



AU CŒUR DES PLUS ÉLÉGANTES CUISINES DU MONDE, NOS GAMMES SUB-ZERO & WOLF SONT LE NEC PLUS ULTRA EN MATIÈRE D'ÉQUIPEMENTS.

GAGE D'UN SAVOIR-FAIRE INÉGALÉ ET D'UNE QUALITÉ INALTÉRABLE, NOS APPAREILS AU DESIGN INTÉMPIREL S'ADAPTENT À TOUS LES ESPACES. LAISSEZ-VOUS INSPIRER PAR NOTRE SÉLECTION DE CUISINES D'EXCEPTION.



Le luxe ultime,

savourer les bons moments de la vie et rendre chaque instant magique.

De nombreuses demeures parmi les plus belles au monde possèdent une caractéristique commune : une cuisine équipée d'appareils Sub-Zero & Wolf. Qu'ils soient la pièce maitresse d'une cuisine ou conçus pour se fondre dans le décor, ils témoignent du bon goût de leurs propriétaires soucieux d'investir dans un matériel au savoir-faire inégalé et de qualité inaltérable.

Pour nos deux marques familiales, le luxe n'est pas uniquement l'utilisation de matériaux raffinés allié à une esthétique intemporelle. Il enrichit la vie et transforme les moments essentiels en famille ou entre amis.

Colonnes intégrables Designer réfrigérateur, congélateur, cave à vin & grille sur mesure en acier inoxydable.



Table *des* matières

INTRODUCTION	
Une histoire d'innovations	6
Zoom	8
RÉFRIGÉRATION SUB-ZERO	
Réfrigération Classique	14
Réfrigération Professionnelle	16
Réfrigération intégrable Designer	18
Réfrigération Intégrable Sous-plan	20
Caves à vin.....	22
CUISSON WOLF	
Cuisinières mixtes	28
Entablements et Plaques de cuisson	30
Fours encastrables	32
CUISINES D'EXTÉRIEUR	
Gamme Outdoor	36
AU-DELÀ DE LA CUISINE	
38	
AMBASSADEURS ET CHEFS	
40	
ASSISTANCE ET SHOWROOMS	
Showrooms	43

Une histoire d'innovations



1926

En 1926, Westye F. Bakke et sa famille quittent le nord du Wisconsin pour Madison, à la recherche de nouvelles opportunités



1943

Ingénieur autodidacte, Westye fabrique son premier congélateur posable dans le sous-sol de sa maison.



1945

Armé d'une stratégie visant à construire la meilleure réfrigération du marché, Westye fonde la Sub-Zero Freezer Company.



1950s

Sub-Zero invente la double réfrigération - des systèmes séparés et étanches pour le réfrigérateur et le congélateur. Fini les glaçons qui s'imprègnent de l'odeur des aliments stockés dans le réfrigérateur. Dans le même temps, Sub-Zero révolutionne la conception des cuisines en inventant la réfrigération encastrée.



1960s

L'appellation « Cuisine Sub-Zero » est entrée dans le vocabulaire de l'immobilier américain comme le symbole de « la maison qui possède tous les codes du luxe ».



1970s

Sub-Zero est à l'avant-garde de la fabrication de produits écoénergétiques. Désormais, un appareil standard Sub-Zero consomme moins qu'une ampoule de 75 watts.



1980s

Notre objectif est réel. Alors que les températures de conservation des autres marques fluctuent énormément, les appareils Sub-Zero de la série 500 remportent le prix de l'innovation pour leur préservation au degré près.



1990s

Le tout nouveau concept de réfrigération intégrée est dévoilé avec l'introduction de modèles habillables. Cette gamme permet d'installer des appareils de réfrigération se fondant dans n'importe quel intérieur, quelle que soit la pièce où leur propriétaire souhaite les utiliser.



1999

Sub-Zero dévoile le premier système de conservation et de vieillissement du vin qui refroidit et protège les bouteilles de leurs ennemis : lumière, chaleur, vibrations et taux d'humidité inadéquate.



