dorature veloci.

Esplorare il mondo Wolf. Linea Professional



1 - ICBDF36450G/S/P



1 - ICBDF48450CG/S/P



1 - ICBDF60650CG/S/P



2 - ICBCSO30PM/S/PH



2 - ICBVS24/S



2 - ICBSO30PM/S/PH



2 - ICBWWD300



3 - ICBSPO30PE/S/PH



3 - ICBEC24/S



3 - ICBW24/S



3 - ICBSO30PE/S/PH



4 - ICBRT364G



4 - ICBRT484CG



4 - ICBG304P/S



4 - ICBG365P/S



5 - ICBVC48S



5 - ICBPW362718



5 - ICBPW482718



5 - ICBDD45



6 - ICBOG42



6 - ICBBM13



6 - ICBWWD300



6 - ICBID-24RO



Nella linea Professional potrete scegliere il colore delle manopole che incontra maggiormente i vostri gusti: rosse, nere o inox.

- 1 Cucine Dual Fuel
- 2 Forni a vapore combinato, cassetto sottovuoto, forni multifunzione e cassetto scaldavivande
- 3 Forni a microonde combinato speed oven, macchina del caffè, cassetto scaldatavoline e forni multifunzione
- 4 Piani cottura professionali e piani cottura a gas
- 5 Cappe da parete, a isola, retrattili e cappe a soffitto
- 6 Cucina Outdoor

Esplorare il mondo Wolf. Linea Transitional



1 - ICBCSO30TM/S/TH



1 - ICBVS24/S



1 - ICBSO30TM/S



1 - ICBWWD300



2 - ICBCSO30TE/S/TH



2 - ICBVS24/S



2 - ICBSO30TE/S/TH (2022:ICBSO3050TE/S/T)



2 - ICBWWD300



3 - ICBEC24/S



3 - ICBW24/S



3 - ICBCSO24TE/S/TH



3 - ICBSO24TE/S/TH



4 - ICBIR30450/S/T



4 - ICBG304T/S



4 - ICBG365T/S



5 - ICBCI152TF/S



ICBG152TF/S



5 - ICBTM15TF/S



ICBMM15TF/S



5 - ICBGM15TF/S



ICBSM15TF/S



6 - ICBVC36S



6 - ICBVW36B



6 - ICBVW36G



6 - ICBDD36

- 1 Serie M: forni a vapore combinato, cassetto sottovuoto, forni multifunzione e cassetto scaldavivande
- 2 Serie E: forni a vapore combinato, cassetto sottovuoto, forni multifunzione e cassetto scaldavivande
- 3 Serie E da 60 cm: macchina del caffè, cassetto scaldatavoline, forni a vapore combinato e forni multifunzione
- 4 Piani cottura a gas e cucine con piano cottura a induzione
- 5 Piani cottura domino
- 6 Cappe da parete, a isola, retrattili e cappe a soffitto

Esplorare il mondo Wolf. Linea Contemporary



1 - ICBCSO30CM/S



1 - ICBVS24/S



1 - ICBSO30CM/S



1 - ICBWWD300



2 - ICBCSO30CM/B



2 - ICBVS24/B



2 - ICBSO30CM/B



2 - ICBWWD300



3 - ICBE24/B



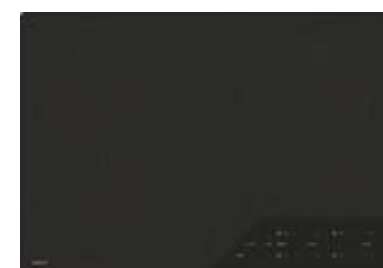
3 - ICBCW24/B



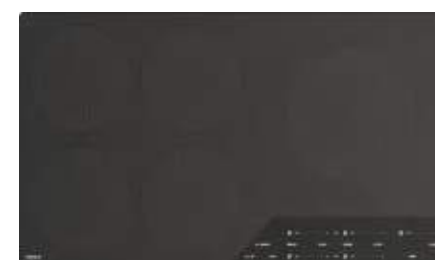
3 - ICBSPO30CM/B/TH



4 - ICBCI243C/B



4 - ICBCI304C/B



4 - ICBCI365C/B



5 - ICBCI152TF/S



5 - ICBTM15TF/S



5 - ICBGM15TF/S



ICBMM15TF/S



ICBMM15TF/S



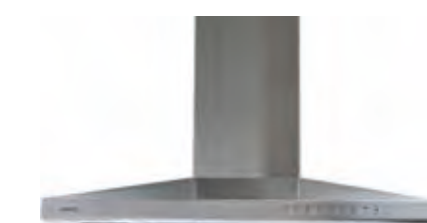
ICBMM15TF/S



6 - ICBVC48S



6 - ICBVI42B



6 - ICBVW45G



6 - ICBDD45

- 1 Serie M: forni a vapore combinato, cassetto sottovuoto, forni multifunzione e cassetto scaldavivande
- 2 Serie M: forni a vapore combinato, cassetto sottovuoto, forni multifunzione e cassetto scaldavivande
- 3 Macchina del caffè, cassetto scaldatavvazine, forni a microonde combinato speed oven
- 4 Piani cottura a induzione
- 5 Piani cottura domino
- 6 Cappe da parete, a isola, retrattili e cappe a soffitto



Cucine professionali Dual Fuel e cucine con piano cottura a induzione

Le vere protagoniste della vostra cucina. Raccogliendo l'eredità di 80 anni di piani cottura professionali tra i più amati dagli chef, le cucine Dual Fuel e le cucine con piano cottura a induzione Wolf sono apprezzate per la varietà di dimensioni, caratteristiche e prestazioni fuori dal comune. Scegliete la cucina professionale più adatta alle vostre esigenze con la piastra teppanyaki, il grill, i bruciatori a gas. Il look più elegante di Wolf abbinato a prestazioni professionali. La gamma di cucine con piano a induzione Wolf è stata completamente ridisegnata, da cima a fondo, per fornire un'alternativa contemporanea in stile professionale. Niente più manopole rosse, solo linee raffinate e pulite con le prestazioni della gamma, a firma Wolf, racchiuse dentro questo guscio moderno. Più che mai la scelta ideale per più cucine. Visivamente sbalorditiva, questa gamma offre prestazioni altrettanto impressionanti.



CUCINA DUAL FUEL (ICBDF48650G/S/P)

Cucine Professionali Dual Fuel

Le cucine professionali Dual Fuel Wolf offrono solo il meglio per la cottura. Sopra: la potenza del piano cottura a gas Wolf, con il preciso controllo dei bruciatori a doppia corona sigillata, dotato di speciali funzioni come il grill ad infrarossi e la piastra teppanyaki. Sotto: la sorprendente tecnologia del forno elettrico a doppia ventilazione Wolf. La doppia ventola e le quattro resistenze lavorano in armonia come un'orchestra diretta dai controlli elettronici che permettono di avere a disposizione ben 10 programmi di cottura. Basta selezionare semplicemente la funzione che più si adatta a ciò che si sta cucinando. Ad esempio grazie alle griglie multiple sarà possibile cuocere uniformemente pane e dolci utilizzando il programma convection senza neanche il bisogno di dover ruotare la teglia. Con la modalità convection roast vengono invece utilizzate una combinazione di ventole e resistenze per cuocere alla perfezione ed in meno tempo carni bianche e rosse. Provate i programmi per la lievitazione (30°C) e la disidratazione (75°C).

