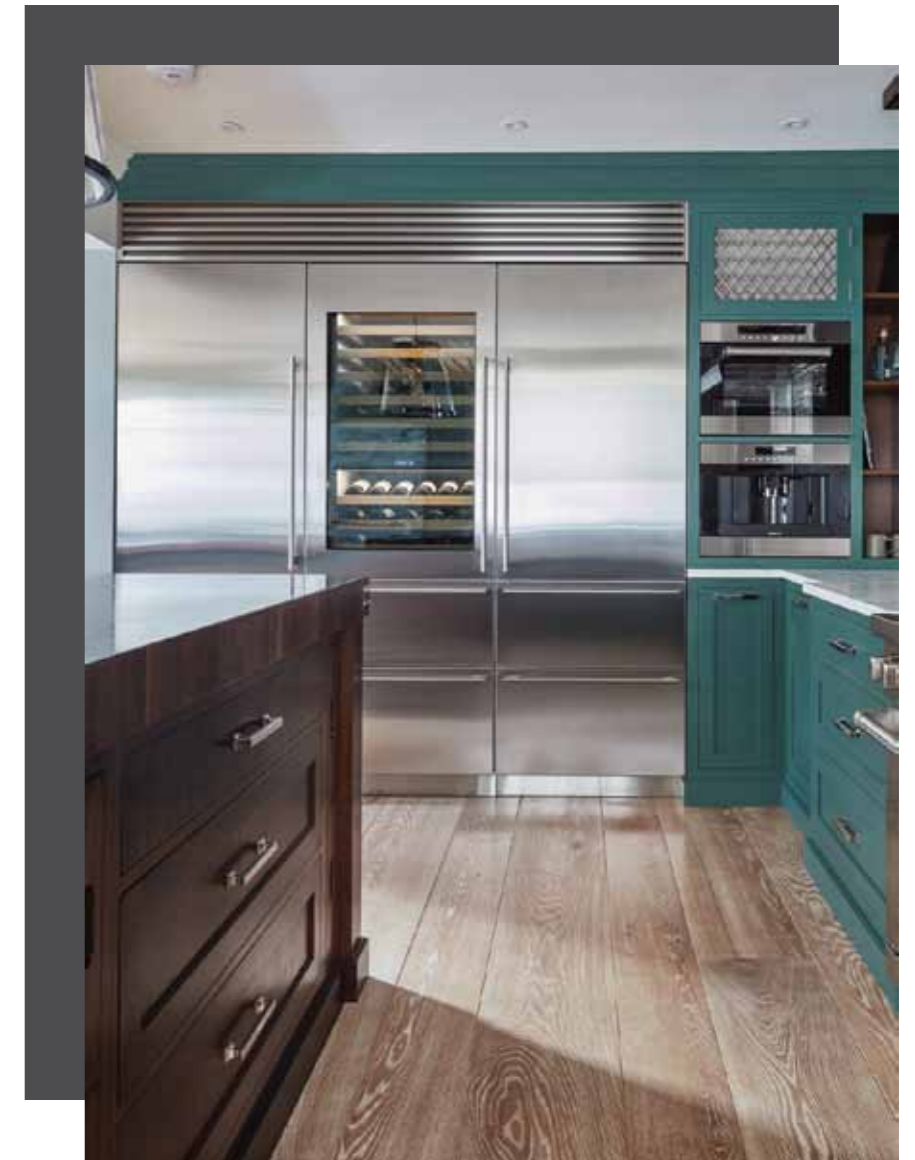




AU CŒUR DES PLUS ÉLÉGANTES CUISINES DU
MONDE, LES APPAREILS SUB-ZERO ET WOLF
SONT CONÇUS POUR DÉGUSTER ET PARTAGER
LES MEILLEURS MOMENTS.



*Le plus grand des luxes est de
savourer les bons moments de la vie.*

De la Bloomberg Tower à New York à la Burj Khalifa à Dubaï, de l'Hespéria à Barcelone jusqu'au Pan Peninsula à Londres, ainsi que dans d'innombrables maisons de ville et grandes propriétés de campagne sur les six continents, Sub-Zero & Wolf incarnent le luxe.

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





Tables des matières

INTRODUCTION

Une histoire d'innovations	6
Qualité sans compromis	8
Une icône du design.....	10
Des milliers de conceptions possibles	12

RÉFRIGÉRATION SUB-ZERO

Réfrigération encastrable Série Classique	26
Réfrigération Série PRO	36
Réfrigération intégrable Série Designer	44
Caves à vin.....	56

APPAREILS DE CUISSON WOLF

Cuisinières mixtes	76
Gammes Induction.....	86
Entablements <i>et</i> Plaques de cuisson.....	92
Dominos de cuisson.....	108
Fours encastrables	114
Machines à café <i>et</i>	
Tiroir chauffe-tasse	130
Tiroirs.....	136
Ventilation.....	142

CUISINES D'EXTÉRIEUR

Équipement de cuisson et réfrigération d'extérieur	154
Rangement d'extérieur.....	156

WOLF GOURMET

Appareils et ustensiles de cuisine	162
--	-----

ASSISTANCE ET SPÉCIFICATIONS

Spécifications	164
Showrooms.....	186

Une Histoire d'Innovations



1926

En 1926 aux États-Unis, Westye F. Bakke fait ses valises et quitte l'état du Wisconsin du Nord avec sa famille pour s'installer à Madison, à la recherche de nouvelles opportunités.



1943

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



1945

Armé avec la stratégie de construire la solution de réfrigération de la meilleure qualité possible, Westye crée la Sub-Zero Freezer Company.



1950s

Fini les glaçons qui s'imprègnent des odeurs. Sub-Zero devient le pionnier des systèmes séparés et étanches de réfrigération et de congélation. Dans le même temps, la marque révolutionne les cuisines grâce à l'invention de la réfrigération encastrée.



1960s

L'appellation « Cuisine Sub-Zero » entre dans le vocabulaire américain de l'immobilier pour décrire « une habitation présentant une attention particulière aux détails élégants et luxueux »



1970s

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



1980s

Notre objectif est réel. Tandis que les températures des autres marques fluctuent beaucoup, la série 500 primée de Sub-Zero parvient à rester dans une plage de 1° offrant ainsi une préservation supérieure des aliments.



1990s

C'est en 1995 que Sub-Zero a lancé la conception du réfrigérateur intégrable. Il a depuis évolué et présente désormais une gamme plus étoffée incluant des colonnes d'hauteur identique pour des possibilités infinies.



1999

Cheers ! Sub-Zero dévoile le premier système de conservation et de vieillissement du vin. Les caves à vin protègent les bouteilles des rayons UV, de la chaleur, des vibrations ainsi que de l'humidité inadéquate.



2000

Sub-Zero fait l'acquisition de la partie résidentielle de Wolf, une légende des cuisines professionnelles. Deux spécialistes, désormais partenaires et âmes sœurs.



2003

Les papilles frétilent lors du lancement de la toute première cuisinière mixte : gaz pour la zone de cuisson sur le top et électrique à chaleur tournante pour la partie four.



2008

Issu de la technologie utilisée par la NASA, Sub-Zero lance le système de purification de l'air qui filtre, toutes les 20 minutes, les odeurs et les rejets de gaz éthylène contenus dans certains fruits et légumes et qui activent le vieillissement des denrées. Grâce à ce filtre révolutionnaire les aliments sont préservés bien plus longtemps.



2012

Le four combiné vapeur Wolf surprend avec ses différentes fonctions. Les pains sont croustillants et moelleux à la fois grâce à l'apport de vapeur, les rôtis bien dorés et juteux, les restes sont régénérés, les biberons stérilisés. Cet outil de cuisson révolutionne véritablement les possibilités culinaires.



2013

Le plus grand lancement de nouveaux produits dans l'histoire de l'entreprise. Nouvelles technologies. Nouvelles possibilités de personnalisation. De nouvelles façons d'utiliser la réfrigération, du patio à la salle de sport.



2015

Wolf présente sa collection de petits électroménagers, de coutellerie et de batterie de cuisine Wolf Gourmet. Design racé, technologie de pointe, qualité inaltérable, les produits Wolf Gourmet sont des objets déco à part entière qu'on n'hésitera pas à exposer sur le plan de travail.



2020

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

AUJOURD'HUI

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



Qualité sans compromis.

Depuis sa création en 1945, l'objectif de Sub-Zero est de fabriquer des appareils de luxe et d'une très grande qualité. Grâce à la fiabilité légendaire des appareils Sub-Zero et Wolf, nos clients sont prêts à investir dans une cuisine qui, non seulement répond à leurs besoins mais qui répond également à leur souhait d'avoir des appareils à la fois esthétiques et aux fonctions supérieures, pour une satisfaction à très long terme.

TESTS RIGOUREUX

Pour garantir leur fiabilité, nos produits subissent des tests poussés en laboratoire. Ils pourront ainsi surpasser les tests rigoureux de votre cuisine pendant de nombreuses années. Les principaux composants de nos appareils sont assujettis à des tests minutieux avant de passer au stade du design. Par ailleurs, chaque fonction majeure est testée avant l'expédition.



