



PRESENTES EN LAS MEJORES COCINAS DEL MUNDO,
LOS ELECTRODOMÉSTICOS SUB-ZERO & WOLF
ESTÁN DISEÑADOS PARA SIMPLIFICAR Y MEJORAR
SU VIDA DE LA MAÑANA A LA NOCHE



El mayor lujo posible

es saborear los buenos
momentos de la vida.

Muchas de las mejores casas del mundo comparten una lujosa característica: una cocina equipada con electrodomésticos Sub-Zero & Wolf. Ya sean el punto focal de la cocina o diseñados para armonizar con su alrededor, demuestran el buen gusto de sus propietarios y las vidas bien vividas.

Para todos nosotros en Sub-Zero & Wolf, nuestras marcas representan el mejor tipo de lujo. Por supuesto, nuestros electrodomésticos son impresionantes en la superficie, con acabados exquisitos y un estilo refinado. Pero más allá de su belleza, se encuentran los materiales de la más alta calidad, décadas de innovaciones de ingeniería y nuestro compromiso al mejor rendimiento y servicio. En resumen, la refrigeración Sub-Zero y las cocinas o hornos Wolf son una inversión para toda la vida.



Refrigerador en columna serie
diseño Congelador y Conservador
de vinos con rejilla a medida.



Tabla de Contenidos

INTRODUCCIÓN

Una Historia de Innovación.....	6
Consigue el Diseño.....	8

REFRIGERACIÓN SUB-ZERO

Refrigeración Serie Clásica.....	14
Refrigeración Serie PRO	16
Refrigeración Serie Diseño	18
Refrigeración Bajo Encimera Serie Diseño	20
Conservación de Vino	22

COCINAS WOLF

Cocinas Mixtas.....	28
Placas Semiencastradas y Encastradas	30
Hornos Empotrables	32

AL AIRE LIBRE

Cocina y refrigeración al aire libre	36
--	----

MÁS ALLÁ DE LA COCINA

EMBAJADORES Y CHEFS.....	40
--------------------------	----

ASISTENCIA Y SHOWROOMS

Showrooms	43
-----------------	----

Una Historia de Innovación



1926

En 1926, Westye F. Bakke hizo las maletas, cogió a su familia y se mudó del norte de Wisconsin a Madison en busca de nuevas oportunidades.



1943

Westye, Ingeniero autodidacta, construyó su primer congelador en el sótano de su casa.



1945

Con miras puestas en crear los refrigeradores de la mayor calidad posible, Westye fundó Sub-Zero Freezer Company.



1950s



1960s



1970s

Sub-Zero es pionera en electrodomésticos de gran eficiencia energética. Un electrodoméstico Suz-Zero actualmente consume un promedio energético menor a una bombilla de 75 vatios.



1980s



1990s



1999

¡Salud! Sub-Zero descorcha el primer sistema de conservación de vino que enfriá y protege las botellas de sus enemigos: la luz ultravioleta, el calor, la vibración y la humedad inadecuada.



2000



2003



2008

Adaptando la tecnología utilizada por la NASA, Sub-Zero introduce un sistema de purificación que elimina los olores y el gas etíleno del aire cada 20 minutos.



2010

Se inaugura la sala de exposición de Londres en Brompton Road, Knightsbridge



2012

El horno de vapor por convección de Wolf sorprende con panes crujientes horneados al vapor, capacidades sous vide y sobras rejuvenecidas hasta obtener una delicia recién hecha.



2013

El mayor lanzamiento de nuevos productos en la historia de la empresa. Nuevas tecnologías. Nuevas posibilidades de decoración. Nuevas formas de usar la refrigeración en casa desde el patio al gimnasio.



2016

El showroom francés se traslada a una nueva sede en Cannes.



2020

Sub-Zero Group, Inc., celebra 75 años de innovación y diseño líderes en la industria.



2023

Lanzamos nuestras líneas de refrigeración Clásica y Diseño completamente rediseñadas, con una nueva serie de características innovadoras.