Bruciatori a doppia corona

I bruciatori superiori producono un livello di calore molto intenso (4,5 kW) ideale per scottare a fuoco vivo e bollire in tempi rapidi. Quando si azionano le funzioni simmer o melt, i bruciatori inferiori emettono una fiamma minima (0,1 kW) per poter addirittura sciogliere il cioccolato senza utilizzare il bagnomaria.

Sistema Wolf a doppia ventilazione

I forni Wolf sono dotati di una doppia ventilazione e producono un calore più uniforme per una cottura perfetta dei vostri alimenti. Pensate a griglie multiple sulle quali trovano posto pane e dolci cotti alla perfezione, senza neanche dover girare le teglie.









CUCINA CON PIANO COTTURA A INDUZIONE 5 ZONE (ICBIR36550/S/T)

Cucine con piano cottura a induzione

Visivamente sbalorditiva, questa gamma offre prestazioni altrettanto impressionanti. La superficie di cottura ad induzione in vetroceramica resistente ai graffi si dimostra affidabile e precisa in tutti i livelli di temperatura, ottenendo bolliture potenti e delicate funzioni di scioglimento con una maestria uniforme. Passando rapidamente dalle alte temperature per la bollitura a quelle basse ultra delicate per la cottura lenta, offre una risposta, al cambiamento della temperatura, più rapida del 40% rispetto ai piani cottura a gas o elettrici. Inoltre, la superficie in vetro liscia è semplice da pulire. La gamma ad alte prestazioni è dotata degli stessi forni elettrici a convezione Dual VertiCross™, delle cucine Dual Fuel, che distribuisce uniformemente l'aria, riducendo i punti caldi e freddi e consentendo una cottura uniforme su più ripiani. Diretto dal touch screen elettronico completamente integrato, il forno offre 10 funzioni di cottura, inclusa la modalità Gourmet che, senza preoccupazioni, permette di affrontare ogni tipo di piatto e di cottura.





Forni multifunzione e forni a vapore combinato

I forni da incasso Wolf sono sempre stati molto apprezzati non solo dai cuochi ma anche dai designer. Da oggi disponibili in una nuova e più ampia gamma di stili, i forni Wolf serie M e serie E si rivelano sempre la scelta ideale per ogni stile. Con i forni a vapore combinato potrete concedervi il piacere di cucinare in meno tempo ed in maniera più versatile e salutare. L'alta tecnologia di cui sono dotati i forni Wolf permette di determinare automaticamente le impostazioni di cottura semplicemente posizionando gli alimenti da cucinare all'interno della cavità senza bisogno di impostarne il peso. Le verdure cotte al vapore garantiscono il giusto apporto vitaminico. Il pane, grazie alla "funzione professionale cottura pane", sarà morbido dentro e croccante fuori. Potrete ridare freschezza agli avanzi e rigenerare il pane di qualche giorno prima. Diventate dei veri chef cucinando la carne con la cottura a bassa temperatura per un tempo prolungato, anche fino a 3 o 4 ore.



Forni multifunzione Serie M caratteristiche tecniche

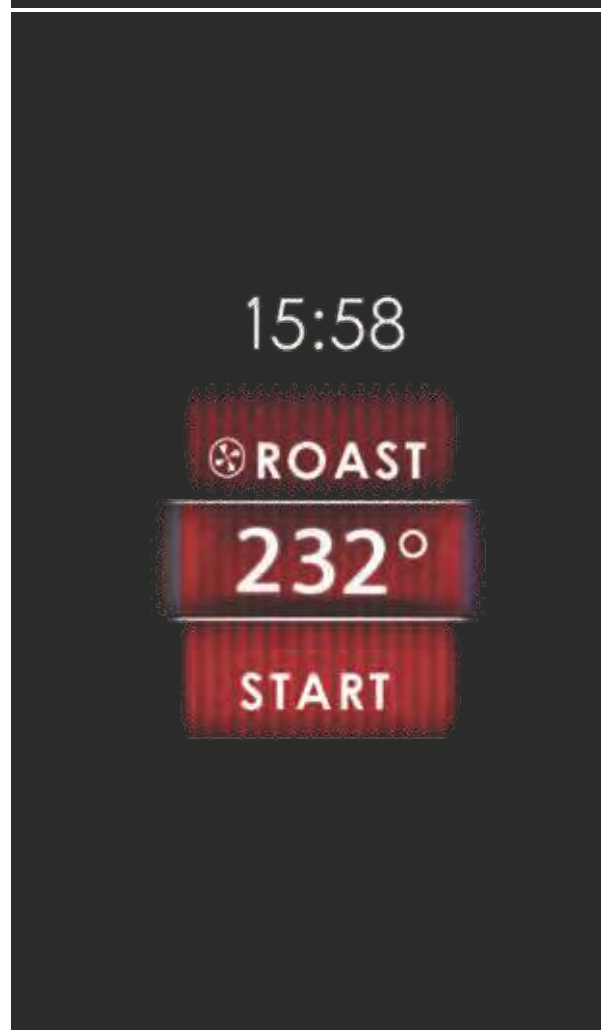
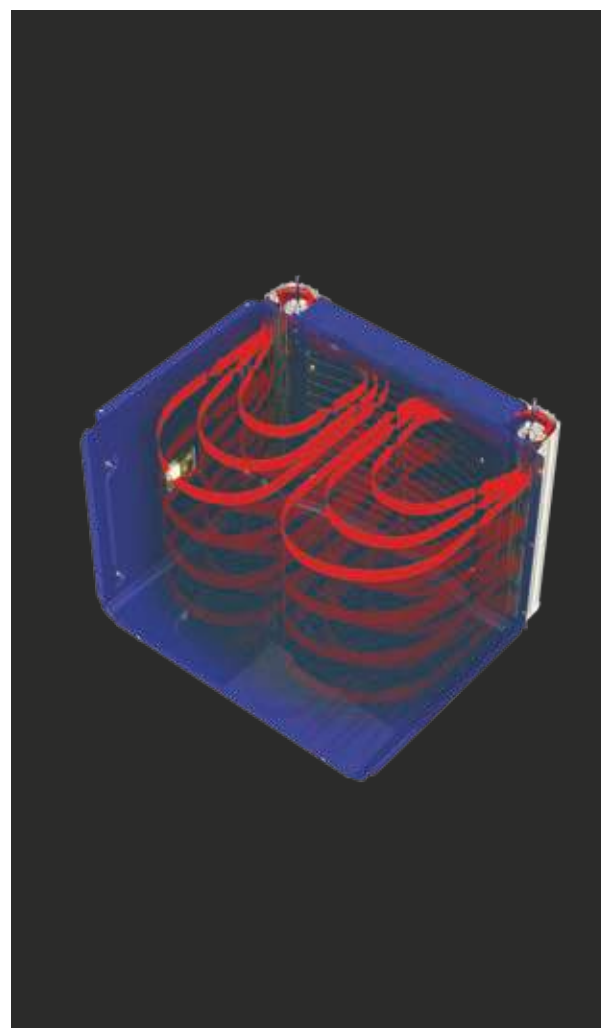
Suddivisi in tre stili ben distinti: il minimalista contemporary senza maniglia, la linea transitional caratterizzata da cornici in acciaio inossidabile ed il classico ed imponente look professional. Le innovazioni proposte dalla serie M includono il sistema Dual VertiCross™, i comandi touch a colori LCD, nuovi programmi automatici di cottura ed un sistema di illuminazione interna alogena su tre livelli. I nuovi forni della serie M hanno una cavità interna da 144 litri ancora più spaziosa (14% di spazio in più). Sono disponibili nella versione forno singolo o doppio. Due griglie telescopiche perfettamente estraibili offrono un comodo accesso alla cavità interna. In dotazione anche la teglia multifunzione blu cobalto che permette di grigliare in modo perfetto.