2000

Sub-Zero acquiert la partie résidentielle de l'entreprise Wolf, une légende des cuisines professionnelles, lui permettant d'offrir une offre globale à sa clientèle. Deux spécialistes, désormais partenaires et âmes sœurs.



2003

Wolf présente sa première cuisinière mixte : gaz pour la surface de cuisson, électrique à double chaleur tournante pour les fours.



2008

Sub-Zero et NASA technology développent un système de purification de l'air qui débarrasse en continu la zone réfrigérateur des rejets de gaz éthylène, des odeurs et des bactéries. Grâce à ce filtre révolutionnaire, les aliments sont préservés bien plus longtemps.



2010

Inauguration du showroom de Londres sur Brompton Road, Knightsbridge



2012

Le four vapeur combiné Wolf, révolutionne les cuissons en offrant une multitude de programmes. Pains croustillants et moelleux à la fois, tartes dorées, viandes juteuses, restes régénérés mais aussi cuisson sous-vide, stérilisation, les possibilités sont infinies.



2013

Le plus grand lancement de nouveaux produits de l'histoire de l'entreprise. Nouvelles technologies. Nouvelles finitions. De nouvelles façons d'utiliser la réfrigération, de la terrasse à la salle de sport.



2016

Le showroom français s'installe dans de nouveaux locaux plus spacieux à Cannes.



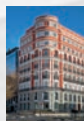
2020

Sub-Zero Group, Inc. célèbre 75 ans de leadership dans le monde du design et de l'innovation.



2023

Lancement des gammes de réfrigération Classique et Designer, entièrement redessinées et dotées d'une nouvelle série de fonctions innovantes.



2024

Ouverture du showroom à Madrid. Ce nouvel espace présente les dernières nouveautés en matière de conception et d'innovation de cuisines de luxe, offrant une expérience immersive à nos clients.

AUJOURD'HUI 80 ANS

Nous poursuivons notre objectif d'excellence tant en terme d'innovation technologique que de design emblématique afin d'apporter à notre clientèle des moments savoureux et luxueux à partager.



Jim Bakke, président-directeur général de Sub-Zero & Wolf, représente la troisième génération à la tête de l'entreprise familiale. Sous sa direction, l'entreprise reste fidèle à ses valeurs traditionnelles de qualité, d'innovation et d'intégrité. Jim défend une culture du savoir-faire artisanal et de la vision à long terme, des valeurs qui lui ont été transmises par son grand-père, le fondateur Westye Bakke. La marque continue de refléter l'engagement familial envers l'excellence dans chaque produit et chaque partenariat.

ZOOM



Professionnel

Une cuisine à forte personnalité qui deviendra synonyme du luxe performant, grâce aux caractéristiques audacieuses de la réfrigération Sub-Zero de la série Professionnelle ainsi qu'aux boutons rouges emblématiques de Wolf.

Contemporain

Les cuisines au design contemporain à la sophistication raffinée possèdent des lignes et une structure épurée. La réfrigération de la série intégrable Designer peut se fondre aisément dans la décoration d'une pièce tandis que les appareils de cuisson Wolf avec leur finition noire vitrée, apportent une esthétique élégante et moderne.

Classique

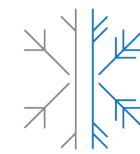
Tradition et modernité se combinent avec grâce dans les séries Classiques Sub-Zero & Wolf.





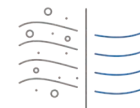
PRÉSERVATION

Sub-Zero est plus qu'un réfrigérateur qui conserve les aliments au frais. C'est le spécialiste de la conservation, qui permet d'obtenir des aliments plus frais, plus longtemps grâce à des technologies de conservation pointues et innovantes. Notre engagement en faveur d'un design élégant est tout aussi fort, car nous sommes constamment à la pointe de l'industrie en matière de solutions de réfrigération intégrées pour tous les styles de maison.