CONSTRUITS POUR DURER 20 ANS OU PLUS

Nous fabriquons et testons nos appareils pour garantir leur résistance à une utilisation quotidienne pendant plus de 20 ans. Pour une plus grande tranquillité d'esprit, nos produits bénéficient également de garanties.



DÉTAILS FINIS MAIN

Fabriqués en acier inoxydable de qualité industrielle, nos produits bénéficient d'une très belle finition à la main avec des soudures en continu et des rebords rabattus. Ils possèdent le calibre attendu dans les maisons les plus luxueuses au monde.



Une **LÉGENDE** du **DESIGN**

La fonction est apparue en premier – un système à double réfrigération permettant de conserver vos aliments frais bien plus longtemps. La forme est venue dans un deuxième temps avec la grille classique à ailettes en acier inoxydable signature de Sub-Zero. Cette grille si identifiable a été depuis imitée dans de nombreux designs de produits pour la maison mais jamais égalée.

Notre approche du design avait en son temps impressionné l'architecte légendaire, Frank Lloyd Wright, qui prescrivait les équipements Sub-Zero pour ses projets visionnaires. Durant le boom de l'électroménager des années 1950, les appareils ménagers sont devenus les symboles d'une vie moderne, nos designs ont été reconnus comme des icônes et le sont encore.

Au fil des ans, Sub-Zero s'est positionné comme le leader haut de gamme de la réfrigération intégrable permettant de se fondre totalement dans tout type d'intérieur ainsi que de la préservation du vin.

A l'instar de Wolf, créée pour la durabilité et la performance professionnelle de ses outils de cuisson, qui a influencé des générations de concepteurs d'appareils électroménager. L'esthétique professionnelle classique a évolué. Désormais les nouveaux produits Wolf incluent des designs contemporains épurés qui continuent de refléter les impératifs fonctionnels emblématiques de la marque, à savoir une technologie intuitive, une belle ergonomie et un design élégant.

La forme et la fonction ne doivent faire qu'une, jointes par une union spirituelle.

FRANK LLOYD WRIGHT

DES MILLIERS
de conceptions possibles.

Style Contemporain

Les cuisines de style contemporain, à la sophistication raffinée ont des lignes et une structure épurées. La réfrigération de la série intégrable Designer de Sub-Zero peut se fondre aisément dans le décor d'une pièce tandis que les appareils de cuisson Wolf avec leur finition noire vitrée, apportent une esthétique élégante et moderne.



Hotte de 91 cm Type Plafonnier
- Acier Inoxydable
ICBVC36S



Plaque de Cuisson Induction
91 cm, Style Contemporain
ICBCI365C/B



Four Vapeur Contemporain
Série M 76 cm
ICBCSO30CM/B



Four Simple, Style Contemporain,
Série M 76 cm
ICBSO30CM/B



Tiroirs Réfrigérateurs
et Congélateurs avec
Fabrique de Glace
Série intégrable
Designer 76 cm
- Installation conjointe
de deux appareils
ICBID-30R
ICBID-30FI



Cave à Vin
Série intégrable
Designer 61 cm
- Installation
conjointe de deux
appareils
ICBIW-24



Style Classique



Le mélange distinct de la tradition et de la modernité. Le neuf et l'ancien sont associés avec grâce dans la série intégrable Designer de Sub-Zero, ainsi que dans la gamme de cuisson Classique de Wolf.



Cave à Vin avec Tiroirs de Réfrigération 76 cm
ICBIW-30R



Congélateur/ Réfrigérateur Série Designer 76 cm
ICBIT-30CIID



Four vapeur combiné 76 cm, Finition Classique, Série M
ICBCSO30TM/S/TH



Tiroir de Mise Sous Vide 76 cm
ICBVS24



Hotte de 122 cm Type Plafonnier - Acier Inoxydable
ICBVC48S



Domino wok gaz multifunction, 38 cm
ICBGM15TF/S



Domino Induction 38 cm
ICBCI152TF/S



Domino gaz 38 cm
ICBCG152TF/S



Four Simple 76 cm, Finition Classique, Série M
ICBSO30TM/S/TH



Style Professionnel



Congélateur/Réfrigérateur
Acier Inoxydable PRO 48
ICBPRO4850



Hotte Murale Pro 152 cm
ICBPW602718



Cuisinière Mixte 152 cm
ICBDF60650CG

Pour les personnes à la recherche d'une cuisine au style emblématique et audacieux. Votre cuisine sera synonyme de luxe haute performance grâce aux fonctions remarquables et inimitables des solutions de réfrigération de la série PRO de Sub-Zero et les fameux boutons rouges des équipements Wolf.



LE SPÉCIALISTE DE LA PRÉSERVATION
DES ALIMENTS

Fait honneur à chaque
bouchée délicieuse et fraîche.



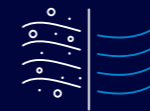
PRÉSERVEZ *ce qui compte*

Les solutions de réfrigération Sub-Zero sont bien plus qu'un simple réfrigérateur qui garde les aliments au frais. Sub-Zero est le spécialiste de la préservation des aliments et aide à profiter d'aliments plus frais, plus longtemps grâce à ses technologies pointues et innovantes de préservation. Notre engagement en matière de design est également très fort puisque nous proposons constamment des solutions de réfrigération encastrée adaptées à chaque style d'intérieur.



LA DOUBLE RÉFRIGÉRATION, PLUS FRAÎCHE, PLUS LONGTEMPS

Frais et humide dans le réfrigérateur, glacial et sec dans le congélateur. Le maintien de ces environnements particuliers est au cœur du système de réfrigération double, pionnier, de Sub-Zero. Cela signifie pour vous des aliments plus croquants et plus frais, pendant plus longtemps, y compris des surgelés sans brûlure de congélation.



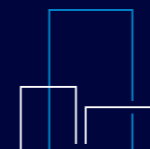
PURIFICATION AVANCÉE DE L'AIR

En adaptant la technologie utilisée par la NASA, Sub-Zero lance un système de purification de l'air qui nettoie, toutes les 20 minutes, l'air de l'éthylène et des odeurs qu'il contient.



CONTRÔLE PRÉCIS DE LA TEMPÉRATURE

Les 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 selon un point de consigne d'un degré.



CONCEPTION MODULAIRE SUR MESURE

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



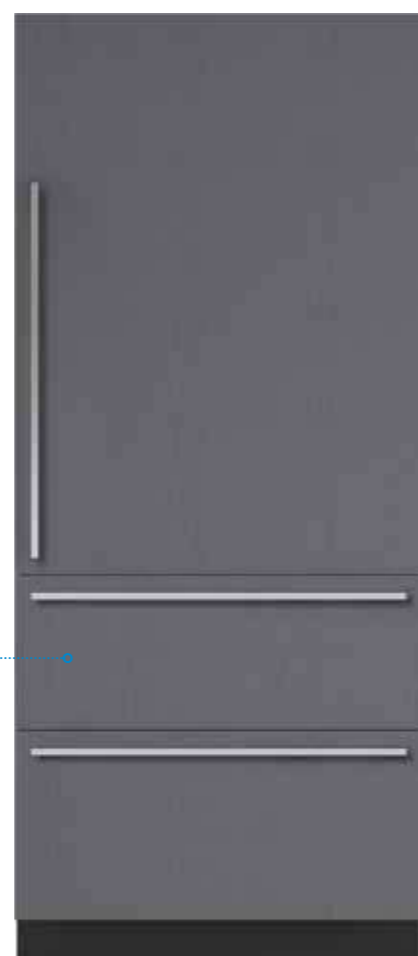
CONSTRUITS ET TESTÉS POUR DURER PLUS DE 20 ANS

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.

Les gammes SUB-ZERO



SÉRIE ENCASTRABLE CLASSIQUE
Le chef d'œuvre de Sub-Zero.



SÉRIE INTÉGRABLE
DESIGNER
*« La réfrigération n'importe
où » Le summum de la
personnalisation*



SÉRIE PRO
De l'acier inoxydable beau, audacieux et imposant.



PRÉSERVATION DU VIN
*Une impressionnante vitrine
pour votre collection.*



SÉRIE INTÉGRABLE
DESIGNER SOUS-PLAN
*La réfrigération là où vous
en avez le plus besoin.*

Sub-Zero possède la technologie de préservation des aliments la plus pointue de l'industrie.

ICBBI-36UFDID



UN RÉFRIGÉRATEUR PLEIN D'IDÉES FRAÎCHES

DOUBLE RÉFRIGÉRATION

Crée des environnements idéaux pour les aliments frais et surgelés.

SYSTÈME DE PURIFICATION DE L'AIR

En adaptant la technologie utilisée par la NASA, Sub-Zero lance un système de purification de l'air qui nettoie, toutes les 20 minutes, les rejets de gaz éthylène ainsi que les odeurs et bactéries.

RANGEMENT FLEXIBLE

Les tiroirs s'ouvrent aisément, les portes versatiles et les clayettes étanches produisent un intérieur pratique.