Un innovativo sistema di ventilazione

Provate la differenza con il nuovo sistema a doppia ventilazione Dual VertiCross™. Questo sistema è dotato di due ventole poste agli angoli della cavità e di resistenze verticali per garantire una cottura più omogenea su ogni ripiano. Il processo di preriscaldamento sarà più rapido e la distribuzione del calore sarà più omogenea permettendovi di raggiungere il risultato ideale prima di quanto pensiate.

Risultati garantiti automaticamente

Con l'innovativa funzione Gourmet avrete a disposizione una serie di impostazioni automatiche che monitoreranno l'intera cottura, permettendovi di preparare i piatti più frequenti in maniera semplice e veloce.









Forni multifunzione Serie E

Aggiungete un tocco di classe alla vostra cucina e servite in tavola portate degne dei migliori chef. Quale linea si armonizza meglio con la vostra cucina? La transitional con il suo pannello comandi in acciaio inossidabile? La professional dotata di maniglia pro e pannello comandi in acciaio? O forse la contemporary con le sue eleganti finiture in vetro nero? I forni della serie E sono dotati di ben 10 programmi di cottura. La tecnologia a doppia ventilazione è presente nei forni singoli mentre nei forni doppi si trova solo in quello superiore. I forni della serie E possono essere installati a filo per un risultato moderno e minimalista.

Vantaggi interni

Il sistema a doppia ventilazione vi garantisce dei risultati sempre perfetti. La griglia telescopica completamente estraibile offre un accesso più agevole ed un supporto adeguato anche per l'arrosto più grande. L'intensa illuminazione alogena permette una perfetta visuale. Aggiungete tra i vostri accessori la pietra pizza (285°C) ed il kit disidratazione (75°C).

Pizza perfetta: proprio il risultato che volevi

L'accessorio Bake Stone, grazie alla sua pietra refrattaria, ti permette di tenere costanti, all'interno della cavità del forno, 285°C per ottenere risultati sempre perfetti.



FORNO A VAPORE COMBINATO (ICBSO24TE/S/TH) E FORNO MULTIFUNZIONE (ICBSO24TE/S/TH) SERIE E TRANSITIONAL



Forni Serie E transitional da 60 cm

Sub-Zero Wolf offre soluzioni flessibili per qualsiasi spazio. Il suo impegno nel proporre elettrodomestici di design sempre più avveniristici, tecnologici, performanti è sempre costante. La serie da 60 cm, una dimensione più vicina agli standard europei, permette un inserimento in qualsiasi cucina pur mantenendo le prestazioni e la potenza degli apparecchi di dimensioni maggiori. Tutti i prodotti, come ad esempio i forni serie E e le colonne frigorifero/freezer, potranno essere incassati nelle nicchie standard da 60 cm, integrandosi completamente in qualsiasi cucina, indipendentemente dallo stile o dalle dimensioni. I forni serie E transitional da 60 cm sono dotati di tecnologia a vapore combinato o cottura tradizionale per soddisfare le esigenze di tutti i clienti.

Forni a vapore combinato

Con i forni a vapore combinato Wolf non potrete più limiti alla vostra fantasia in cucina. Grazie all'ampia cavità da 51 litri è possibile preparare più ricette allo stesso tempo. Progettato con la massima cura, il forno ha un ampio serbatoio che può essere riempito anche quando il forno è in funzione, senza interrompere il processo di cottura. Questa grande versatilità si rispecchia anche nelle ampie possibilità di progettazione. Si abbina al design dei forni della serie M ed E e con la macchina del caffè. Le verdure cotte al vapore, ricche di sapore e di salute, conservano perfettamente il loro apporto vitaminico. L'uovo perfetto, grazie ad una precisa e lenta cottura a vapore, a 64°C per un'ora e 15 minuti, avrà una consistenza interna morbidissima sia dell'albume che del tuorlo. Il pane cotto nei forni a vapore Wolf, con la funzione "professionale pane" sarà morbido dentro e croccante fuori come quello del vostro panettiere. Potrete ridare freschezza agli avanzi e rigenerare il pane di qualche giorno prima. Selezionare uno dei programmi preimpostati e lasciar fare al forno tutto il lavoro, senza impostare funzione e durata. Diventate dei veri chef cucinando la carne con la cottura automatica a bassa temperatura per un tempo prolungato, anche fino a 3 o 4 ore.





Cassetto sottovuoto

Prolungare la vita del cibo per una cucina più gustosa e salutare. Il sottovuoto è un metodo di confezionamento che rimuove l'aria prima della sigillatura, prevenendo l'ossidazione e il deterioramento di cibi e oggetti. Sigillando sottovuoto gli alimenti e conservandoli correttamente in frigorifero, in congelatore o in dispensa, si prolunga in modo significativo la loro durata. Gli alimenti conservati saranno freschi come il giorno in cui sono stati sigillati. La conservazione sottovuoto non solo garantisce alimenti più salutari, più freschi e dal sapore integro, ma riduce anche gli sprechi quindi è più conveniente. Ampiamente utilizzata da ristoranti e produttori di alimenti, la sigillatura sottovuoto è considerata un metodo di confezionamento ideale per la sua capacità di offrire una conservazione a lungo termine. Molti degli alimenti acquistati presso i negozi di alimentari come salumi, pollami, frutta e verdura congelate, sono già sigillati sottovuoto. Oltre ai vantaggi che offre in cucina, la sigillatura sottovuoto può proteggere e conservare documenti e oggetti, sia in casa che in viaggio.



La comodità del sottovuoto nella vita di tutti i giorni.