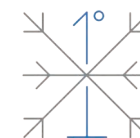
DOUBLE RÉFRIGÉRATION

Frais et humide dans le réfrigérateur, glacial et sec dans le congélateur. Le maintien de ces environnements particuliers est au cœur du système de la double réfrigération, dont Sub-Zero est le pionnier. Les aliments sont plus croquants, plus frais, pendant plus longtemps, et les surgelés ne sont pas soumis aux brûlures de congélation.



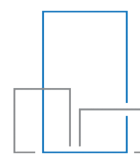
PURIFICATION DE L'AIR NASA TECHNOLOGY

Sub-Zero et NASA technology développent un système de purification de l'air qui débarrasse en continu la zone réfrigérateur des rejets de gaz éthylène, des odeurs et des bactéries. Grâce à ce filtre révolutionnaire, les aliments sont préservés bien plus longtemps.



CONTRÔLE PRÉCIS DE LA TEMPÉRATURE

Des fluctuations trop fortes de la température impactent négativement la fraîcheur des aliments. Sub-Zero neutralise ce problème à l'aide de microprocesseurs qui maintiennent les températures intérieures au degré près.



CONCEPTION MODULAIRE SUR MESURE

Sub-Zero propose le plus grand éventail de solutions de réfrigération dans diverses largeurs, des configurations innovantes et une personnalisation illimitée de façades d'habillage. Nous pensons que votre cuisine et votre maison doivent être aussi personnelles et uniques que vous.



FABRIQUÉS À LA MAIN AUX ÉTATS-UNIS & CONÇUS POUR DURER PLUS DE 20 ANS

Les appareils Sub-Zero subissent des tests stricts pour garantir leur résistance à une utilisation quotidienne pendant plus de 20 ans. Nous testons plus de 300 000 fois les charnières de portes et tous nos produits bénéficient d'une garantie complète de cinq ans et de deux ans sur la gamme outdoor.

Une conception haute technologie pour une fraîcheur durable

SUB-ZERO

A Higher Standard™



Un réfrigérateur plein D'IDÉES FRAÎCHES

SYSTÈME INTELLIGENT DE REFROIDISSEMENT SPLIT CLIMATE™

Le système de refroidissement intelligent Split Climate™ permet de conserver les aliments frais plus longtemps grâce à un compresseur à vitesse variable et à deux ventilateurs qui optimisent la température du réfrigérateur. La zone bac à légumes peut être réglée en température et humidité.

ECLAIRAGE LED CLEARSIGHT™

Trouvez vos aliments plus facilement. L'éclairage LED ClearSight™ illumine entièrement l'intérieur de l'appareil, réduisant les zones d'ombre et ajoutant de la lumière aux endroits stratégiques : en partie haute, sous chaque clayette mais également dans chaque tiroir à légumes.

FLEXIBILITÉ DE STOCKAGE

Les tiroirs coulissent en douceur, les clayettes sont réglables et les balconnets de porte créent un espace intérieur plus logeable. En outre, tous ces accessoires peuvent être enlevés pour le nettoyage même en bloquant les portes à 90°.

MODE NUIT

En détectant des niveaux plus faibles de lumière ambiante, le mode nuit s'adapte et réduit la luminosité intérieure de 90 % dans les environnements peu éclairés.

FINITIONS EN ACIER INOXYDABLE

En parfaite harmonie avec le design extérieur, d'élégantes finitions en acier inoxydable viennent sublimer l'intérieur de votre réfrigérateur.

ÉCRAN DE CONTRÔLE TACTILE

Personnalisez aisément vos réglages - de l'éclairage à l'humidité - d'un simple effleurement de doigt grâce au panneau de commande tactile facilement accessible.

CLAYETTES HYDROPHOBES

Toutes les clayettes de nos réfrigérateurs sont dotées d'un revêtement hydrophobe issu de la nanotechnologie. Ce revêtement permet de contenir les liquides renversés (jusqu'à 1,5 litre).