JOINT MAGNÉTIQUE

Grâce au joint, la porte est étanche à l'air ce qui réduit par conséquent la consommation d'énergie.

ECLAIRAGE INTÉRIEUR

L'éclairage LED intérieur est écoénergétique et il est conçu pour durer aussi longtemps que votre réfrigérateur.

UN SYSTÈME DE FILTRATION DE L'EAU À LA POINTE

Réduit la présence de particules et de polluants pour offrir un goût frais à l'eau et aux glaçons.

FONCTION MAX ICE

Augmente votre production de glace de 30% pendant 24 heures.

MICROPROCESSEUR

Contrôle du dégivrage et de la température précis, stockage des informations diagnostic pour les techniciens.

CARTES INFORMATIVES SITUÉES DANS L'APPAREIL

Offrent des astuces et conseils testés et issus d'études pratiques pour une utilisation optimale du réfrigérateur.

PANNEAU DE COMMANDE

Contient une pléthore d'informations et vous offre un contrôle de la température aisé.

GRILLE « FLIP UP »

Présente sur les modèles de la série encastrable Classique, elle permet un accès aisé à la zone moteur lors de la maintenance.



Armoire Tout Réfrigérateur Acier Inoxydable Série Classique 91 cm - ICBB1-36R/S/TH, Cave à Vin acier Inoxydable 76 cm - ICBBW-30/S/TH et Armoire tout Congélateur Acier Inoxydable Série Classique 91 cm - ICBB1-36F/S/TH

*Technologie et design
légendaires et innovants*

SÉRIE ENCASTRABLE CLASSIQUE

Découvrez la tradition Sub-Zero :
conception légendaire avec plus de
sept décennies d'expérience dans la
préservation des aliments. La toute
nouvelle génération atteint des sommets de
raffinement, aussi bien dehors que dedans.



91 cm Réfrigérateur/Congélateur Bottom-Mount en Acier Inoxydable Série Classique - ICBBI-36UID

Sub-Zero, Immédiatement Identifiable

La série encastrable Classique offre une approche audacieuse en termes de design. Associez l'acier inoxydable intemporel aux poignées Pro ou tubulaires, les deux styles se coordonneront parfaitement aux appareils de cuisson Wolf. Pour les cuisines plus petites, le modèle double portes permet d'utiliser efficacement l'espace.



1 Modèle acier inoxydable avec poignées Pro



2 Modèle acier inoxydable avec poignées tubulaires



Réfrigérateur/Congélateur Double Portes Acier Inoxydable Série Classique 91 cm - ICBBI-36UFDID/S/PH



Réfrigérateur/Congélateur Side-by-Side, Classique, 107 cm avec Distributeur - ICBB1-ICBBI-42SD/S/TH et Plaque de Cuisson Induction Encadrée, Finition Classique 91 cm - ICBC1365TFIS



Profitez en permanence de glaçons et d'eau filtrée grâce au distributeur intégré ou externe





Réfrigérateur/Congélateur en Acier Inoxydable, Side-by-Side, Classique, 122 cm avec Distributeur Interne d'eau et de Glçons - ICBB1-48SID/S/TH et Cave à Vin en Acier Inoxydable 70cm - ICBBW-30/S/TH présentée avec grille sur mesure





Réfrigérateur/Congélateur Acier Inoxydable, Porte en Verre, 122 cm PRO 48 - ICBPRO4850G



*Un duo harmonieux de la
forme et de la fonction.*

SÉRIE PRO

Notre design le plus audacieux a été relooké. La seule chose qui impressionne encore plus que son superbe extérieur est la technologie innovante, qu'il renferme.



Audacieux et Puissant

Pour garder les aliments frais, plus longtemps, la série PRO est dotée du système de préservation le plus pointu qui soit. Entièrement en acier inoxydable, dehors comme dedans, ce réfrigérateur-congélateur répond à toutes les exigences des personnes à la recherche d'une esthétique professionnelle et luxueuse. Grâce à la nouvelle largeur de 91 cm, il offre de nouvelles opportunités de design aussi bien pour les petites cuisines que les grandes.



Le système de purification de l'air, inspiré de la NASA, filtre, toutes les 20 minutes, les rejets de gaz éthylène ainsi que les odeurs et bactéries.



La clayette coulissante à extension complète offre un accès ergonomique aux aliments.



Détails finis main et design intemporel.



Le bac à légumes à contrôle indépendant garantit l'environnement idéal aux fruits et légumes ainsi qu'aux produits délicats.



Refrigerateur/Congelateur, en Acier Inoxydable, Porte Vitree, 91 cm Pro 36 - ICBPRO3650G, Plaque de Cuisson Induction 91 cm Contemporaine - ICBCI365C/B,
Four Vapeur Combine Contemporain, 76 Cm - ICBCSO30CM/B, Four Simple, 76 Cm, Serie M Contemporain - ICBSO30CM/B et Tiroir de Mise Sous Vide 76 Cm - ICBVS24







*Des possibilités
de conception infinies*

SÉRIE INTÉGRABLE DESIGNER

Technologie à la pointe du progrès, design se fondant parfaitement dans votre intérieur. Disponible dans de nombreuses dimensions pour une flexibilité jamais atteinte, la gamme intégrable est tout simplement une révolution en matière de design.



Plaque de Cuisson Induction 91 cm Contemporain - ICBC1365C/IB, Four Vapeur Combiné, 76 cm, Noir Vitré, Contemporain, avec Poignée Entièrement Rétractable - ICBC5030C/M/IB, Four simple encastré, 76 cm, série M, Contemporain - ICBSO30C/M/IB, Tiroir Chauffant 76 cm - ICBWWD300, Cave à vin, Série Designer - ICBW-30, Colonne Congélateur 76cm avec Fabrique de Glace - ICBC-30FI et Colonne Réfrigérateurur 76cm, Série Designer avec Distributeur Interne - ICBC-30RID



Des personnalisations illimitées adaptées à votre espace et votre style.

Où se cache-t-il ?

Grâce à leur design innovant, les produits intégrables Sub-Zero ne font qu'un avec leur environnement et se fondent complètement dans la décoration de la pièce si vous optez pour des façades d'habillage personnalisées.



Cuisinière Mixte 122 cm - ICBDF48450CC, 76 cm Colonne Congélateur Designer avec Fabrication de Glace - ICBIC-30FI, Cave à Vin 61 cm - ICBIW-24 et Colonne Réfrigérateur, Designer, 91 cm avec Distributeur d'eau Interne - ICBIC-36RID





Épuré et Subtil

Avec la Série Intégrable designer les possibilités sont infinies. La réfrigération est entièrement repensée et ne se limite plus à la cuisine. Suite parentale, bureau, salle de sport ou de cinéma, votre appareil se niche où vous le souhaitez.





Réfrigérateur/Congélateur Grand Modèle Intégré de 76 cm, Designer - ICBIT-30CID X 2, Cave à Vin à tiroirs réfrigérateurs, Designer, 76 cm - ICBW-30R





Tiroirs de la Série Intégrable Designer

Les produits frais dans l'îlot près du point d'eau. Les surgelés dans le cellier.
Les yaourts et jus de fruits dans la salle à manger. Les boissons fraîches dans la salle de sport ou la suite parentale. Grâce aux tiroirs sous-plan, profitez de la fraîcheur où que vous soyez. Les modèles à double tiroirs sont disponibles en version tout réfrigérateur ou tout congélateur avec fabrique de glace.





*Les ennemis du vin
ont un adversaire de taille.*

CAVES À VIN

Les caves à vin Sub-Zero sont le lieu idéal pour entreposer vos bouteilles mais elles vont bien au-delà de la conservation du vin. Fabriquées à l'aide de technologies innovantes tels que les microprocesseurs qui maintiennent les températures au degré près et l'hygrométrie optimale. Les effets nocifs de la chaleur, de la lumière, de l'humidité et des vibrations sont contrôlés grâce à des fonctions totalement novatrices.



Organisez votre collection avec des étiquettes.



Stocke en toute sécurité des magnums, des demi-bouteilles et des bouteilles de 750 ml.



Cave à cigares pour préserver des cigares.



Tiroir de stockage pour bouteilles hors format

Comment la technologie de préservation de Sub-Zero déjoue les ennemis naturels du vin :



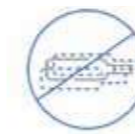
BLOQUE LES RAYONS NOCIFS

Le verre teinté anti-UV évite d'exposer le vin à la lumière qui peut provoquer son vieillissement et le dénaturer.



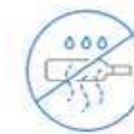
COMBAT LA CHALEUR

Deux zones indépendantes maintiennent la température du vin au degré réglé près, afin de conserver les bouteilles à la température de stockage et de dégustation souhaitée. Idéal pour les vins rouges et blancs ou pour le vieillissement ou le service des vins.



RÉDUIT LES VIBRATIONS

Les clayettes coulissantes accueillent soigneusement les bouteilles et permettent d'y accéder sans effort et sans créer de vibrations.