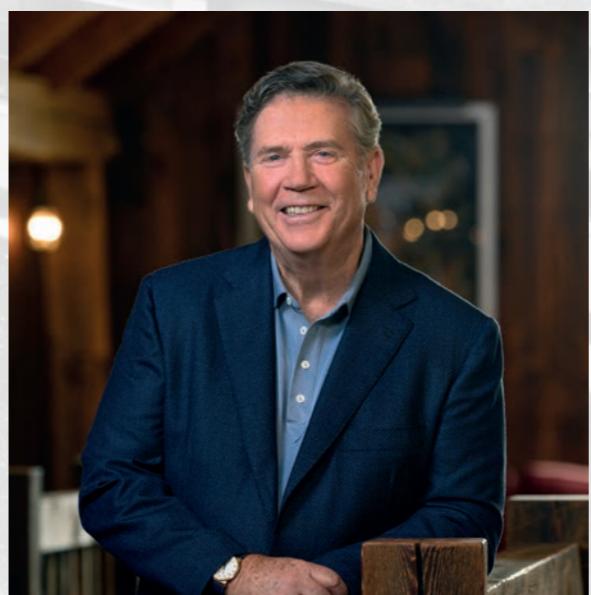


2024

Abrimos las puertas de nuestro showroom de Madrid, este nuevo espacio muestra los más recientes diseños e innovaciones para cocinas de lujo, ofreciendo un ambiente y experiencia inmersiva para nuestros clientes.

HOY 80
AÑOS

Continuamos nuestro objetivo en crear los mejores electrodomésticos de su clase, un hermoso diseño para momentos memorables en las casas de lujo de todo el mundo.



Jim Bakke, presidente y director ejecutivo de Sub-Zero & Wolf, representa el liderazgo de tercera generación. Bajo su dirección, la empresa sigue arraigada en un legado de calidad, innovación e integridad. Jim defiende una cultura de artesanía con visión a largo plazo, valores inculcados por su abuelo, el fundador Westye Bakke. La marca continúa reflejando el valor de la familia con la excelencia en cada producto y relación.

Sub-Zero adquiere la sección de productos para uso doméstico de Wolf, una marca legendaria en las cocinas comerciales. Dos especialistas se convierten en socios y almas gemelas de la cocina.

2003

Para paladares exigentes Wolf presenta su primera cocina de combustible dual: quemadores de gas arriba y abajo doble horno de convección eléctrica.

2008

Adaptando la tecnología utilizada por la NASA, Sub-Zero introduce un sistema de purificación que elimina los olores y el gas etíleno del aire cada 20 minutos.

CONSIGUE *el* DISEÑO



Profesional

Para una cocina icónica. Su cocina se convertirá en sinónimo de lujo de alto rendimiento gracias a las características inconfundibles y audaces de la refrigeración de la serie Sub-Zero PRO y los emblemáticos mandos rojos de Wolf.

Contemporáneo

Las cocinas de estilo contemporáneo optan por la simplicidad y las líneas limpias. La refrigeración de la serie de diseño de Sub-Zero se integra a la perfección en la decoración de la estancia, y los elegantes electrodomésticos encastados de Wolf aportan una estética moderna y minimalista.

Transicional

Una mezcla distintiva de tradición y modernidad: elementos de lo antiguo y lo nuevo se combinan en perfecta armonía en la serie clásica de Sub-Zero y los hornos y placas de estilo transicional de Wolf.





*Diseñado por expertos para una
frescura duradera*

SUB⁺ZERO

A Higher Standard™

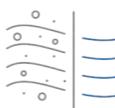
CONSERVAR *lo que importa*

Sub-Zero es más que un refrigerador que mantiene los alimentos fríos. Es el especialista en conservación, ofreciendo alimentos más frescos y duraderos a través de tecnologías innovadoras. Nuestro compromiso con la belleza del diseño es igual de fuerte, liderando constantemente la industria con soluciones de refrigeración integrables para todos los estilos de hogar.



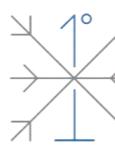
REFRIGERACIÓN DUAL

Fresco y húmedo en el refrigerador, gélido y seco en el congelador. El mantenimiento de estos entornos distintos es la base del sistema de refrigeración dual del que Sub-Zero es pionero. Para usted, significa alimentos frescos y congelados en condiciones óptimas.



PURIFICACIÓN DE AIRE AVANZADA

Adaptando la sofisticada tecnología aeroespacial, el sistema de purificación de Sub-Zero limpia el aire de gas etileno y olores cada 20 minutos.



