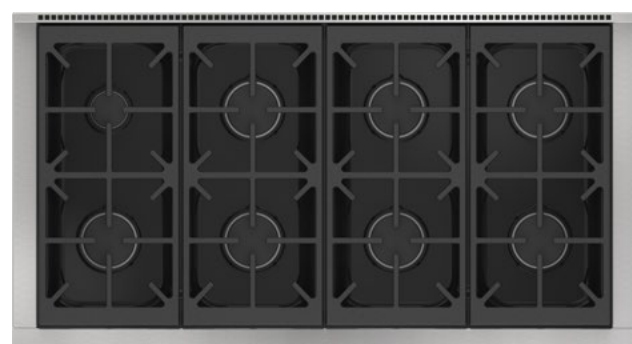




KONFIGURACJE



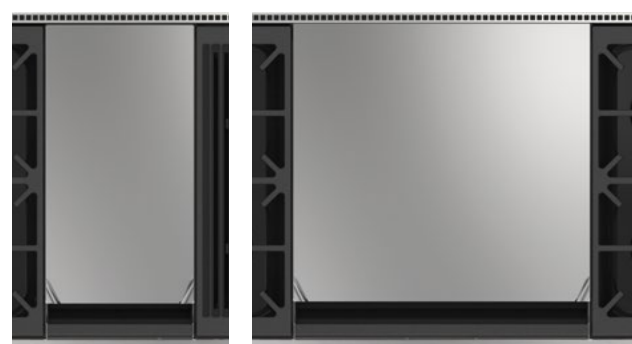
PALNIKI GAZOWE

Wybierz spośród czterech, sześciu lub zupełnie nowej konfiguracji z ośmioma palnikami. Opcje palników od 2,7 kW do 5,3 kW, wszystkie palniki oferują precyzyjną kontrolę wysokiej i niskiej mocy.



GRILL GAZOWY

Regulowany grill na podczerwień 4,5 kW, wyposażony w ustawienie wysokie i niskie, doskonale radzi sobie z szeroką gamą produktów spożywczych, od steków i hamburgerów po delikatne filety rybne i warzywa..



GAZOWE TEPPANYAKI

Przeprojektowane teppanyaki o mocy 4,5 kW i podwójne teppanyaki o mocy 9,0 kW wykorzystasz nie tylko do śniadania. Dzięki równomiernemu, precyzyjnemu grzaniu radzą sobie z naleśnikami, bekonem i jajkami z równą finezją, jak do przygotowania burgerów czy smażonych warzyw.

Kuchnie Gazowo-Elektryczne

MODELE

Dostępne również na gaz z butli

76 CM



W 759 mm
H 927 mm
D 749 mm

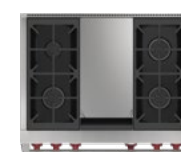


ICBDF30450/S/P
4 Palniki

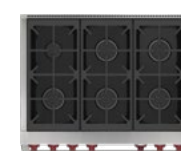
91 CM



W 911 mm
H 927 mm
D 749 mm



ICBDF36450G/S/P
4 Palniki oraz płyta Teppanyaki

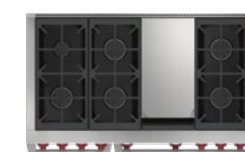


ICBDF36650/S/P
6 Palników

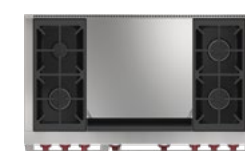
122 CM



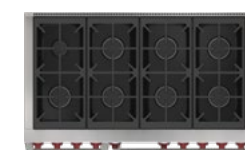
W 1216 mm
H 927 mm
D 749 mm



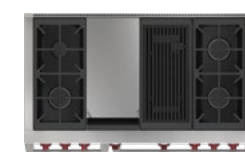
ICBDF48650G/S/P
6 Palników oraz płyta Teppanyaki