CONTRÔLE L'HUMIDITÉ

Deux évaporateurs facilitent le maintien d'une humidité modérée et stable, ils veillent à ce que les bouchons restent souples et à ce que les étiquettes ne se décollent pas.

Protégez votre collection avec raffinement

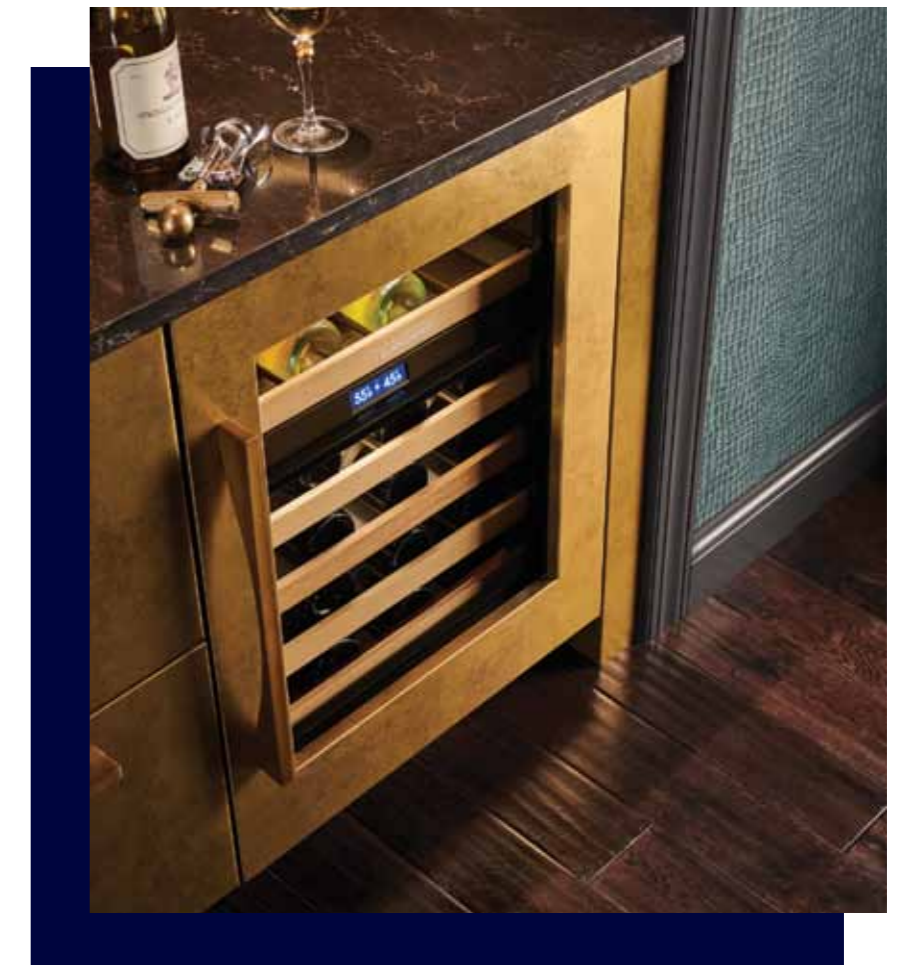
Levez votre verre en l'honneur de nos caves spécialement conçues pour une conservation optimale de vos vins. Trinquez au plaisir d'admirer vos crus présentés sur des clayettes en merisier. Nos caves sont disponibles dans plusieurs dimensions, styles et configurations. Vous trouverez aisément le modèle qui correspond à votre espace et vos besoins.



Caves à Vin Sous Plan

Nos caves à vin s'exposent et ne sont plus cantonnées à la cuisine !! Désormais à portée de main dans n'importe quelle pièce de la maison, les vins sont prêts à être servis à la température idéale. Ce modèle contient 42 bouteilles dans deux zones de stockage indépendantes. Entièrement intégrable, il saura trouver sa place en un clin d'œil et rehausser votre style.

Cave à Vin Sous Plan 61 cm Designer - ICBDEU2450W



Conserver votre vin au gré de vos envies. Bar, salon, pool house.



Colonne Réfrigérateur, 76 cm, Designer avec Distributeur d'eau Interne - ICBIC-30RID, Cave à Vin, 76 cm, Designer - ICBIW-30,
Plaque de Cuisson au Gaz, 91 cm, Professionnel - 5 Brûleurs - ICBCG365PIS et Double Four Encastrés, Contemporain, 76 cm, Série M - ICBDOS30CMB







Cave à Vin, 76 cm - ICBBW-30/S/PH x 2 et Cuisinière Mixte 122 cm - ICBDF48650G





LE SPÉCIALISTE DE LA CUISSON

Approuve chaque
repas cuisiné maison.



DÉLICIEUSE *prédiction*

Notre expertise : la cuisine. Wolf se spécialise dans les appareils à la performance professionnelle qui garantissent des résultats délicieux à chaque fois. Que vous soyez un chef d'expérience, un novice passionné, ou plus probablement, entre les deux, vous aurez plus confiance dans vos aptitudes grâce à la performance supérieure de Wolf.



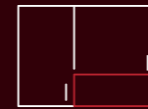
UNE CHALEUR HOMOGENE ET UN CONTRÔLE PRÉCIS DE LA TEMPÉRATURE

Les appareils Wolf sont conçus avec grande expertise pour optimiser au mieux la science associée à l'art culinaire au travers d'une technologie et de commandes conviviales et intuitives, éliminant toute incertitude.



HÉRITAGE PROFESSIONNEL

Bien avant d'introduire les prouesses des produits Wolf dans les maisons particulières, les professionnels de la cuisine considéraient déjà ces produits comme les meilleurs de l'industrie. Imprégnés du pedigree des cuisines professionnelles de 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 Wolf se coordonnent aux produits Sub-Zero - deux spécialistes en harmonie pour une cuisine exceptionnelle.



TESTS RIGoureux

Fabriqués à partir de matériaux supérieurs, les produits Wolf sont conçus pour durer au moins 20 ans. Les principaux composants font l'objet de tests extrêmes contre la tension avant d'être ajoutés au produit final. Chaque fonction majeure est testée avant l'expédition.



UNE GARANTIE EN TOUTE TRANQUILITÉ

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 de fonctions intelligentes qui suppriment l'approximation.



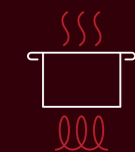
SYSTÈME BREVETÉ À DOUBLE CHALEUR TOURNANTE WOLF

Goûtez la différence grâce à notre système de chaleur tournante Dual VertiCross™. Il comprend deux ventilateurs en colonne situés sur les côtés du moufle du four ainsi que des résistances chauffants verticaux parallèles, permettant une cuisson homogène sur toutes les grilles. Le four préchauffe plus vite grâce à la saturation et à la diffusion améliorées de la chaleur, pour atteindre rapidement la perfection.



VAPEUR

Découvrez une polyvalence et un contrôle supérieur de vos cuissons grâce à nos fours combinés. Faciles à utiliser et dotés d'une belle capacité, ils vous permettront de réaliser vos préparations quotidiennes ou de plus ambitieuses en un clin d'oeil. Vapeur pure, basse température, régénération, levée de pâtes, Mode Wolf Gourmet, stérilisation, pas moins de 13 modes de cuisson sont à votre disposition.



TECHNOLOGIE À INDUCTION

Les plaques à induction créent un champ magnétique qui déclenche de la chaleur dans les ustensiles de cuisine. C'est une technologie très efficace de transfert de la chaleur avec un ajustement de la température presque instantané. L'eau bout également très rapidement.



BRÛLEURS ÉTANCHES À DOUBLE COURONNE

Dans cette innovation Wolf, la puissance rencontre la finesse. La partie supérieure délivre une chaleur exceptionnellement élevée pour saisir et bouillir. Pour faire mijoter ou fondre, le brûleur inférieur produit une flamme plus subtile. Pour un nettoyage aisé, les brûleurs sont étanches et intégrés.



ÉLÉMENTS INFRAROUGES

Cette fonction de grill et teppanyaki génère des températures plus élevées pour une meilleure saisie.