JOINTS DE PORTE MAGNÉTIQUES

Dotées de joints magnétiques qui étanchéifient les portes, les fuites d'air sont évitées et la consommation d'énergie réduite.

FILTRATION DE L'EAU À LA POINTE DE LA TECHNOLOGIE

En réduisant les particules et les polluants, l'eau et la glace ont toujours un goût frais.

FONCTION MAX ICE

Vous organisez un évènement ? Le mode Max Ice augmente la production de glace jusqu'à 30 % pendant 24 heures.



RÉFRIGÉRATION ICONIQUE

Gamme Classique

Un design et une technologie emblématiques et innovants.

Voici la gamme phare de Sub-Zero : un design emblématique associé à plus de 80 ans de recherche et développement en matière de conservation des aliments. La nouvelle génération atteint des sommets de raffinement inédits, à l'intérieur comme à l'extérieur.



L'incomparable, l'inégalable, la référence Sub-Zero – L'iconique Sub-Zero

La série Classique propose de nombreux modèles pour s'adapter efficacement à tous les espaces. Side-by-Side, Bottom-Mount, Portes à la française, Armoires, les possibilités sont multiples. Un choix de poignée Tubulaire (ronde) ou Professionnelle (oblongue) coordonnée aux appareils de cuisson Wolf est également proposé.

RÉFRIGÉRATION XXL
Série PRO

*Un duo harmonieux entre
forme et fonction.*

Le Chef d'œuvre 100%
acier inoxydable inspiré des
cuisines professionnelles.
Ce réfrigérateur/congélateur
reflète bien l'esprit
innovant qui a fait de Sub-
Zero le symbole de la
performance et du design.



Audacieux et Puissant

Pour conserver les aliments frais, plus longtemps, la série Professionnelle est dotée du système de préservation le plus pointu qui soit. Entièrement réalisés en acier inoxydable, à l'intérieur comme à l'extérieur, ces modèles répondent à toutes les exigences d'une clientèle à la recherche d'une esthétique professionnelle et luxueuse. Grâce à la nouvelle largeur de 91 cm, de nouvelles opportunités de design s'offrent à vous, aussi bien pour les petites que les cuisines plus spacieuses.

RÉFRIGÉRATION DISCRÈTE
ET HARMONIEUSE

Série Intégrable Designer

Des possibilités infinies

Personne ne devinera qu'une technologie de conservation des aliments aussi avancée se dissimule aussi bien. Les réfrigérateurs de la série Designer offrent une large gamme de tailles, de configurations et de modèles sans poignée, ainsi que des options d'association pratiquement illimitées, afin de s'intégrer harmonieusement dans n'importe quel intérieur.



Subtil et dissimulé

Laissez les produits intégrables Designer Sub-Zero donner à votre imagination de nouvelles directions. Envisagez la réfrigération sous des angles et dans des lieux entièrement nouveaux : cuisine, suite parentale, bureau, salle de sport, SPA, salle de cinéma... Des personnalisations illimitées adaptées à votre espace et votre style.

RÉFRIGÉRATION SOUS-PLAN

Série Intégrable Designer

La réfrigération se niche partout et s'adapte à tous les styles

Eaux, sodas, vins, snacking, glaces et même crèmes de beauté sont désormais à portée de main dans toute la maison. La série intégrable sous-plan offre une impressionnante gamme de réfrigérateurs, congélateurs, mini-bars et caves à vin compacts s'intégrant à tous les intérieurs.



Cave à vin

La bonne conservation d'un vin est capitale pour en préserver sa qualité et sa saveur

Pour que vos bouteilles révèlent à la dégustation la plénitude de leurs arômes, il est nécessaire de les conserver avec le plus grand soin. Chacune de nos caves à vin, qu'elle soit de grande taille ou sous-plan de travail est dotée des technologies de conservation avancées et de dispositifs de protection contre les effets néfastes de la chaleur, de l'humidité, de la lumière et des vibrations.