ICBDF48450DG/S/P
4 Palniki oraz podwójna płyta Teppanyaki



NEW ICBDF48850/S/P
8 Palników

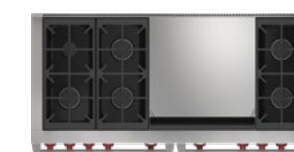


ICBDF48450CG/S/P
4 Palniki, płyta Teppanyaki, i Grill gazowy

152 CM



W 1521 mm
H 927 mm
D 749 mm



ICBDF60650DG/S/P
6 palników oraz podwójna płyta Teppanyaki



ICBDF60650CG/S/P
6 palników, płyta Teppanyaki, oraz Grill gazowy

AKCESORIA

- Czerwone, Czarne, lub Stalowe pokręta
- Kamień do Pizzy
- Prowadnice Teleskopowe
- Stalowe Cokoły
- Zestaw do Suszenia
- Przystawka do WOKa
- Płyty do pieczenia
- Płyta grillowa

Odwiedź

subzerowolf.pl



Chłodnictwo. Gotowanie.



Kuchnie Wolnostojące

PRYWATNY WYBÓR SZEFÓW KUCHNI



Gama Wolf Dual Fuel łączy w sobie profesjonalne dziedzictwo, oszałamiającą estetykę i innowacyjną wydajność.

Jego trwała konstrukcja i intuicyjne funkcje sprawiają, że każdy domowy szef kuchni może cieszyć się gotowaniem z przewidywalnymi pysznymi rezultatami przez dziesięciolecia.

FUNKCJE



NEW

DUAL VERTICROSS™
Podwójny system konwekcyjny zapewnia niezawodnie równomierne ciepło, redukuje gorące i zimne miejsca oraz umożliwia spójne gotowanie na wielu poziomach..

NEW

FUNKCJA GOURMET
Oferuje prawie 50 ustawień wstępnych, które automatycznie sterują piekarnikiem, aby zapewnić przewidywalne, pyszne rezultaty każdego dnia.



NEW

EKRAN DOTYKOWY
Kolorowy ekran dotykowy jest intuicyjny i czytelny. Gdy nie jest używany, panel dyskretnie się chowa i zachowuje wyrafinowaną estetykę.

NEW

10 TRYBÓW PRACY
Dziesięć trybów gotowania, opracowanych przez szefów kuchni Wolf, maksymalizuje wydajność piekarnika i tworzy odpowiednie środowisko do gotowania, bez względu na danie. Dostępne tryby: Pieczenie, Grill, Konwekcja, Pieczenie Konwekcyjne, Suszenie, Gourmet, Próbnik temperatury, Pieczenie, Kamień do Pizzy i Utrzymanie temperatury.

NEW

OŚWIETLENIE
Pokręta kontrolne z podświetleniem LED świecą się, gdy są używane, wskazując, które palniki są aktywne.

NEW

ESTETYKA
Kuchnie wolnostojące Wolf idealnie współgrają z pozostałymi produktami Wolf i Sub-Zero.



NEW

GAZOWE TEPPANYAKI ORAZ GRILL
Te dwie opcje topowych serii są teraz bardziej wszechstronne, łatwiejsze do czyszczenia i wydajne niż kiedykolwiek.

PODWÓJNE PALNIKI

Opatentowana konstrukcja palnika gazowego Wolfa zapewnia precyzyjną kontrolę wysokiej i niskiej mocy dla całego zakresu zadań kulinarnych.



CZYSZCZENIE

Poświęć mniej czasu na sprzątanie dzięki bezszwowym, pokrytym czarną porcelaną, szczelnym misom palnika.

PRÓBNIK TEMPERATURY

Dotłączona sonda temperatury ostrzega, gdy danie osiągnie pożądaną temperaturę, zapewniając bezproblemowe gotowanie i przewidywalne pyszne rezultaty.



NIEZAWODNOŚĆ

Urządzenia Wolf są budowane i testowane tak, aby wytrzymać co najmniej 20 lat codziennego użytkowania, dając kucharzom pewność, że będą mogli tworzyć niezapomniane posiłki przez dziesięciolecia.