CONTROL PRECISO DE LA TEMPERATURA

Las fluctuaciones bruscas de temperatura afectan negativamente la frescura de los alimentos. Sub-Zero contrarresta este problema con microprocesadores que mantienen las temperaturas interiores con un margen no superior a un grado de diferencia a la temperatura seleccionada.



DISEÑO MODULAR PERSONALIZADO

Sub-Zero ofrece la más amplia selección de soluciones de frío, variedad de anchuras, configuraciones innovadoras y personalización exterior ilimitada. Creemos que su cocina y su hogar deben adaptarse a sus necesidades y gustos.



HECHO A MANO EN EE.UU. Y CONSTRUIDO PARA DURAR 20 AÑOS

Los electrodomésticos Sub-Zero se someten a rigurosas pruebas para funcionar durante más de 20 años de uso diario. Para garantizar la fiabilidad, Sub-Zero prueba las bisagras de sus puertas más de 300.000 veces. Respaldamos nuestros productos con una garantía completa de cinco años y de 3 años para los productos Sub-Zero para exteriores.

Un refrigerador lleno de IDEAS FRESCAS

TECNOLOGÍA DE REFRIGERACIÓN DUAL

El sistema de refrigeración inteligente Split Climate™ mantiene los alimentos frescos durante más tiempo gracias a un compresor de velocidad variable y dos ventiladores que optimizan las temperaturas.

ILUMINACIÓN "CLEARSIGHT"

Encuentre su comida más fácilmente. LED ClearSight™ ilumina completamente el interior, reduciendo las sombras y agregando luz donde más se necesita: en la parte superior, debajo de cada estante y en cada cajón para verduras.

ALMACENAMIENTO FLEXIBLE

Los cajones con apertura suave, los estantes ajustables y los compartimentos de las puertas crean más espacio interior utilizable.

MODO NOCTURNO

Al detectar niveles más bajos de luz ambiental, el modo nocturno reduce la luminosidad interior hasta un 90%.

ACENTOS DE ACERO INOXIDABLE

Los elegantes detalles de acero inoxidable adornan el interior, a juego con la sofisticación del exterior.

CONTROL TÁCTIL INTUITIVO

Personalice fácilmente los ajustes, desde la iluminación hasta la humedad, con solo un toque en el panel de control táctil de fácil acceso.

VIDRIO NANO-RECUBIERTO

El nano revestimiento recubre el perímetro de cada estante de vidrio para crear una barrera hidrofóbica que ayuda a contener los derrames.

JUNTA MAGNÉTICA

Las puertas sellan herméticamente, evitando fugas de aire y reduciendo el consumo de energía.

FILTRACIÓN DE AGUA

Al reducir las partículas y los contaminantes, el agua y el hielo siempre tienen un sabor fresco.

MODO DE HIELO MÁXIMO

¿Está planeando una fiesta? El modo "Max Ice" aumenta la producción de hielo hasta un 30% durante un período de 24 horas.



REFRIGERACIÓN ALTA

Serie Clásica

*Tecnología y Diseño.
Icónicos e innovadores.*

Conozca la serie Clásica de Sub-Zero: diseño icónico respaldado por más de 80 años de avances en la conservación de alimentos. La nueva generación alcanza nuevas cotas de refinamiento, por dentro y por fuera.



Exclusivamente Sub-Zero

La Serie Clásica destaca por su diseño icónico y atemporal. Combine el acero inoxidable con tiradores profesionales o tubulares: ambos estilos combinan con los equipos de cocina Wolf. Para cocinas más pequeñas, el modelo de puerta francesa hace un uso más eficiente del espacio.

REFRIGERACIÓN ALTA

Serie PRO

Un dúo armonioso de forma y función.

Presuma con un refrigerador inspirado en las cocinas profesionales. Lo único más impresionante que su exterior es la innovadora tecnología que se encuentra en el interior.



Audaz y Potente

Para mantener los alimentos frescos durante más tiempo, la serie PRO está equipada con el sistema de conservación más avanzado. Fabricado con acero inoxidable por dentro y por fuera, cumple todos los requisitos para aquellos que desean la estética más lujosa y profesional. Ahora, con una anchura compacta de 91 cm, ofrece nuevas posibilidades de diseño tanto para cocinas pequeñas como grandes.