Protégez votre collection avec style

Admirer vos grands crus présentés sur des clayettes au parement en merisier. Nées de notre savoir-faire, nos caves sont disponibles dans plusieurs dimensions, styles et configurations. Vous trouverez aisément le modèle qui correspond à votre espace et vos besoins.





Un style iconique
**Une cuisine qui
régale les sens**



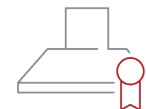
A Higher Standard™

DÉLICIEUSE *prédiction*

Notre expertise : la cuisine. Wolf est le spécialiste des appareils de cuisson à la performance professionnelle qui garantissent des résultats délicieux à vos préparations. Que vous soyez un chef expérimenté ou un novice passionné, vous gagnerez en confiance en sublimant de bons produits.



UNE CHALEUR HOMOGENE ET UN CONTRÔLE PRÉCIS DE LA TEMPÉRATURE
Les appareils Wolf sont conçus avec plus grand soin afin d'optimiser les performances grâce à une technologie de pointe assistée de commandes intuitives et faciles à utiliser.



HÉRITAGE PROFESSIONNEL
Bien avant que nous n'introduisions les exploits des appareils Wolf dans les foyers, les chefs les considéraient comme les meilleurs de l'industrie. Imprégnés du pedigree des cuisines professionnelles Wolf, cela fait près de vingt ans que les particuliers apprécient encore plus leurs qualités.



CONÇUS POUR VOUS
Peu importe la décoration et le style de votre cuisine, votre créativité sera sans limite avec les appareils de cuisson Wolf. Tous les designs de la collection Wolf se coordonnent aux produits Sub-Zero - deux spécialistes en harmonie pour une cuisine exceptionnelle.



TESTS RIGoureux
Manufacturés aux États-Unis à partir de matériaux supérieurs, les produits Wolf sont conçus pour durer au moins 20 ans. Les principaux composants font l'objet de tests de résistance extrêmes avant d'être intégrés dans la conception finale et chaque fonction majeure est testée avant l'expédition.



CONSTRUCTION DURABLE
Notre garantie est de 5 ans sur tous nos appareils hormis la gamme Outdoor qui est couverte durant 2 ans.

L'approximation n'a pas sa place.

Wolf résout le problème des équipements imprécis ; vous pouvez donc cuisiner en toute sérénité. La performance précise et le génie des chefs s'immiscent dans les produits Wolf à travers des fonctions intelligentes qui suppriment l'approximation.



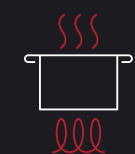
SYSTÈME BREVETÉ À DOUBLE CHALEUR TOURNANTE WOLF

Goûtez la différence grâce à notre système breveté de double chaleur tournante Dual VertiFlow™. Il comprend deux ventilateurs en colonne situés sur les côtés du moufle du four ainsi que des résistances chauffantes parallèles, permettant une cuisson homogène sur toutes les grilles. Les points chauds et froids sont réduits et le préchauffage est atteint plus rapidement.



FOURS VAPEUR COMBINÉS

Obtenez des résultats professionnels en toute simplicité. Plus qu'un simple appareil de cuisson, le four combiné vapeur est un véritable assistant. Alliant la technologie de la cuisson vapeur à la puissance de la chaleur tournante, ces fours intelligents et dotés de 13 modes de cuisson vous guident pas à pas par le biais de programmes pré-enregistrés ou personnalisables.



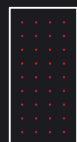
TECHNOLOGIE À INDUCTION

Redessinées et techniquement repensées, les Plaques Induction Wolf combinent une technologie de cuisson exceptionnellement puissante au tout nouveau design élégant et épuré. Les commandes se pilotent grâce à un écran couleur tactile et intuitif.