Le possibilità sono pressoché infinite con il tuo cassetto per il sottovuoto a campana Wolf. E' possibile ad esempio proteggere gli alimenti dall'umidità e scoprire la convenienza di nuovi metodi di cottura e una grande varietà di semplici tecniche di preparazione e conservazione. La tua cena sarà pronta in tavola più velocemente, impacchettando e congelando i cibi singolarmente, riducendo i tempi di scongelamento. Ognuno potrà scegliere per cena il suo piatto preferito, congelando diversi tipi di zuppe in porzioni singole che potranno essere rapidamente riscaldate e portate in tavola. Man mano che utilizzerai il cassetto per il sottovuoto a campana, scoprirai usi creativi e indispensabili che vanno oltre la conservazione degli alimenti, come ad esempio imballare flaconi e farmaci in tutta sicurezza.

Livelli di sottovuoto:

I livelli di sottovuoto vanno da 0 a 3. Il livello 0 serve solo per rimuovere una minima parte d'aria e sigillare il sacchetto; ideale per alimenti molto sensibili alla pressione (patatine, insalata...).

Il livello 1 (70%) è adatto per alimenti delicati, (liquidi, banane, prugne...).

Il livello 2 (80%) è raccomandato per la preparazione di alimenti meno sensibili alla pressione (mele, pesce, verdura poco compatta...).

Il livello 3 (99,9%) dovrebbe essere usato solo per il cibo che non si rovina con la compressione (carne, alimenti da congelare, verdura compatta come carote, ravanelli, ecc...) e per ottenere il processo di osmosi.





Forni a microonde combinato speed oven

I forni a microonde combinato speed oven della Wolf sono dotati di ben 11 programmi di cottura tra cui microonde a 900 Watt, grill a 1500 Watt e ventilato a 1600 Watt. Il funzionamento combinato microonde, grill e ventilato vi permetterà di cucinare tutti i vostri piatti con estrema semplicità e con ottimi risultati con un notevole risparmio di tempo. Dotati di apertura con sistema "Drop Down", dall'alto verso il basso, per un più facile accesso alle pietanze.



CASSETTO SCALDAVIVANDE (ICBWWD300) SERIE E TRANSITIONAL



Cassetto scaldavivande

Grazie al sistema di regolazione della temperatura e di controllo dell'aria, il cassetto scaldavivande è in grado di mantenere i cibi umidi e croccanti fino al momento di servirli. Inoltre permette la perfetta lievitazione dei vostri impasti a 30°C e, grazie alla funzione scaldapiatti, può perfino scaldare le stoviglie e i piatti prima di essere portati in tavola. La temperatura può essere regolata con precisione digitale nell'intervallo tra i 30°C e i 100°C. Il cassetto scaldavivande si presenta con frontale in acciaio o a scomparsa utilizzando il pannello della vostra cucina. I semplici comandi touch sono invisibili dall'esterno per un look perfettamente integrato. Disponibile come accessorio un kit di vaschette interne per poter tenere in caldo le vostre pietanze in maniera separata. Il cassetto scaldavivande è utilizzabile anche per riscaldare asciugamani, accappatoi e piccoli asciugamani per gli ospiti.



Macchina del caffè

Preparare un caffè espresso, un caffè macchiato, un cappuccino, un latte macchiato, un caffè lungo americano, ecc..., esattamente come al bar, semplicemente premendo un tasto e con la comodità dell'erogazione di schiuma automatica. Con la macchina del caffè Wolf sarà come avere un barista personale che puntualmente vi fa trovare il caffè pronto all'ora desiderata. La temperatura dell'acqua, l'intensità della macinatura e la quantità erogata sono regolabili. Potrete utilizzare sia il caffè in grani che quello già macinato e potrete inoltre preparare velocemente té e tisane grazie alla possibilità di erogare acqua calda.





MACCHINA DEL CAFFÈ (ICBEC24/S), CASSETTO SCALDATAZZINE (ICBCW24/S)



Cosa rende davvero unica la macchina del caffè Wolf? Un serbatoio interno molto capiente, di circa 2 litri, che rende superfluo l'allacciamento alla rete idrica. Il latte che non entra mai nel circuito rendendo la pulizia agevole, senza bisogno di smontare la macchina. La possibilità di attivare il ciclo di pulizia mediante il vapore semplicemente premendo un tasto al termine della preparazione di ogni bevanda.

Facile da abbinare

Il design della macchina del caffè Wolf permette un'installazione affiancata o in colonna con altri elettrodomestici della gamma Wolf come ad esempio il forno a vapore combinato.

Scopri il barista che c'è in te

Preparare un ottimo caffè, un cappuccino o un latte macchiato a casa propria non è mai stato così facile.



Piani cottura a gas e piani cottura a induzione

Da dove vogliamo incominciare? Forse da una tecnologia davvero avanzata? Perfetto. Sia che preferiate il gas o l'induzione, i piani cottura Wolf vi offriranno sempre dei risultati che vi sorprenderanno. Oppure iniziate con un progetto particolare, una cucina dal design raffinato, di tendenza o dall'aspetto importante. Qualunque sia il vostro punto di partenza, sia le prestazioni che il design della vostra nuova cucina vi garantiranno un risultato all'altezza delle vostre aspettative.



PIANO COTTURA PROFESSIONALE A GAS (ICBSRT486G)

Piani cottura professionali a gas

Identici al piano cottura delle cucine Dual Fuel, i piani cottura professionali Wolf sono un invito a cucinare piatti appetitosi. Disponibili in dimensioni da 76 cm, 91 cm e 122 cm ed in sette configurazioni che comprendono la piastra teppanyaki, il wok, il grill ed ovviamente i bruciatori a doppia corona.

Bruciatori a doppia corona

Il bruciatore superiore offre un livello di potenza massimo (4,6 kW) per cucinare ad alte temperature mentre la ghiera inferiore produce una fiamma moderata (0,6 kW) ideale anche per sciogliere dolcemente il cioccolato senza utilizzare il bagnomaria. Ogni bruciatore ha un sistema di riaccensione automatica di sicurezza. La vasca del piano è a tenuta stagna e garantisce una facile pulizia.

Bruciatori professionali in ceramica con raggi infrarossi a gas

Questa caratteristica presente sui grill e piastra teppanyaki garantisce un rapido preriscaldamento grazie al bruciatore in ceramica a nido d'ape e una diffusione ideale ed omogenea del calore. Inoltre la temperatura rimane costante anche quando gli alimenti vengono adagiati sulla superficie.