REFRIGERACIÓN ALTA

Serie Diseño

Un sinfín de posibilidades de diseño.

Nadie adivinará que hay una tecnología de conservación de alimentos tan avanzada escondida a plena vista. La refrigeración de la serie Diseño ofrece una amplia gama de tamaños y configuraciones, para adaptarse a la perfección a cualquier decoración.



Sutil y sin juntas

Deje que la refrigeración de la serie diseño de Sub-Zero lleve su imaginación en una nueva y refrescante dirección. Piense en la refrigeración en formas y lugares completamente nuevos: habitación principal o estudio, gimnasio en casa o sala de cine, isla de cocina o despensa.

REFRIGERACIÓN BAJO ENCIMERA

Serie diseño

Refrigeración en cualquier lugar y para todos los estilos.

Agua fría con gas, refrescantes refrescos y vino enfriado con precisión. En un mundo perfecto, no tendría que ir a la cocina para satisfacer su sed. Bienvenido a la refrigeración bajo encimera de la serie Diseño de Sub-Zero, una impresionante gama de refrigeradores, congeladores y conservador de vino compactos que se adaptan a cualquier decoración.



Conservación de vino

El guardián que merecen sus botellas.

Para preservar la integridad de cada copa, el conservador de vinos de Sub-Zero hace algo más que enfriarlo. Cada una de nuestras unidades de tamaño alto y bajo encimera está construida con tecnologías de conservación avanzadas y características que protegen contra los efectos nocivos del calor, la humedad, la luz y la vibración.



Proteja su colección con estilo

Brindemos para una mejor conservación del vino. Un brindis al placer de ver sus vinos expuestos en estanterías suavemente iluminadas y adornadas con madera de cerezo. Disponible en varios tamaños, estilos y configuraciones, puede incorporar el conservador de vino a su espacio y necesidades. Los frentes de los estantes se pueden teñir para una mayor personalización.





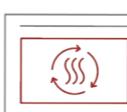
Estilo icónico
Sabor sublime



A Higher Standard™

DELICIAS seguras

Su refrigerador está lleno de los mejores y más frescos ingredientes, ahora es el momento de convertirlos en hermosas comidas. Wolf se especializa en electrodomésticos de cocina de nivel profesional que resaltan el sabor de cada alimento y garantizan que cada receta de resultados perfectos. Por lo tanto, ya sea un veterano experimentado, un principiante ansioso o entre medias, tendrá más confianza cuando cocine con el rendimiento superior de Wolf.



CONTROL PRECISO DEL CALOR Y LA TEMPERATURA

Se acabaron las conjeturas: los electrodomésticos Wolf están diseñados por expertos para manejar hábilmente la ciencia que hay detrás del arte de la cocina con tecnología y controles intuitivos y fáciles de usar.



HERENCIA PROFESIONAL

Mucho antes de que introdujéramos la destreza de Wolf en el hogar, los chefs de los restaurantes lo elogiaban como el mejor. Impregnados con el pedigree profesional de Wolf, los cocineros caseros han disfrutado de una cocina más satisfactoria durante más de dos décadas.



DISEÑADO PENSANDO EN USTED

Sea cual sea su cocina o estilo, con Wolf encontrara un sinfín de posibilidades de expresión. Todos los diseños de Wolf se coordinan con los productos Sub-Zero, dos especialistas que armonizan en una cocina excepcional.



PRUEBAS RIGUROSAS

Hechos a mano en EE. UU. y construidos con materiales de primera calidad, los productos Wolf están diseñados para durar un mínimo de 20 años. Los componentes principales se someten a pruebas extremas antes de adicionararse al diseño final y cada función principal se comprueba antes del envío.



GARANTÍA SIN PREOCUPACIONES

Wolf ofrece una garantía completa de cinco años líder en la industria de electrodomésticos.

Perfecto en todo momento.

La cocción precisa y con confianza es esencial siempre que alimente a su familia o a invitados exigentes. Las funciones inteligentes y la tecnología aprobada por chefs ponen el rendimiento y la tranquilidad al alcance de su mano.