Fours électriques à chaleur tournante



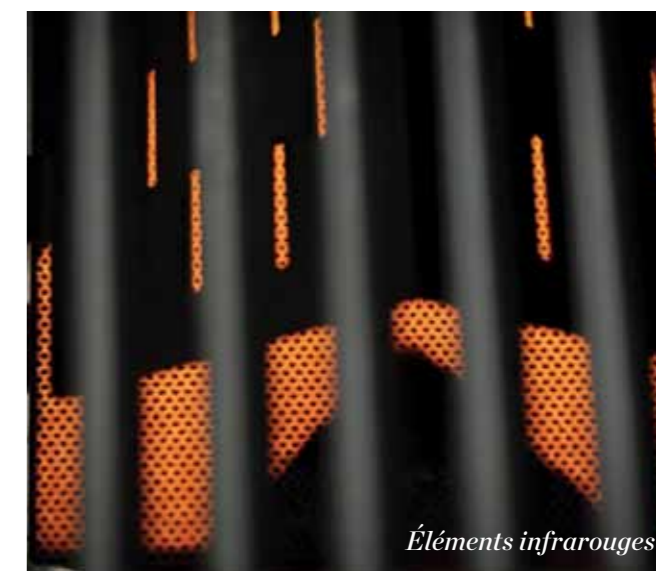
Fours vapeur combinés



Technologie à induction



Brûleurs étanches à double couronne



Éléments infrarouges

Explorez l'univers WOLF



NOUVEAU

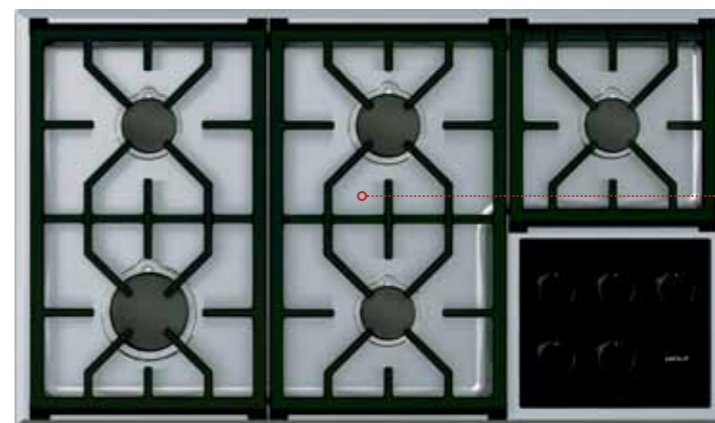
CUISINIÈRES INDUCTION
La performance supérieure de Wolf - plus épurées que jamais.

NOUVELLES

CUISINIÈRES MIXTES
La gamme la plus légendaire, complètement réinventée.

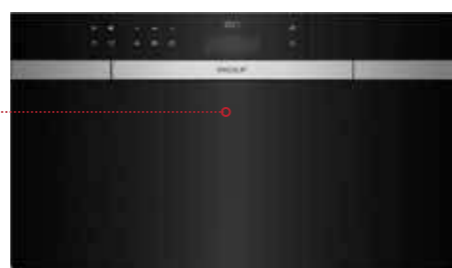


DOMINOS DE CUISSON
Adaptés à votre manière de cuisiner.



PLAQUES DE CUISSON
Des tailles, des styles et des fonctions pour tous les goûts.

FOURS ENCASTRÉS
Des résultats constamment délicieux.



BARBECUES

Les barbecues multifonctions offrent une excellente maîtrise de la cuisson.



MACHINES À CAFÉ
Pour un café exquis, juste à point.



HOTTES ASPIRANTES
Forme et fonction remarquables.



Les héritiers inimitables des gammes professionnelles



NOUVEAU

CUISINIÈRES MIXTES

Les cuisinières mixtes entièrement repensées combinent héritage professionnel, esthétique légendaire et performance innovante, le tout dans un ensemble très audacieux. Grâce aux diverses tailles, fonctions et configurations à personnaliser, nos cuisinières sont les alliés des cuisiniers perspicaces.



L'écran couleur tactile est intuitif, facile à lire et s'escamote en un clin d'œil lorsqu'il n'est pas utilisé.

GRIL ET TEPPANYAKI INFRAROUGES

Le gril infrarouge ainsi que le teppanyaki ont été repensés de manière à proposer un plus grand choix de zone de cuisson. Viandes, poissons, légumes délicats ou pancakes, cuisiner en toute sérénité.



Les boutons rétro-éclairés s'illuminent lorsque la cuisinière est en cours d'utilisation. Ils vous permettent de repérer en un clin d'œil le brûleur actif.

MODE GOURMET

Mettez votre four sous pilote automatique. La technologie du futur est là. Le mode gourmet contrôle automatiquement le processus de cuisson pour garantir des résultats faciles et délicieux, à chaque fois.

CHALEUR TOURNANTE BREVETÉE DUAL VERTICROSS™

Grâce au système à double chaleur tournante Dual VertiCross™ la chaleur est homogène et le préchauffage est atteint rapidement.







Cuisinière Mixte 152 cm - ICBD60650CG et Hotte Murale Pro 152 cm - ICBPW602718



*Le look le plus épuré
de Wolf associé
à la performance
professionnelle.*

NOUVEAU

CUISINIÈRES INDUCTION

Réclamée depuis plusieurs années, Wolf lance sa toute nouvelle cuisinière à induction. Offrant ainsi une alternative plus contemporaine que notre cuisinière mixte au style professionnel. Les boutons ont disparu, les lignes raffinées sont épurées mais la qualité inaltérable qui fait de Wolf le fleuron des appareils de cuisson reste au cœur de ce superbe outil culinaire.



Le choix idéal qui réunit tous les critères.

Cuisinières Induction

Le four haute performance possède les mêmes fonctions à la pointe que les fours de nos cuisinières mixtes. Doté du brevet Dual VertiCross™, l'air est réparti uniformément, la présence de points chauds et froids est réduite. Commandé par l'écran tactile entièrement intégré, le four offre 10 modes de cuisson testés par des chefs, incluant le mode intuitif Gourmet, l'assistant idéal de vos recettes.



Réfrigérateur/ Congélateur à tiroirs, 91 cm, Designer - ICBIT-36CID, Cuisinière à Induction 76 cm - ICBIR30450/S/T et 107 cm Hotte pour Îlot de Cuisson - ICBVI42B



*Conçu spécialement
pour vous.*

ENTABLEMENTS et PLAQUES DE CUISSON

Du look totalement élégant et épuré de la Série contemporaine au charisme audacieux de la gamme professionnelle, Wolf possède l'esthétique qui vous séduira. Faites votre choix parmi nos nombreux modèles, tailles, styles et finitions.



Entablements à Brûleurs Étanches

Identique au-dessus de la cuisinière mixte, l'entablement à brûleurs étanches Wolf vous procure une irrésistible envie de vous mettre aux fourneaux. Il est le compagnon idéal des fours encastrés. Proposés en 91 cm et 122 cm de large et disponibles en trois configurations possibles : teppanyaki, gril et wok.



Les éléments infrarouges du gril et de la plaque Teppanyaki préchauffent rapidement et génèrent une forte chaleur pour la saisie des aliments.

BRÛLEURS ÉTANCHES DOUBLE-COURONNE

Les brûleurs étanches à double couronne offrent une chaleur exceptionnellement forte pour saisir et bouillir, mais aussi une température ultra basse, idéale pour mijoter ou fondre. De plus, les brûleurs sont faciles à nettoyer.



Entablement à Brûleur Étanche 122cm - ICBSRT486G





Entablement 122 cm à Brûleurs Étaanches - 4 Brûleurs et Wok - ICBSRT484W, Double Four Professionnel, 76 cm, Série M - ICBDO30PM/IS/PH,
Machine à Café 60 cm - Acier Inoxydable - ICBEC24/S, Tiroir Chauffe-Tasses 60 cm - ICBCW24/S et Hotte Murale 122 cm Classique Pro - ICBPW482418





Les grilles continues en fonte sont extrêmement durables et offrent une mobilité aisée. En plus, elles sont aussi faciles à nettoyer.

Plaque de Cuisson Gaz 91 cm Professionnelle - ICBCG365P/S



Plaque de Cuisson Gaz 91 cm Professionnel - ICBCG365P/S



Plaque de Cuisson Gaz 91 cm Professionnel - ICBCG365P/S

Plaques de Cuisson Gaz

Choisissez votre style ! Faites votre sélection entre le look légendaire des boutons rouges, acier inoxydable brossé et noirs ou le panneau de commande vitré résolument contemporain.

Peu importe l'esthétique, vous bénéficierez toujours du contrôle de la température précis des brûleurs à double couronne. Grâce à leur étanchéité, les éclaboussures et débordements ne pénètrent pas dans l'appareil et la cuve est facile à nettoyer.



Plaque de Cuisson au Gaz, 76 cm, Finition Classique - ICBCG304T/S





Plaques de Cuisson Induction

Ultra-rapide. Contrôle précis. Technologie exceptionnelle. Les éléments électromagnétiques des plaques de cuisson induction permettent aux poêles et casseroles de chauffer instantanément et uniformément. La surface de la plaque de cuisson reste assez froide, faisant de l'induction la méthode de cuisson la plus sûre, particulièrement en présence de jeunes enfants.

Disponibles en 60 cm, 76 cm et 91cm, les plaques sont proposées dans des finitions Classique et Contemporaine afin de s'intégrer à tous les styles de cuisines. La gamme Classique s'adapte aisément aux dominos de cuisson pour une implantation sur mesure idéale.



Les plaques de cuisson Induction sont 40 pour cent plus efficaces que les plaques au gaz ou électriques.





*Transforme n'importe
quel plan de travail en
zone de cuisson.*

DOMINOS DE CUISSON

Concevez votre zone de cuisson totalement personnalisée. Créez votre ensemble sur mesure en combinant les dominos de cuisson Wolf. Soigneusement pensés avec une esthétique uniforme alliée à une performance exceptionnelle, ils satisferont vos envies et vos besoins.