PIANO COTTURA PROFESSIONALE A GAS (ICBSRT364G)





PIANO COTTURA A GAS 5 FUOCHI PROFESSIONAL (ICBCG365P/S)



Piani cottura a gas

I bruciatori a doppia corona sigillata permettono di gestire la cottura in maniera estremamente precisa: dalla fiamma alla massima potenza (5,3 kW) fino al livello minimo, il true simmer (0,2 kW). Il sugo ed il pesce possono cuocere a fuoco lento senza attaccarsi alla pentola. La vasca del piano cottura è composta da un pezzo unico in acciaio per una facile pulizia in caso di eventuali fuoriuscite. Le griglie in ghisa si puliscono facilmente e la loro forma permette di spostare le pentole facilmente da un bruciatore all'altro senza alzarle. I piani cottura sono disponibili nelle linee Transitional e Professional da 76 cm e 91 cm, offrendo così una grande flessibilità di progettazione. I modelli da 91 cm hanno 5 bruciatori a doppia corona mentre quelli da 76 cm ne hanno 4.

Linea Transitional

Nella linea Transitional le manopole sono nere con base in acciaio inossidabile e sono retroilluminate per un'accensione automatica. Basta premere le manopole per attivare i controlli retroilluminati del piano cottura. I sensori verificano se la fiamma è ancora accesa ed eventualmente la riaccendono automaticamente. I comandi conferiscono un look molto sobrio e lineare.

Linea Professional

La linea Professional ha le manopole in 3 diversi colori: di serie vengono fornite rosse ma sono disponibili anche in nero ed in acciaio inossidabile. Il pannello comandi è anch'esso realizzato in acciaio.



Piani cottura a induzione

Ultraveloci. Ultraprecisi. Dall'altissimo livello di efficienza energetica. Il suo segreto? L'elettromagnetismo che permette a pentole e padelle di riscaldarsi in un attimo, distribuendo il calore in maniera uniforme. La produzione di calore si arresta non appena i comandi vengono spenti o quando la pentola viene tolta dal piano. La superficie di quest'ultimo rimane fredda, rendendo l'induzione davvero sicura. Grazie alla speciale tecnologia di riconoscimento il piano ad induzione non si avvia se non in presenza di pentole apposite. I piani ad induzione larghi 76 e 91 cm sono disponibili nella linea Contemporary e Transitional.

Magia? No, elettromagnetismo

Nella cottura ad induzione il piano crea un campo magnetico che trasmette calore alla pentola, che diventa l'elemento riscaldante. Si tratta di un sistema potente ed efficiente nonché flessibile e preciso al tempo stesso che permette di variare la temperatura velocemente e in maniera molto precisa.

Controllo migliore, piatti perfetti

I piani cottura ad induzione Wolf offrono un impressionante intervallo di temperature (17 livelli di potenza) che possono essere controllati con estrema facilità. Con un semplice tocco è possibile impostare la temperatura ad un livello massimo o minimo. Il vetro del piano è caratterizzato da un particolare rivestimento che lo protegge da graffi accidentali ed eventuali possibili crepe.







Piani cottura domino

La passione per la cucina raggiunge nuove dimensioni con i piani cottura integrati da 38 cm. Questi prodotti unici nel loro genere permettono di abbinare una serie di metodi di cottura che vanno dall'induzione, al gas con bruciatore a doppia corona sigillata, al wok da 8 kW, al grill, al teppanyaki e alla cottura a vapore. E' possibile combinare i vari piani domino per creare un piano cottura personalizzato. Trasformate ogni piano di lavoro in un'area per cucinare ed aggiungete nuove funzioni e possibilità nella vostra cucina. Griglie a basso profilo, bruciatori a doppia corona sigillata, piano wok e comandi luminosi consentono ai piani domino di integrarsi perfettamente e garantire sempre prestazioni all'altezza delle aspettative.







Aspirazione

Le linee scolpite delle cappe Wolf racchiudono numerose funzionalità. Le lampade alogene illuminano intensamente il piano cottura offrendo molteplici regolazioni. Le lampade ad infrarossi sono utili per mantenere in caldo gli alimenti appena cucinati posizionati sulla mensola. I potenti motori a velocità variabile aspirano fumi ed odori. I filtri a cinque strati (per le cappe retrattili) e filtri in acciaio inossidabile (per la linea Professional) sono facilmente rimovibili e lavabili in lavastoviglie. Le forme armoniose non sono mai state così performanti.





PIANO COTTURA A GAS PROFESSIONALE (ICBSRT362W), CAPPA PROFESSIONALE (ICBPW362718), FORNO MULTIFUNZIONE (ICBS030CM/S) SERIE M CONTEMPORARY



CAPPE: A ISOLA (ICBV42B), A SOFFITTO (ICBVC36S), DOWNDRAFT (ICBDD36)

Cappe aspiranti

Eleganti e potenti, questi modelli dallo stile contemporaneo, disponibili in vetro, vetro nero ed acciaio inossidabile, hanno dei controlli frontali a quattro velocità di aspirazione. Una spia luminosa segnala quando il filtro, facilmente smontabile e lavabile in lavastoviglie, necessita di essere pulito. Le cappe sono disponibili da parete o per installazione su cucine ad isola.

Cappe da parete

Queste cappe dallo stile classico sono disponibili in una gamma di dimensioni che va da 91 a 137 cm di larghezza.

Nuove cappe retrattili

Azionando la cappa retrattile questa emergerà silenziosamente dal piano di lavoro per ben 36 cm. Un'altezza superiore offre una ventilazione più efficace soprattutto per pentole di grandi dimensioni o padelle wok.



Cucina outdoor

Ci sono cuochi stellati e stelle che sognano di fare gli chef e poi c'è chi sogna di cucinare sotto le stelle...La cucina gourmet non è più solo una moda, ma una piacevole esigenza, alla quale difficilmente si rinuncia anche nelle situazioni più goliardiche: una grigliata tra amici, un pranzo domenicale all'aria aperta, una cena sotto il cielo di stelle cadenti a San Lorenzo. I barbecue da esterno, il potente bruciatore a gas Wolf e l'esclusivo cassetto refrigerato da esterno Sub-Zero, rendono uniche e professionali anche le cucine a cielo aperto. La solidità dell'acciaio, la qualità delle finiture, la tecnologia più avanzata, le prestazioni eccezionali e l'estrema facilità d'uso sono le caratteristiche imprescindibili da questi oggetti di tecnologia e design che sprigionano la potenza di un oggetto che dura nel tempo e che nel tempo si consolida nell'uso quotidiano domestico.



BARBECUE (ICBOG36) CON CARRELLO (CART36)



BARBECUE (ICBOG36), MODULO GAS (ICBBM13)



Piastra Teppanyaki

Il teppanyaki è una piastra in acciaio che permette di grigliare i vostri alimenti molto delicatamente. Potrete preparare pesce, verdura, carne, hamburger senza rischiare di bruciarli. La piastra teppanyaki non è in dotazione ma è un accessorio acquistabile separatamente.



Griglie in acciaio inossidabile

Robuste, spesse 10 mm e realizzate in acciaio inossidabile, trattengono e diffondono un maggior calore per grigliare come al ristorante. Le griglie in acciaio non arrugginiscono e non si scheggiano e la loro pulizia è facile e veloce utilizzando l'apposita spugnetta in dotazione.