SISTEMAS DE CONVECCIÓN DE WOLF



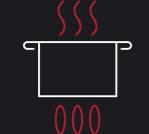
Resultados más consistentes, más deliciosos. Eso, en resumen, es lo que puede esperar con los sistemas de convección Wolf. Controlan el calor y el flujo de aire dentro de los hornos eléctricos para eliminar los puntos calientes y permitir la cocción uniforme cuando se utilizan varias rejillas. La rotación de las bandejas y la preocupación son ahora cosas del pasado.

VAPOR



Descubra un nuevo nivel de versatilidad y control con la cocción al vapor. Al liberar la cantidad correcta de humedad y calor en momentos críticos, el horno de vapor con convección Wolf crea el ambiente preciso para carnes y verduras, panes crujientes horneados al vapor y sobras rejuvenecidas.

TECNOLOGÍA DE INDUCCIÓN

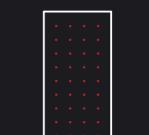


Las placas de inducción crean un campo magnético que induce calor a los utensilios de cocina. Es ultra eficiente en la transferencia de calor, con una respuesta al ajuste de temperatura casi instantánea, y también hiere agua con una velocidad asombrosa.



QUEMADORES DE GAS SELLADOS DE DOBLE HILERA

La potencia se une a la delicadeza en esta innovación de Wolf. El quemador de nivel superior proporciona un calor excepcionalmente alto para dorar y hervir. Para hervir a fuego lento o derretir, el quemador de nivel inferior produce una llama más sutil. Para facilitar la limpieza, las bandejas de los quemadores están selladas y sin costuras.



ELEMENTOS INFRARROJOS

Esta característica de la parrilla y el teppanyaki (plancha) genera temperaturas más altas para dorar rápidamente.



FUNCIÓN DE AUTOLIMPIEZA

Los hornos Wolf cuentan con una función de autolimpieza pirolítica, que utiliza altas temperaturas para incinerar los residuos de alimentos y la grasa, reduciéndolos a una fina ceniza que puede limpiarse fácilmente. Este proceso libre de químicos garantiza una manutención sin esfuerzos preservando el rendimiento del horno y su interior impecable.



Cocinas de combustible dual

Herederos indiscutibles de las cocinas profesionales.

La gama Wolf de combustible dual combina herencia profesional, estética icónica y rendimiento innovador en un atrevido formato de cocina. Con abundantes tamaños y características, nuestras cocinas son las favoritas de los cocineros caseros más exigentes.



Cocinas de combustible dual

Resultados deliciosos por encima y por debajo. En la parte superior, los quemadores de gas sellados de doble fila patentados de Wolf proporcionan un control constante de temperatura alta a baja.