DOMINO DE CUISSON GAZ

Les brûleurs à double couronne innovants de Wolf offrent un contrôle nuancé de la température, aussi bien haute que basse.

- Système de rallumage automatique
- Brûleurs étanches faciles à nettoyer



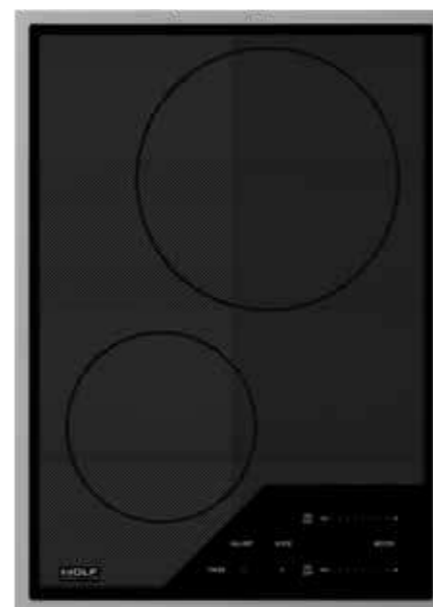
DOMINO GRIL ÉLECTRIQUE

Obtenez des marques de saisie dignes des plus grands restaurants avec ses deux zones de cuisson indépendantes de 1400 watts.

- Des briquettes en céramiques diffusent une chaleur d'une intensité homogène pour une cuisson savoureuse
- Deux zones de cuisson dissociées



Cinq dominos différents pour que vous puissiez cuisiner comme vous l'entendez.



DOMINO DE CUISSON INDUCTION

Deux zones à induction ultra-efficaces chauffent instantanément, uniformément et précisément.

- Facile à nettoyer, résistent aux rayures, surface vitrocéramique noire
- Mode Boost pour une ébullition rapide

DOMINO WOK MULTIFONCTION

Le brûleur puissant de 8 kW forme une forte flamme pour bouillir vite et réussir des plats sautés.

- Flexibilité entre la grille standard et celle adaptée au wok.
- Brûleur étanche facile à nettoyer.



DOMINO VAPEUR

Profitez de la polyvalence d'une cuisson vapeur très uniforme.

- Contrôle de la température à un degré près.
- Résistance chauffante puissante de 2 700 watt.
- Accessoire en option de panier de mise sous vide



*Des résultats à la
perfection*

FOURS ENCASTRÉS

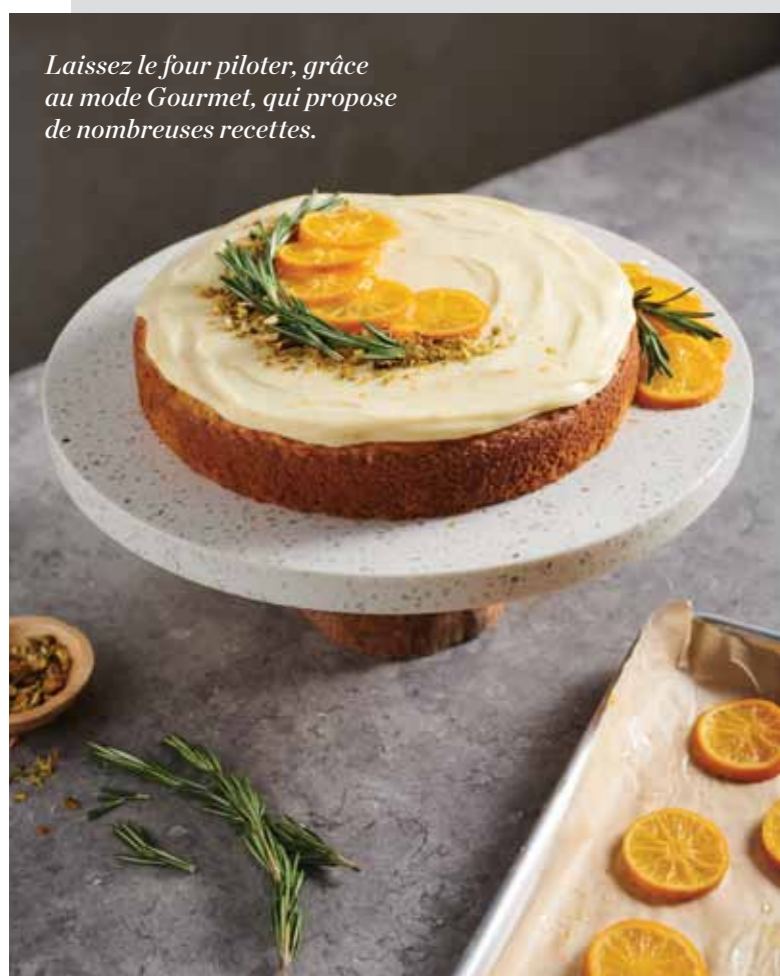
Depuis leur apparition, les fours Wolf font l'unanimité chez les professionnels de la cuisine tels que les Chefs, boulangers, pâtisseries et architectes d'intérieur.

Jamais auparavant des fours n'ont intégré autant d'innovation, de précision de contrôle ainsi qu'une si large gamme de finitions.

Fours Encastrés Série M

Trois esthétiques distinctes - Contemporain, le design minimaliste sans poignée noir vitré ou acier inoxydable, Classique à l'encadrement en acier inoxydable, Professionnel, audacieux avec ses boutons siglés si identifiables. Le raffinement des fours encastrés de la série M va bien au-delà de l'esthétique. Les fonctions ultra-performantes incluent le système innovant de double chaleur tournante Dual VertiCross™, l'écran tactile LCD couleur, un grand choix de programmes de cuisson autonomes et aussi pré-enregistrés. L'éclairage est lumineux, l'intérieur du four a entièrement été repensé de manière à apporter une capacité encore plus importante et un accès facilité à vos plats.

Laissez le four piloter, grâce au mode Gourmet, qui propose de nombreuses recettes.



Plaque de Cuisson au Gaz 91 cm Professionnel - ICBCG365P/S, Double Fours Contemporain, 76 cm, Série M - ICBDO30CM/B, Colonne Tout Réfrigérateur, 76 cm, Designer - ICBIC-30RID



Four à Convection Vapeur, 76 cm, Série M, Finition Classique - ICBSO30TM/S/TH, Four Micro-onde Combiné, 76 cm, Série M, Finition Classique - ICBSO30TM/S/TH, Four Simple, 76 cm, Série M, Finition Classique - ICBSO30TM/S/TH x2, Plaque de Cuisson Induction, 91 cm, Finition Classique - ICBC1565TF/S et Hotte Escamotable 91 cm - ICBDD36





Four Simple Encastré, Professionnel, 76 cm, Série E - ICBSO30PE/S/PH X 2

Fours Encastrés de la Série E

Le contrôle précis s'applique aussi bien à l'esthétique de votre cuisine qu'à la performance de cuisson de son équipement. Quels designs agrémentent au mieux votre cuisine ? La finition Classique avec son bandeau de commande en acier inoxydable et sa poignée tubulaire ? Ou bien le style Professionnel, avec le bandeau de commande en acier inoxydable et sa poignée Pro, de forme oblong ? La technologie intelligente offre dix modes de cuisson, y compris la chaleur uniforme et polyvalente de la double chaleur tournante. Les fours de la série E peuvent s'encastrent dans vos meubles pour une meilleure finition et une cuisine entièrement intégrée.





Four Simple, Professionnel, 76 cm, Série E - 2x ICBSO30PEIS/PH, Tiroid Chauffant 76 cm - 2x ICBWWD300 et Entablement à Brûleurs Étauches, 91 cm - ICBSRT 364G





Four Encastré, 60 cm, Finition Classique, Série E

Vous cherchez un format plus petit ? Profitez de la performance et de la beauté haut de gamme de Wolf au format réduit. Le four encastré, finition classique, 60 cm, de la série E peut être installé presque n'importe où. En plus il offre la même performance que ses homologues de plus grande taille. Pour une cuisine compacte, appréciée par tous les cordons bleus, associez-le à une plaque de cuisson Induction, un four vapeur combiné, des dominos intégrés ainsi que des tiroirs de réfrigération sous-plan Sub-Zero.

*Même les plus petites cuisines
peuvent accueillir un four Wolf.*



Four Combiné Micro-onde, 60 cm, Finition Classique, Série E - ICBSPO24TE/S/TH, Machine à Café 60 cm - Acier Inoxydable - ICBEC24/S
Four à Convection Vapeur, 60 cm, Finition Classique, Série E - ICBSO24TE/S/TH



Fours Vapeur Combinés

C'est peut-être 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 des nombreux autres modes de cuisson pour créer le plat que vous souhaitez - tartes dorées, viandes succulentes, restes régénérés ou encore de tendres steak cuits sous vide. La polyvalence concerne également le design. La nouvelle esthétique raffinée offre un look uniforme dans le cadre de combinaison avec d'autres appareils Wolf.