Accensione ultrarapida ad incandescenza e “sear station” ad infrarossi per rosolare

Il sistema di accensione Wolf è stato studiato all'insegna dell'affidabilità. Basta premere la manopola per accendere il bruciatore e il deflettore diffonderà il calore radiante. La sear station creata per rosolare è dotata di pietre in ceramica per uniformare il calore; i potenti bruciatori ad infrarossi sprigionano potenze che vanno da un minimo di 7,3 kW ad un massimo di 38 kW e producono un calore eccezionalmente elevato in grado di garantire una rosolatura perfetta in minor tempo.



Spiedo e affumicatore

Nello spiedo si possono infilare fino a 11 kg di carne. La lenta rotazione garantisce una cottura uniforme. L'affumicatore ti permette persino di inserire trucioli di legno di varie essenze come ciliegio, pero, melo o quercia per poter insaporire le pietanze.

CONTENITORE PORTA RIFIUTI (827370) E PORTA ROTOLI DI CARTA (827368)



BARBECUE (ICBOG30), TOSTAPANE X2 (ICBWGTR102S-CE) WOLF GOURMET



FRIGORIFERO SOTTOPIANO A CASSETTI (ICBID-24RO), MODULO GAS (ICBBM13)

Frigorifero Sub-Zero certificato outdoor, per uso esterno

Portate anche all'esterno il design inconfondibile e le straordinarie prestazioni dei frigoriferi Sub-Zero. I cassetti integrati a tenuta stagna impediscono la dispersione di umidità per mantenere sempre i vostri alimenti alle condizioni ideali di temperatura e umidità. I cassetti da esterno Sub-Zero da personalizzare con gli appositi pannelli in acciaio, sono studiati per sopportare una temperatura esterna fino a ben 43°C. Il rivestimento in acciaio inossidabile di grande spessore resiste ai raggi UV, alla salsedine ed all'umidità.

Modulo con bruciatore da 33 cm

Il bruciatore, disponibile anche per i barbecue free-standing, permette di preparare salse o contorni senza dover rientrare in casa. Il bruciatore raggiunge la potenza di 7,3 kW, ideale per rosolare o saltare in padella qualsiasi alimento.



MODULO GAS (ICBBM13), BARBECUE (ICBOG36) CON CONTENITORE A DUE ANTE CON DOPPIO VANO E TRE RIPIANI ESTRAIBILI (827371)





SUB-ZERO - LINEA CLASSIC

TUTTO FRIGORIFERO E TUTTO FREEZER 91 CM

FRIGORIFERO/FREEZER BOTTOM MOUNT 91 CM



FRIGORIFERO/FREEZER FRENCH DOOR 91 CM/107 CM



FRIGORIFERO/FREEZER SIDE-BY-SIDE 91 CM/107 CM/122 CM



SUB-ZERO - LINEA PRO

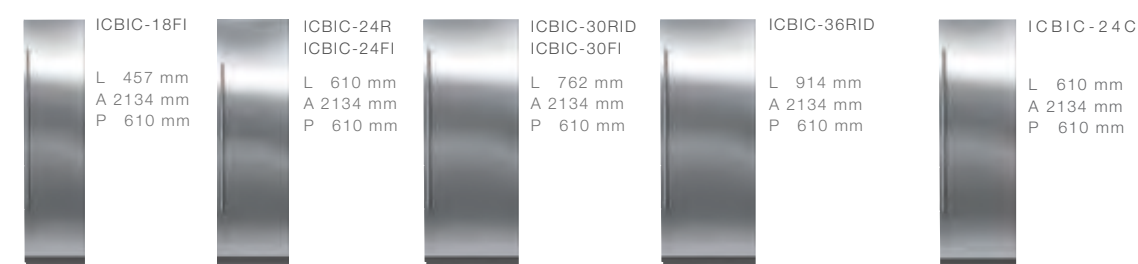
FRIGORIFERO/FREEZER PRO 91 CM/122 CM



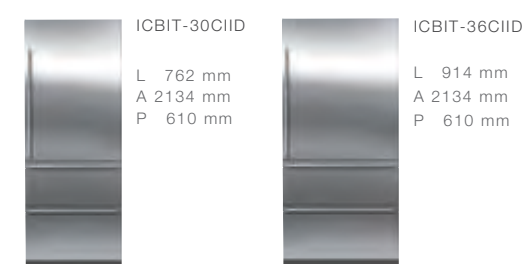
SUB-ZERO - LINEA DESIGNER

FRIGORIFERO E FREEZER A COLONNA 46 CM/61 CM/76 CM/91 CM

FRIGO/FREEZER A COLONNA 61 CM

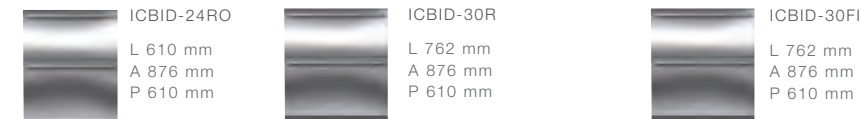


FRIGORIFERO E FRIGORIFERO/FREEZER A COLONNA CON CASSETTI 76 CM/91 CM



FRIGORIFERI A CASSETTI 61 CM/76 CM

FREEZER A CASSETTI 76 CM



SUB-ZERO - LINEA DESIGNER E LINEA CLASSIC

CANTINE VINO A COLONNA E CANTINA VINO A COLONNA CON CASSETTI 46 CM/61 CM/76 CM

CANTINE VINO 76 CM



CANTINA VINO DA SOTTOPIANO E CANTINA VINO FREESTANDING 61 CM



WOLF - CUCINE DUAL FUEL

CUCINA DUAL FUEL 76 CM



CUCINE DUAL FUEL 91 CM



CUCINE DUAL FUEL 122 CM



CUCINE DUAL FUEL 152 CM

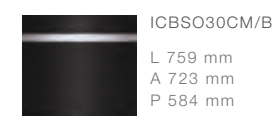
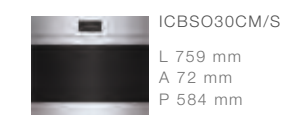
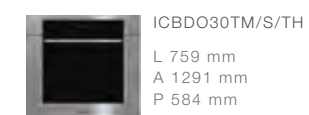
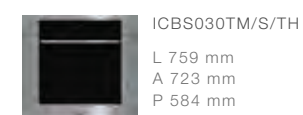


CUCINE CON PIANO COTTURA A INDUZIONE 76 CM E 91 CM

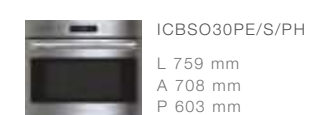
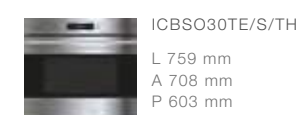
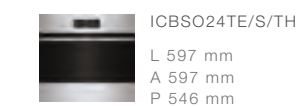
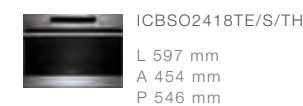