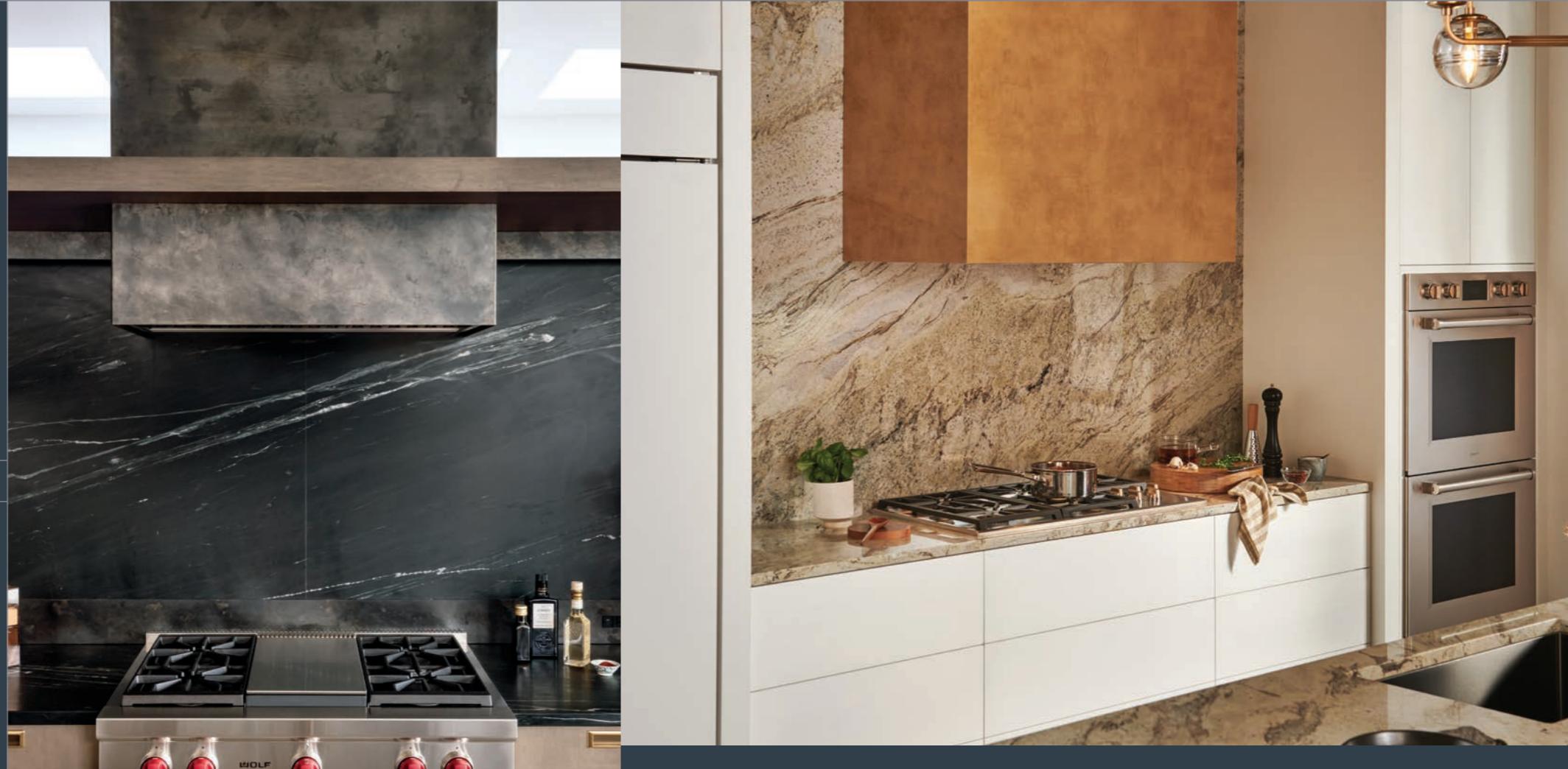
En la parte inferior, disfrute del horno de convección más avanzado de Wolf. El sistema de convección Dual VertiFlow™ produce una cocción consistente y sabrosa en múltiples rejillas. El modo gourmet inteligente del horno controla automáticamente el proceso de cocción para obtener resultados simplificados y deliciosamente garantizados.



Placas de gas y semi-encastradas profesionales

Diseñado pensando en usted.

Desde la simplicidad elegante y moderna hasta la seriedad audaz y profesional, Wolf tiene el aspecto para su gusto. Elija entre diferentes tamaños, estilos y tecnologías para adaptarse con precisión a sus preferencias de cocina.



Hornos empotrados

Resultados siempre deliciosos.

Desde el día en que se presentaron al mercado, los hornos empotrados Wolf han inspirado elogios de cocineros, panaderos y diseñadores por igual. Nunca antes los hornos habían incorporado tanta innovación y controles de precisión ni una gama tan amplia de diseños.



Hornos de vapor con convección

Este posiblemente es el horno más versátil del mundo. El horno de vapor con convección le facilitará la preparación de comidas. Pone en sus manos el poder del vapor y el calor por convección, con modos de probada eficacia para ayudarlo a crear cualquier plato que desee: pasteles hojaldrados y dorados, horneados de pasta perfectos, sobras mejores que ayer o filetes tiernos cocinados al vacío. La flexibilidad también abunda en la instalación y el diseño: hay una versión con tubería que asegura la cocción continua al vapor y los nuevos refinamientos estéticos crean un aspecto consistente con otros hornos Wolf.



Horno Combinado de Microondas con Grill

El rendimiento que espera de Wolf, ahora en un formato más rápido y compacto. Combinando el poder de la convección, el grill y el microondas, el microondas combinado con grill ofrece versatilidad de horno todo en uno para que pueda preparar una variedad más amplia de alimentos deliciosos en poco tiempo. Su versatilidad de cocción solo se compara con su flexibilidad de diseño, que libera con estilo espacio en el mostrador y se coordina a la perfección con otros electrodomésticos Wolf y Sub-Zero.