Four Combiné Micro-onde, Finition Classique, 60 cm, Série E, présenté avec le modèle de Poignée Pro - ICBSPO24TE
 Four à Convection Vapeur, Finition Classique, 60 cm, Série E - ICBCSO24TE



Préparez des repas entiers à l'aide des modes prédéfinis du four micro-ondes Multifonction.

Fours Micro-ondes Multifonction avec Gril

La performance Wolf, dans un appareil compact qui présente 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 égalée par la modularité du design qui réduit la place prise 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.



Les résistances doubles du gril de 750 watts apporte une finition croustillante et dorée aux aliments.

Un Barista à la maison.



MACHINE À CAFÉ *et* TIROIR CHAUFFE-TASSES

Prenez le temps de savourer un café personnalisé et de qualité professionnelle. Réveil matin, café plaisir, café addict ? Profitez de votre boisson préférée servie dans une tasse chauffée. Détendez-vous et dégustez.



Machine à Café 60 cm - Acier Inoxydable - ICBEC24/S et Tiroir Chauffe-Tasses 60 cm - Acier Inoxydable - ICBCW24/S



Machine à Café 60 cm - Noir - ICBEC24/B

DESIGN COORDONNÉ
Le design s'accorde parfaitement à tout type d'installation. Seule ou combinée à d'autres appareils Wolf, la machine à café Wolf trouvera sa place aisément.



Machines à Café

La performance supérieure de la machine à café Wolf est accrue par de nombreuses fonctions à la pointe de la technologie. Connectée en un clin d'œil, elle ne nécessite pas d'arrivée d'eau puisqu'elle dispose d'un grand réservoir intégré d'une capacité de près de deux litres. Capuccino, café latte, le lait ne pénètre pas dans la machine. Le système peut être nettoyé sans aucun démontage. Il suffit d'appuyer sur un bouton et des jets de vapeur nettoient le mécanisme. Un système coulissant sur glissière permet d'accéder facilement à l'appareil pour un réapprovisionnement en café en grains ou moulu en toute facilité.



Machine à Café 60 cm - Noir - ICBEC24/B et Tiroir Chauffe-Tasses 60 cm - Noir - ICBCW24/B



Tiroir Chauffe-Tasses

Le tiroir chauffe-tasses est le compagnon idéal de la machine à café Wolf. Il chauffe légèrement les tasses à la température idéale. Tiroir entièrement coulissant, il s'ouvre aisément et contient un revêtement anti-dérapant pour garder les tasses bien en place.

*Une cuisine encore
plus fonctionnelle*

TIROIRS

Ces appareils à la taille optimale allient parfaitement performance et esthétique. Le tiroir de mise sous-vide est le compagnon idéal pour stocker, portionner, mariner. Il permet une conservation prolongée et une préparation parfaite. Quant au tiroir chauffant, il vous aidera à parfaire la cuisson d'un plat ou simplement maintenir au chaud tasses et assiettes.



Associez à un four vapeur combiné pour une installation complète de cuisson sous vide.

Tiroir de Mise Sous Vide

La technique de mise sous-vide est utilisée par les grands chefs depuis de nombreuses années : l'extraction de l'air et de l'oxygène préserve le goût et les nutriments des aliments, le stockage est facilité, la congélation optimale, les bouteilles de vin entamées sont idéalement conservées.... Vous serez rapidement séduit par les nombreux avantages du tiroir sous-vide, qui deviendra un compagnon incontournable. Il s'harmonise parfaitement à votre cuisine grâce aux options de façades en acier inoxydable, noire vitrée ou sur mesure, en 60 ou 76 cm.



Rebouchez les bouteilles non terminées.



Tiroir Chauffant 76 cm - ICBWWD300



Ajoutez un ensemble de récipients pour garder les plats au chaud et afin qu'ils ne dessèchent pas

Tiroir Chauffant 76 cm - ICBWWD300, présenté avec un ensemble optionnel de 6 récipients



Tiroir Chauffant 76 cm pour usage extérieur - ICBWWD300

Tiroir Chauffant

Le tiroir chauffant de Wolf s'intègre parfaitement à n'importe quel espace grâce à sa façade en acier inoxydable ou réalisée sur mesure et assortie aux meubles adjacents. Ses fonctions sont multiples, de la cuisson à basse température au maintien au chaud des plats cuisinés sans aucune perte gustative. Il est également utilisé pour chauffer les plats, assiettes, tasses et enfin, dans une application détournée, il sera installé dans la suite parentale ou le poolhouse afin d'y trouver des serviettes chaudes. A l'intérieur comme à l'extérieur, nos modèles sont présents là où vous en avez le plus besoin.



Tiroir Chauffant 76 cm - ICBWWD300



*Un air purifié pour
une cuisine encore
plus agréable*

HOTTES ASPIRANTES

Éliminez fumée, graisse et odeurs grâce à un système d'aspiration puissant. Trouvez la taille, le design et la motorisation qui allieront esthétique et performance au sein de votre cuisine.



Hottes Aspirantes

En acier inoxydable classique, en verre pour une version contemporaine ou encastrées, les hottes aspirantes Wolf sont des éléments essentiels d'une cuisine bien conçue : une motorisation puissante, un design sculptural, des commandes simples d'utilisation, et un éclairage lumineux en sont les caractéristiques principales.

HOTTES MURALES CLASSIQUES PRO

Derrière leurs lignes en acier inoxydable sculptées, les formes magnifiques s'associent à une puissante performance. Ces hottes classiques, style cheminée, sont proposées dans plusieurs tailles, allant de 76 cm à 152 cm de largeur.



Hotte murale Pro 152 cm - ICBPW602718

HOTTES ESCAMOTABLES

Discrètement intégrée dans le plan de travail, notre hotte escamotable allie élégance et performance : dotée d'une tour de 36cm, visible uniquement lors de la cuisson, elle aspire la fumée et les odeurs à travers un filtre cinq couches. Elle propose plusieurs versions de motorisation (recyclage, intégrée ou déportée).



Plaque de cuisson Induction, finition Classique, 91 cm - ICBCI365TF/S
Hotte escamotable 91 cm - ICBDD36



Four encastré Série M, finition Professionnelle, 76 cm - ICBSO30PM/S/PH x 2, Entablement à Brûleurs Étauchés, 122 cm - ICBSRT 484CG et Hotte Murale Professionnel 122 cm - ICBPW482718





Hotte Murale Noire 91 cm - ICBVW36B



Hotte 91 cm de Type Plafonnier - Acier Inoxydable - ICBVC36S, Plaque de Cuisson Induction, Contemporain, 91 cm - ICBCI365C/B.



Hotte Escamotable 91 cm - ICBDD36 et Plaque de Cuisson Induction, 91 cm, Finition Classique - ICBCI365TF/S

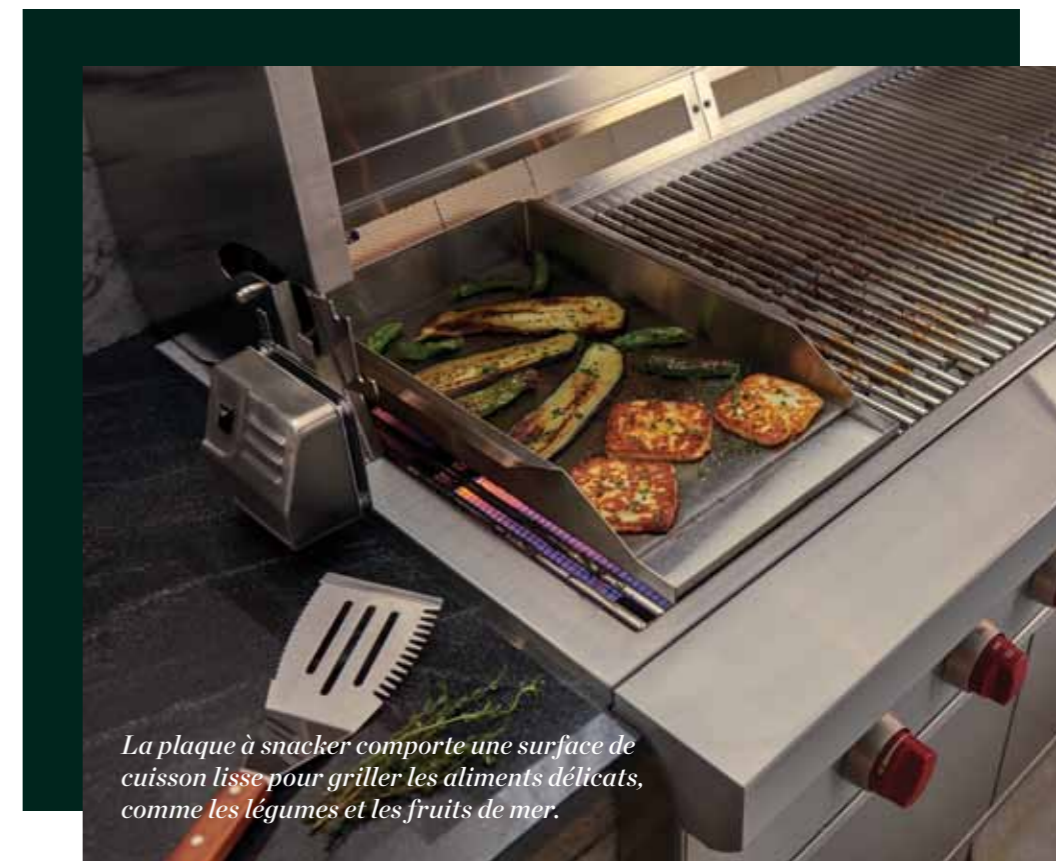




*Aux moments qui valent
la peine d'être savourés à
l'extérieur.*

GAMME OUTDOOR

Elargissez vos horizons culinaires : vivez l'aventure Sub-Zero & Wolf al fresco avec notre gamme dédiée aux espaces extérieurs : barbecues, réfrigération, tiroir chauffant, module brûleur et rangements... Tout devient à portée de main afin de réaliser des plats savoureux en profitant de votre poolhouse.