WOLF - FORNI MULTIFUNZIONE E FORNI A VAPORE COMBINATO

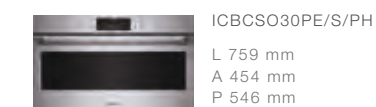
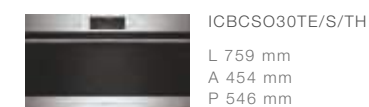
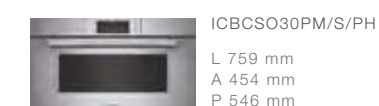
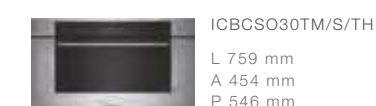
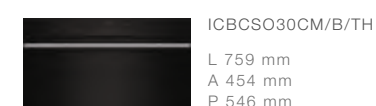
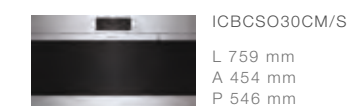
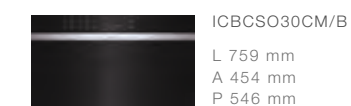
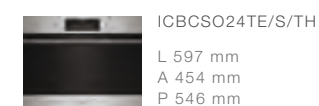
FORNI MULTIFUNZIONE SERIE M 76 CM



FORNI MULTIFUNZIONE SERIE E 60 CM/76 CM



FORNI A VAPORE COMBINATO 60 CM/76 CM






WOLF - COFFEE SYSTEM, FORNI A MICROONDE COMBINATO E CASSETTO SCALDAVIVANDE




COFFEE SYSTEM 60 CM

 ICBEC24/S L 597 mm A 454 mm P 457 mm	 ICBEC24/B L 597 mm A 454 mm P 457 mm	 ICBCW24/S L 597 mm A 140 mm P 533 mm	 ICBCW24/B L 597 mm A 140 mm P 533 mm
---	---	---	---

CASSETTO SCALDATAZZINE 60 CM

FORNI A MICROONDE COMBINATO SPEED OVEN 60 CM/76 CM

 ICBSPO30PE/S/PH L 759 mm A 454 mm P 508 mm	 ICBSPO30TE/S/TH L 759 mm A 454 mm P 508 mm	 ICBSPO24TE/S/TH L 597 mm A 454 mm P 508 mm
---	---	--

 ICBSPO30PM/S/PH L 759 mm A 454 mm P 508 mm	 ICBSPO30TM/S/TH L 759 mm A 454 mm P 508 mm	 ICBSPO30CM/B/TH L 759 mm A 454 mm P 508 mm
---	---	--

CASSETTO SCALDAVIVANDE 76 CM

 ICBWW300 L 759 mm A 264 mm P 578 mm
--

CASSETTO SOTTOVUOTO 60 CM

 ICBVS24 L 597 mm A 140 mm P 533 mm

WOLF - PIANI COTTURA A GAS E A INDUZIONE

PIANI COTTURA PROFESSIONALI A GAS 91 CM/122 CM

 ICBSRT364G L 911 mm A 216 mm P 724 mm	 ICBSRT486G L 1216 mm A 216 mm P 724 mm	 ICBSRT484CG L 1216 mm A 216 mm P 724 mm
 ICBSRT362W L 911 mm A 254 mm P 724 mm	 ICBSRT484W L 1216 mm A 254 mm P 724 mm	







PIANI COTTURA A GAS 76 CM/91 CM

 ICBCG304P/S L 762 mm A 102 mm P 533 mm	 ICBCG365P/S L 914 mm A 102 mm P 533 mm
 ICBCG304T/S L 762 mm A 102 mm P 533 mm	 ICBCG365T/S L 914 mm A 102 mm P 533 mm

PIANI COTTURA A INDUZIONE 60 CM/76 CM/91 CM

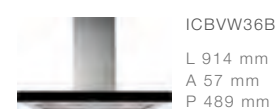
 ICBCI243C/B L 600 mm A 64 mm P 533 mm	 ICBCI304C/B L 762 mm A 64 mm P 533 mm	 ICBCI365C/B L 914 mm A 64 mm P 533 mm
 ICBCI243TF/S L 600 mm A 51 mm P 533 mm	 ICBCI304TF/S L 762 mm A 51 mm P 533 mm	 ICBCI365TF/S L 914 mm A 51 mm P 533 mm

PIANI COTTURA DOMINO 38 CM

 ICBCI152TF/S L 381 mm A 51 mm P 533 mm	 ICBCG152TF/S L 381 mm A 102 mm P 533 mm	 ICBSM15TF/S L 381 mm A 343 mm P 533 mm	 ICBMM15TF/S L 381 mm A 127 mm P 533 mm
 ICBGM15TF/S L 381 mm A 152 mm P 533 mm	 ICBTM15TF/S L 381 mm A 102 mm P 533 mm		