Cocinas al aire libre

Brindemos por los momentos que merecen ser saboreados al aire libre.

Para muchos, la cocina es el corazón del hogar, el lugar donde transcurre la vida. Pero no tiene por qué suceder en interiores. Imagínese preparando las mismas deliciosas comidas gourmet en su cocina al aire libre que en el interior. Con los electrodomésticos de cocina para exteriores Sub-Zero & Wolf, puede.



Cocina y refrigeración de exterior

Compartir una comida al aire libre es uno de los grandes placeres de la vida, y con Wolf, disfrutas de un control preciso y resultados excepcionales. La barbacoa exterior Wolf ofrece un calor uniforme a través de la cocción directa y radiante, con una caja de ahumado opcional y una plancha teppanyaki para mayor versatilidad. Disponible en modelos de 76 cm a 137 cm, empotrada o independiente. Completa tu configuración con la refrigeración bajo encimera de Sub-Zero y un cajón calentador Wolf, la combinación perfecta para exteriores.



Más Allá de la Cocina

Electrodomésticos que redefinen lujo, más allá de la cocina.

Sub-Zero & Wolf aporta un rendimiento elevado a cada espacio, no solo a la cocina.

Desde bares y vestidores junto a la piscina hasta yates privados, aviones, estudios y dormitorios, hoteles de lujo y palacios, nuestros electrodomésticos Wolf compactos y de refrigeración de 60 cm se integran a la perfección en cualquier entorno de lujo.

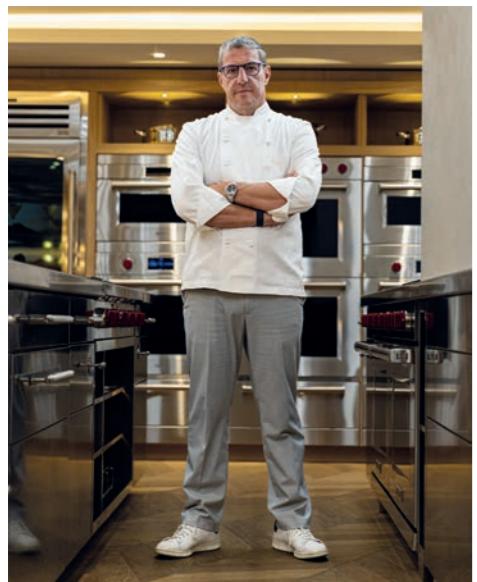


Los cajones calentadores brindan comodidad similar a la de un spa al baño, mientras que las soluciones de refrigeración dan conveniencia discreta y de alto rendimiento. Donde quiera que ocurra una vida excepcional, Sub-Zero & Wolf puede estar.

EMBAJADORES de SUB-ZERO & WOLF



"La combinación de alta tecnología, robustez y diseño. Las gamas Sub-Zero & Wolf son indiscutiblemente las que se deben tener en la cocina". **Chef Alain Ducasse**



"Tener Sub-Zero & Wolf es como tener un profesional de cocina en tu casa".

Chef Claude Bosi



Actor y personalidad de televisión Stanley Tucci

La comunidad de amigos de Sub-Zero & Wolf reúne a un extraordinario grupo de cocineros, restauradores, críticos, sumilleres, cultivadores y celebridades, unidos por la pasión a la comida y la calidad excepcional.



"La configuración del horno es muy similar a la que uso en mis cocinas, puedo elegir la humedad en los hornos y controlar la temperatura exacta para una cocción precisa".

Chef Matthew Ryle



Chef James Martin



Personalidad de TV
Tim Lovejoy



Modelo **David Gandy**



Chef Gordon Ramsay



Chef Tom Kerridge



Personalidad de TV
Elliot Johnson-Paul

NUESTROS EXPERTOS CULINARIOS

Nuestros chefs de renombre internacional en el Reino Unido y Europa ofrecen demostraciones de cocina en vivo para clientes, potenciales y existentes, ofreciendo una oportunidad única para "probar" los electrodomésticos Sub-Zero & Wolf. Estas sesiones dirigidas por expertos muestran todas las capacidades de nuestros productos, lo que permite a los huéspedes explorar su rendimiento antes de la compra y obtener valiosos conocimientos culinarios después de la instalación, lo que garantiza la confianza y satisfacción a largo plazo.