BRÛLEURS ÉTANCHES À DOUBLE COURONNE

Dans cette innovation Wolf, la puissance rencontre la finesse. La partie supérieure du brûleur délivre une chaleur exceptionnellement élevée pour saisir et bouillir tandis que la douce flamme de la couronne basse est idéale pour le mijotage ou la fonte de chocolat. Étanches et encastrés dans la cuve, le nettoyage est facilité.



LA PERFORMANCE INFRAROUGE

Cette fonction est proposée pour le grill et le teppanyaki. Elle génère des températures plus élevées pour une meilleure saisie et un nettoyage facilité.



SYSTÈME D'AUTONETTOYAGE PAR PYROLYSE

Les fours Wolf sont équipés d'une fonction d'autonettoyage pyrolytique qui utilise une chaleur intense pour incinérer résidus alimentaires et graisses, les réduisant en cendres fines qui peuvent être facilement essuyées. Ce processus sans produit chimique garantit un entretien sans effort tout en préservant les performances du four et la propreté de son intérieur.



Double chaleur tournante brevetée Dual VertiFlow™.



Fours vapeur combinés



Cuisinière à induction
modèle ICBIR36550



Brûleurs étanches à double couronne



Technologie infrarouge

Cuisinières Mixtes

Héritière incontestable des pianos professionnels.

Les pianos de cuisson Wolf combinent héritage professionnel, esthétique iconique et performance innovante dans un ensemble de cuisson audacieux.

Avec une multitude de tailles, de caractéristiques et de configurations, nos gammes sont les préférées des cuisiniers amateurs exigeants.

Sculptés dans l'acier et dotés de fonctions intuitives, les fourneaux garantissent un résultat professionnel et ce, pendant des décennies d'utilisation quotidienne.



Cuisinières Mixtes

Obtenez de délicieux résultats et profitez de la cuisine au gaz sans avoir à renoncer à celle des fours électriques. Sur la surface de cuisson, les brûleurs étanches à double couronne brevetés de Wolf, assurent un contrôle constant de la température la plus basse à la fonction booster.

Côté four, profitez de la double chaleur tournante Wolf. Notre système breveté Dual VertiFlow™ procure une cuisson homogène et savoureuse sur tous les niveaux du four. Le mode Gourmet, véritable assistant personnel en cuisine, pilote automatiquement le processus de cuisson pour des résultats simplifiés et délicieux garantis.



Entablements et plaques de cuisson professionnels

Conçus pour vous.

De la simplicité élégante et moderne à l'audace professionnelle, Wolf possède l'esthétique qui vous séduira. Choisissez parmi de nombreuses tailles, styles et technologies pour répondre précisément à vos préférences en matière de cuisine.



Fours encastrés

La cuisine gastronomique à portée de tous

Raffinés, robustes et techniques, les fours encastrables Wolf offrent aux cuisiniers passionnés la confiance dont ils ont besoin pour réaliser les plats les plus simples aux plus élaborés. Inspirés du monde professionnel, fabriqués à la main, ils présentent de nombreuses fonctionnalités et des designs racés, iconiques, s'adaptant à toutes les cuisines.



**Double Four encastré Série M –
Finition Professionnelle, boutons rouges**



**Four vapeur, machine à café associés à deux fours encastrés Série M –
Finition Contemporaine noire vitrée**



Colonne four vapeur associé à un four électrique Série M – Finition Classique

Fours vapeur combinés

C'est incontestablement le four le plus polyvalent qui soit. Le four vapeur combiné facilitera à lui seul la préparation d'un repas entier. Vous bénéficierez de la puissance de la vapeur associée à l'homogénéité de la chaleur tournante ou aux nombreux autres modes de cuisson pour créer le plat que vous souhaitez - tartes dorées, volailles juteuses et croustillantes, restes régénérés ou encore tendres viandes cuites sous vide.

La flexibilité est également au rendez-vous en matière d'installation et de design : disponible en version directement raccordée à l'eau ou à réservoir, créez l'espace de cuisson qui vous convient.