WOLF - CAPPE D'ASPIRAZIONE

CAPPE A MURO 76 CM/91 CM/114 CM



ICBVW36B
L 914 mm
A 57 mm
P 489 mm



ICBVW30S
L 762 mm
A 152 mm
P 559 mm



ICBVW36G
L 914 mm
A 57 mm
P 489 mm



ICBVW36S
L 914 mm
A 152 mm
P 559 mm

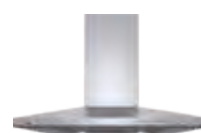


ICBVW45G
L 1143 mm
A 57 mm
P 489 mm

CAPPE A ISOLA 107 CM



ICBVI42B
L 1067 mm
A 152 mm
P 673 mm



ICBVI42S
L 1067 mm
A 152 mm
P 673 mm

CAPPE RETRATTILI 76 CM/91 CM/114 CM



ICBDD30
L 762 mm
A 356 mm
P 51 mm



ICBDD36
L 914 mm
A 356 mm
P 51 mm



ICBDD45
L 1143 mm
A 356 mm
P 51 mm

CAPPE PROFESSIONALI 76 CM/91 CM/107 CM/122 CM/152 CM



ICBPW302718
L 762 mm
A 457 mm
P 686 mm



ICBPW362418
ICBPW362718
L 914 mm
A 457 mm
P 610 mm
P 686 mm



ICBPW422718
L 1067 mm
A 457 mm
P 686 mm



ICBPW482418
ICBPW482718
L 1219 mm
A 457 mm
P 610 mm
P 686 mm



ICBPW602718
L 1524 mm
A 457 mm
P 686 mm

CAPPE A SOFFITTO 91 CM/120 CM



ICBVC36S
L 902 mm
A 311 mm
P 533 mm



ICBVC48S
L 1200 mm
A 311 mm
P 533 mm

WOLF - CUCINA OUTDOOR

BARBECUE A GAS 76 CM/91 CM/106 CM/137 CM



ICBOG30
L 762 mm
A 686 mm
P 762 mm



ICBOG36
L 914 mm
A 686 mm
P 762 mm



ICBOG42
L 1067 mm
A 686 mm
P 762 mm



ICBOG54
L 1372 mm
A 686 mm
P 762 mm

MODULI A GAS 33 CM



ICBBM13
L 330 mm
A 273 mm
P 762 mm



ICBSB13
L 330 mm
A 273 mm
P 762 mm

CARRELLI FREESTANDING SU RUOTE PER BARBECUE 76 CM/91 CM/107 CM



CART30
L 762 mm
A 927 mm
P 705 mm



CART36
L 914 mm
A 927 mm
P 705 mm



CART42
L 1067 mm
A 927 mm
P 705 mm

CASSETTO SCALDAVIVANDE 76 CM



ICBWWD300
L 759 mm
A 264 mm
P 578 mm

SUB-ZERO - CUCINA OUTDOOR

FRIGORIFERO SOTTOPIANO A CASSETTI 61 CM



ICBID-24RO
L 610 mm
A 876 mm
P 610 mm

Crediti

Abimis Progettista: Arch. Claudio La Viola abimis.com	pag.	18	Cucina su misura Progettista: Arch. Mauro Mombelli	pag.	52/108
Abimis abimis.com	pag.	38	Dimore Luca Cioci Fotografo progettodimore.it	pag.	30
Albino Pozzi Progettista: Arch. Dario Turani darioturani.eu, pozzialbino.it	pag.	34	Effeti Cucine Cucina Wood 100% - Progettista: G. Vegni effeti.com	pag.	66
Arclinea Progettista: Arch. Antonio Citterio arclinea.it	pag.	158	Flagship Minotti Cucine Progettisti: Alberto Minotti Arch. Elena Cappellari e Minotti Cucine minotticucine.it	pag.	42/64 150
Boffi Parigi Australia - Guillaume Grasset Photography Madrid boffi.com	pag.	54 72 124	Henge Progettista: Massimo Castagna Henge Loft henge07.com	pag.	60/62
Borgioli Arredamento Bulthaup B3 - Progettista: Arch. Filippo Cei borgioliarredamento.com	pag.	44	Materia Design Progettista: Arch. Miti Ciclostile Architettura Hotel Corona d'oro, Palazzo Azzoguidi materialedesign.com	pag.	86
Carnaby Bulthaup B3 - Progettista: Arch. Fumagalli carnabysrl.it	pag.	122	Key Cucine Progettisti: Arch. Bignotti e Bianchi keysbabo.com	pag.	8
Bulthaup Portanuova Bulthaup B3 - Progettista: Eurostyling Bulthaup B3 - Progettista: Eurostyling eurostyling.it	pag.	88 120	Miserere Progettista: Lem Agenzia Architettura Cucina su misura agenzialem.it	pag.	68
Camagni Cucine Progettista: Arch. Corrado Camagni Casa Marta Casa Steel Casa Artemide Casa Swiss camagnicucine.it	pag.	22 36 70/132 84	Molteni & C I Dada Milan Flagship Store Progettista: Vincent Van Duysen moltenigroup.com	pag.	126
Canadian Lloyd, USA design Kristyn Lloyd makerandmay.com.au	pag.	90	Officine Gullo Progettista: Arch. A. Cipriani Red kitchen officinegullo.com, alessandrapipriani.com	pag.	20
Complex Sant'Anna Castelfafi Progettista: Arch. A. Cipriani alessandrapipriani.com	pag.	12	Studio Oikos Design Progettisti: Fiaccadori e Santin Cucina su misura, Chamonix studio-oikos.com	pag.	40
Cucina Outdoor Como Progettista: Arch. Corrado Camagni camagnicucine.it	pag.	168	Valcucine Milano Brera Spotti Progettista: G. Centazzo spotti.com	pag.	74
Cucina Outdoor Milano Progettista: Arch. Claudio La Viola	pag.	170	Vmaison Brand & Elmar Cucine Progettista: Vmaison Studio vmaison.it	pag.	10/146

Best Before, Parigi ceste bestbefore.fr	pag.	52/108
Bormioli Rocco bormiolirocco.com	pag.	33/50
KnIndustrie pentole knindustrie.com	pag.	33/59/150
Le Creuset pentola lecreuset.it	pag.	51
Lucia Carniel fotografie food lultimafetta.it	pag.	2/125/126/149/160
Ricordi Sfera ricordi-sfera.com	pag.	7/49/59
Untitled Homeware porcellane e bicchieri www.untitledhomeware.com	pag.	150
when objects work ciotole whenobjectswork.com	pag.	22/49/59
wftb waiting for the bus porcellane wftb.it	pag.	158

Showroom:

Il distributore ufficiale Sub-Zero Wolf è a vostra disposizione per fornirvi informazioni sui prodotti e sugli showroom più vicini a voi dove avrete modo di visionare i prodotti esposti.

FRIGO 2000 Spa - HIGH PERFORMANCE KITCHEN
Viale Fulvio Testi, 125 - 20092 Cinisello Balsamo (MI) Tel. +39 02 66047147 - Fax +39 02 66047260
e-mail: info@frigo2000.it web: www.frigo2000.it

ALTRE SEDI NEL MONDO

I prodotti Sub-Zero & Wolf sono venduti in tutto il mondo. Per conoscere i paesi in cui sono presenti i nostri prodotti visitate il sito www.subzero-wolf.com.

AMERICA

Atlanta	Vancouver
Boise	Washington, D.C.
Boston	ASIA, OCEANIA
Calgary	Amman
Charlotte	Auckland
Chicago	Bangkok
Cincinnati	Beirut
Cleveland	Dubai
Dallas	Hong Kong
Denver	Kuala Lumpur
Detroit	Manila
Guadalajara	Melbourne
Houston	Mumbai
Kansas City	Seoul
Los Angeles	Shanghai
Mexico City	Singapore
Miami	Taipei
Minneapolis	EUROPA
Monterrey	Amsterdam
Montreal	Athens
New York	Barcelona
Orlando	Bremen
Philadelphia	Cannes
Phoenix	Copenhagen
Portland	Istanbul
Richmond	London
Salt Lake City	Milan
San Francisco	Moscow
São Paulo	Munich
Seattle	Paris
St. Louis	Tel Aviv
Syracuse	Warsaw
Toronto	

Frigo2000 è
High Performance Kitchen:
dal 1983, la casa esclusiva dei più
importanti marchi internazionali
nel settore della conservazione,
del lavaggio, della cottura
e dell'aspirazione per la cucina.
Nata guardando al futuro
e da sempre protesa
alla ricerca dell'eccellenza,
Frigo2000 unisce competenza
ed esperienza nella progettazione,
consulenza e assistenza post-vendita,
proponendo soluzioni sostenibili
che adottano le tecnologie
più avanzate per rispondere
a ogni esigenza e garantire
una migliore qualità della vita.
Frigo2000 è il bello della cucina.

vers. 01/2022



WWW.SUBZERO-WOLF.COM