LONDRES

Elliot Johnson-Paul



Olivia Burt



Diego Ferrer



Sergio Pérez

Showrooms

Visite nuestros Showrooms en Knightsbridge, Cannes o Madrid para ver y experimentar de primera mano nuestras marcas. En nuestros showrooms encontrará personal experto con una atención personalizada y asesoramiento en los mejores productos para su estilo de vida.

Madrid

Calle Alcalá, 85 - 28009, Madrid
Horario de apertura
Lunes a viernes, de 10 a 6pm
info@subzero-wolf.es
www.subzero-wolf.es
+34(0)91 123 8580



Knightsbridge

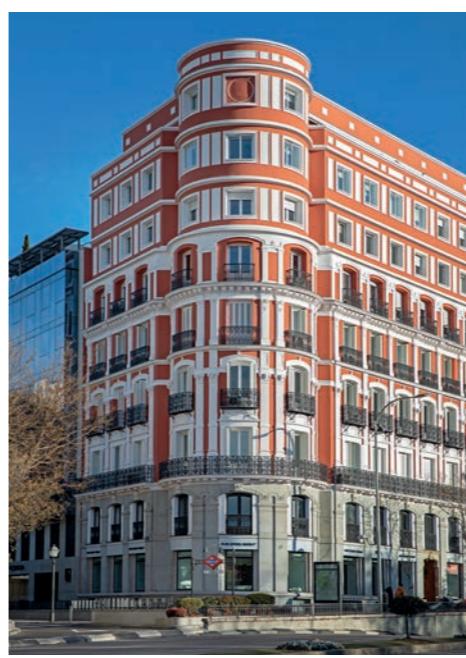
251 Brompton Road, Knightsbridge, Londres SW3 2EP
Horario de apertura
Lunes – Sábado 10am - 5pm
knightbridge@subzero-wolf.co.uk
+44 (0)20 7858 3480



Estaciones de metro más cercanas:
South Kensington o Knightsbridge

Cannes

135 rue d'Antibes, 06 400 Cannes
Horario de apertura
Lunes a viernes, de 9 a 18 horas
Sábados de 10 a 18
info@subzero-wolf.fr
www.subzero-wolf.fr
+33(0)4 93 999 888



Oficina Central Europea

9 The Street, Heybridge, Maldon, Essex CM9 4XB
Horario de apertura
Lunes a viernes 9am - 5pm
info@subzero-wolf.co.uk
+44 (0)20 8418 3800

También puede visitar www.subzero-wolf.es para encontrar el distribuidor más cercano.

Lo que los propietarios pueden esperar

LA MEJOR ATENCIÓN AL CLIENTE

Asistencia disponible con tan solo una llamada. Los representantes de atención al cliente de Sub-Zero & Wolf están listos para responder sus preguntas en el **91 123 8580 / 93 240 0028**.



DEMOSTRACIÓN INDIVIDUAL

Asista a una clase de uso y cuidados virtual o en persona, o si prefiere obtenga respuestas a sus preguntas sobre los productos en el Showroom de Sub-Zero Wolf.

RECURSOS VARIADOS EN LÍNEA

Vea videos de uso y cuidado, o busque recetas, consejos de cocina e información de mantenimiento. Todo esta a su alcance en subzero-wolf.es



SERVICIO CERTIFICADO DE FÁBRICA

Como expertos en repuestos originales de Sub-Zero & Wolf, mantenimiento de productos, diagnóstico, reparación y relaciones con el cliente, puede estar seguro de que cualquier problema se resolverá de forma rápida, completa y sin preocupaciones.

INCLUSO LA GARANTÍA ESTÁ DISEÑADA PARA DURAR

Respaldamos nuestra ingeniería meticulosa y de primera calidad, materiales y pruebas rigurosas al ofrecer una garantía de 5 años.

Disfrute de la tranquilidad que acompaña a nuestro excelente servicio.





Calle Alcalá, 85 - 28009, Madrid

+34(0)91 123 8580

info@subzero-wolf.es

www.subzero-wolf.es