Fours micro-ondes multifonction avec gril

La performance Wolf, dans un appareil compact et doté de nombreux modes de cuisson. Chaleur tournante, gril et micro-ondes, le four multifonction tout-en-un Wolf vous séduira. Il offre la possibilité de préparer un large éventail de plats délicieux en un temps réduit. Sa flexibilité de cuisson est uniquement égale par la modularité du design qui réduit l'encombrement sur le plan de travail et qui l'accorde parfaitement aux fours encastrés des séries M et E de Wolf, et autres appareils de la marque. Gagnez du temps grâce à cet outil multi-usage !



Gamme Outdoor

La cuisine au barbecue, une gastronomie à part entière.

Elargissez vos horizons culinaires : vivez l'aventure Sub-Zero & Wolf au grand air avec notre gamme dédiée aux cuisines extérieures : barbecues, réfrigérateur, tiroir chauffant, module brûleur et rangements... tout devient à portée de main afin de réaliser des plats savoureux en profitant de votre poolhouse. Ce must-have de l'été fera la joie des amateurs de convivialité.



Cuisson et réfrigération Al fresco !

Préparer de délicieux repas au bord de votre piscine ou dans votre jardin, grâce à nos équipements Wolf spécialement conçus. Nos barbecues de puissance professionnelle diffusent une chaleur uniforme grâce à une cuisson directe et rayonnante. Équipés de fumoir, procurant un goût unique à vos viandes, ou en version plancha optionnelle, ils feront de vous la star des barbecues entre amis ! Disponibles de 76 cm à 137 cm, encastrables ou sur chariot, un modèle réfrigérateur sous plan Sub-Zero ainsi qu'un tiroir chauffant Wolf viendront compléter votre installation à la perfection.



Au-delà de la cuisine

Des appareils qui redéfinissent le luxe sans limite.



Sub-Zero & Wolf apportent des performances haut de gamme et s'adaptent à tous les espaces.

Yachts, Jets privés, pool houses, dressings, bureaux, suites d'hôtels et de Palaces, nos appareils de réfrigération et de cuisson s'intègrent parfaitement à tout environnement. Gage d'un savoir-faire inégalé et d'un design personnalisé et intemporel, ils confèrent une esthétique raffinée à vos agencements.



Les tiroirs chauffants, garantissent un linge doux et moelleux digne d'un Palace, tandis que les systèmes de réfrigération procurent un confort discret et performant dans toute la maison.

Au cœur des vies les plus exceptionnelles, les gammes Sub-Zero & Wolf sont les partenaires idéales en matière d'équipement.



LES AMBASSADEURS *de* SUB-ZERO & WOLF



Les Amis de Sub-Zero & Wolf

rassemblent un collectif de Chefs, restaurateurs, critiques gastronomiques, sommeliers, producteurs de produits d'exception et de célébrités qui partagent notre passion pour la cuisine et la préservation des aliments.

« L'alliance de la haute technologie, de la robustesse et du design. Les gammes Sub-Zero & Wolf constituent indiscutablement la référence de l'équipement de la cuisine. » **Le Chef français Alain Ducasse**



« Posséder un appareil Sub-Zero & Wolf, c'est comme avoir une cuisine professionnelle chez soi. »

Le Chef français Claude Bosi



Acteur, réalisateur
& producteur
Stanley Tucci



« Les réglages du four ultraprécis tels que le taux d'humidité et le contrôle au degré près du thermostat sont très similaires à ceux que j'utilise dans mes cuisines. » **Le Chef britannique Matthew Ryle**



Chef James Martin



Présentateur
de télévision
Tim Lovejoy



Mannequin David Gandy



© **Bakehouse Kitchens**



Chef Tom Kerridge



Chef Gordon Ramsay

NOS EXPERTS CULINAIRES

Nos chefs cuisiniers de renommée internationale, basés en Europe et au Royaume-Uni, proposent des démonstrations culinaires immersives. Occasion unique de tester les appareils Sub-Zero & Wolf, ces sessions animées par nos experts mettent en avant, toutes les fonctionnalités de nos produits, permettant à notre clientèle d'explorer leurs performances avant l'achat mais également d'acquérir de précieuses connaissances culinaires sur l'étendue des possibilités de nos produits après l'installation.



Elliot Johnson-Paul



Olivia Burt



Diego Ferrer



Sergio Pérez

LONDRES

MADRID

L'expérience client

UN SERVICE CLIENT DÉDIÉ

Contactez-nous pour obtenir de l'aide. Le service client Sub-Zero & Wolf se tient à votre disposition pour répondre à vos questions au **04 93 999 888**.

UNE EXPERTISE PERSONNALISÉE

Obtenez les réponses à vos questions sur l'utilisation et l'entretien de vos appareils auprès des experts disponibles au showroom de Cannes.

DE NOMBREUSES RESSOURCES EN LIGNE

Consultez les vidéos d'utilisation et d'entretien, parcourez les recettes et apprenez des astuces de cuisine et des informations concernant la maintenance de vos appareils. Tout est à portée de main sur notre site **subzero-wolf.fr**

PIÈCES & RÉPARATEURS AGRÉÉS

La gamme de pièces d'origine Sub-Zero & Wolf offre la garantie de notre avoir-faire pour chaque appareil. Vous avez l'assurance que chaque pièce respecte nos directives très strictes. Seuls nos techniciens agréés sont autorisés à intervenir sur les produits de notre gamme, gages de qualité et de conformité.

CONSTRUCTION ET GARANTIE DURABLES

Garants de notre ingénierie méticuleuse, de nos matériaux de première qualité et de nos tests rigoureux, nos appareils bénéficient d'une garantie de 5 ans (hors gamme Outdoor, 2 ans).



*L'excellence de
l'expérience client*



Cannes

135 rue d'Antibes, 06 400 Cannes
info@subzero-wolf.fr
www.subzero-wolf.fr
+33(0)4 93 999 888

Londres Knightsbridge

251 Brompton Road, Knightsbridge, London SW3 2EP
knightsbridge@subzero-wolf.co.uk
www.subzero-wolf.uk
+44 (0)207 858 3480

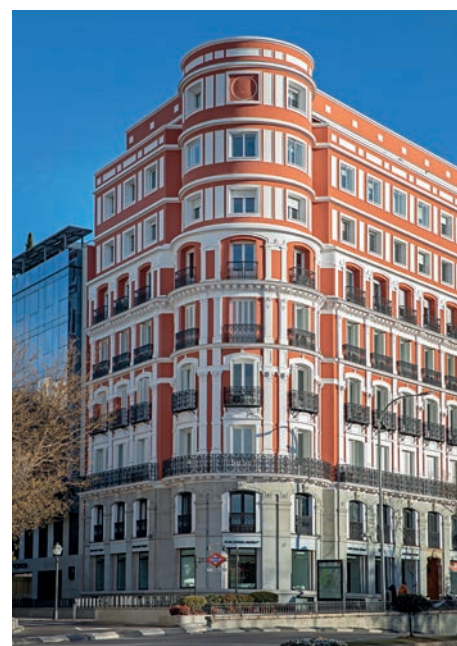
Madrid

Calle Alcalá, 85 - 28009, Madrid
info@subzero-wolf.es
www.subzero-wolf.es
+34(0)91 123 8580

Centre administratif

9 The Street, Heybridge, Maldon, Essex CM9 4XB
info@subzero-wolf.co.uk
+44 (0)20 8418 3800

N'hésitez pas à consulter notre site internet afin de trouver votre revendeur le plus proche.





135 rue d'Antibes, 06 400 Cannes

+33(0)4 93 999 888

info@subzero-wolf.fr

www.subzero-wolf.fr