La plaque à snacker comporte une surface de cuisson lisse pour griller les aliments délicats, comme les légumes et les fruits de mer.

Barbecue 137 cm - ICBOG54, présenté avec la plaque à snacker en option

Gamme Outdoor

Imaginez préparer vos délicieux repas au bord de votre piscine ou dans votre jardin. Grâce à Sub-Zero & Wolf, c'est désormais possible. Nos barbecues utilisent deux types de chaleur – directe et rayonnante – de manière à obtenir une plage de température idéale ainsi qu'une chaleur uniforme, le secret d'une cuisson au gril parfaite. Le fumoir procurera un goût unique à vos viandes, et la plaque à snacker, disponible en option, vous permettra de griller les aliments délicats tels que poissons ou légumes. Les modèles sont proposés en tailles de 76 cm, 91 cm, 107 cm et 137 cm*. Pour un usage optimal de votre cuisine outdoor, choisissez les tiroirs de réfrigération d'extérieur sous plan de Sub-Zero, pour y conserver vos aliments frais et boissons.

* Le modèle de 137 cm est uniquement disponible en version encastrable

Tiroirs Extérieurs de Réfrigération, Designer, 61 cm - ICBID-24RO, et accessoires de rangement



Ajoutez les systèmes de réfrigération Sub-Zero à votre cuisine extérieure. Les tiroirs de 61 cm peuvent être habillés de façades en acier inoxydable résistant aux intempéries, avec ou sans serrure



Barbecue 76 cm - ICB0G30 présenté avec Le Chariot 76 cm en option - CART30

Options de Rangement

Les armoires, portes et tiroirs Wolf apportent une nouvelle dimension au rangement. Très fonctionnels, ils permettent de stocker tous les accessoires nécessaires à votre cuisine d'extérieur. Des copeaux de fumage aromatisés pour des grillades succulentes aux accessoires de barbecue mais aussi conteneurs de recyclage, vaisselle, ingrédients ... Concevez votre cuisine d'été en maximisant l'organisation et évitez ainsi les déplacements incessants entre l'extérieur et la maison.



Placard de rangement sec



Barbecue 91 cm - ICB0G36 et accessoires de rangement, Tiroir Chauffant d'Extérieur 76 cm - ICBWWD300

Barbecues à gaz

BARBECUES SUR CHARIOT OU ENCASTRÉS

La flexibilité du design de nos barbecues vous offre le choix d'installation. Les chariots sur roulettes sont proposés en largeurs de 76 cm, 91 cm et 107 cm. Un brûleur latéral optionnel vous permet de préparer vos accompagnements ou simplement de réchauffer vos sauces sans être contraint de retourner en cuisine. De même, la version encastrée peut être enrichie par un brûleur indépendant.

Tous nos modèles sont dotés de fonctions saisie, gril, fumeur, et rôtissoire.



Tiroir pour serviettes en papier



Tiroir poubelle double



Barbecue à gaz 137 cm - ICBOG54, Brûleur encastré 33 cm - ICBBM13, Tiroir chauffant 76 cm - ICBWWD300, et accessoires de rangement





WOLF GOURMET

De meilleurs repas à votre portée. Wolf, marque synonyme de perfection en cuisine vous présente Wolf Gourmet. Petits électroménagers, coutellerie, batterie de cuisine, la nouvelle gamme incarne contrôle de précision, durabilité et design racé, des caractéristiques signatures de Wolf.



Blender Haute Performance - ICBWGBL100S



Toaster 4 Tranches - ICBWGTR104S



Poêle 29 cm - WGCW112S

BLENDER HAUTE PERFORMANCE

Milkshakes onctueux, smoothies, cocktails acidulés, sauces. Le blender Wolf est doté de performances professionnelles offrant un contrôle total pour élaborer des recettes simples ou complexes. Grâce à ses fonctions préprogrammées, incluant la fonction chauffe, vous réaliserez vos préparations en un clin d'œil. D'une grande stabilité, il est facile à utiliser et à nettoyer. Accédez à de nouvelles saveurs et conservez les capacités nutritives des aliments.

TOASTERS 2 ET 4 TRANCHES

Quel plaisir de déguster une tranche de pain grillé de bon matin ! Dotés de fonctions très pratiques et du design si indéniablement Wolf, les toasters 2 ou 4 tranches présentent des caractéristiques innovantes pour des résultats délicieux telles que les fentes extra-larges pour les pains spéciaux et artisanaux, le centrage automatique des tranches permettant de dorer le pain uniformément, le levier de contrôle pour retirer facilement les plus petits pains. De nombreuses fonctions qui vous permettront de réussir vos toasts à coup sûr !

BATTERIE DE CUISINE

Les cuisiniers étoilés du monde entier ne jurent que par les batteries de cuisine multicouches en acier inoxydable. Incroyablement résistant, ce système répartit la chaleur de manière rapide et uniforme, et grâce à sa structure intérieure en aluminium, il fournit une conductivité thermique supérieure. Il est également non réactif, ce qui signifie qu'il ne conserve pas le goût de la poêle ou de la casserole lors de la préparation d'aliments acides ou alcalins. Les casseroles, poêles et marmites possèdent également de nombreuses caractéristiques ergonomiques, qui en feront le compagnon fiable et agréable pour la vie.

COUTELLERIE WOLF TRCHANTE ET DURABLE

Associer l'excellence des couteaux européens à l'héritage ancestral des couteaux asiatiques. La coutellerie Wolf Gourmet combine la précision des lames japonaises à la résistance allemande. Professionnel chevronné ou novice, les couteaux sont les premiers outils du cuisinier, le prolongement de sa main, de son art. Découper, dénervier, escaloper une viande, fileter un poisson, ciseler des herbes aromatiques ou simplement éplucher, le bloc couteaux Wolf sera l'allié idéal de vos préparations.

Réfrigération Encastrable Série Classique

RÉFRIGÉRATEURS ET CONGÉLATEURS 91 CM



Réfrigérateur

ICBBI-36R
-Acier inoxydable

L 914 mm
H 2134 mm
P 610 mm

Capacité 624L



Congélateur

ICBBI-36F
-Acier inoxydable

L 914 mm
H 2134 mm
P 610 mm

Capacité 609L

RÉFRIGÉRATEURS/CONGÉLATEURS BOTTOM-MOUNT 91 CM



Bottom-Mount

Réfrigérateur/Congélateur

ICBBI-36UID
-Acier inoxydable
-Fabrication de glace automatique
et distributeur d'eau interne

L 914 mm
H 2134 mm
P 610 mm

Capacité R 428L F 142L

RÉFRIGÉRATEURS/CONGÉLATEURS DOUBLE PORTES 91 CM / 107CM



Double porte

Réfrigérateur/Congélateur

ICBBI-36UFDID
-Acier inoxydable
-Double porte avec distributeur d'eau
interne et fabrication de glace automatique

L 914 mm
H 2134 mm
P 610 mm

Capacité R 391L F 124L



Double porte

Réfrigérateur/Congélateur

ICBBI-42UFDID
-Acier inoxydable
-Double porte avec distributeur d'eau interne
et fabrication de glace automatique

L 1067 mm
H 2134 mm
P 610 mm

Capacité R 492L F 175L

RÉFRIGÉRATEURS/CONGÉLATEURS SIDE-BY-SIDE 91 CM / 107 CM / 122 CM



Side-by-Side

Réfrigérateur/Congélateur

ICBBI-36S
-Acier inoxydable
-Fabrication de glace automatique

L 914 mm
H 2134 mm
P 610 mm

Capacité R 331L F 220L



Side-by-Side

Réfrigérateur/Congélateur

ICBBI-42S
-Acier inoxydable
-Fabrication de glace automatique

L 1067 mm
H 2134 mm
P 610 mm

Capacité R 422L F 222L



Side-by-Side

Réfrigérateur/Congélateur

ICBBI-42SD
-Acier inoxydable
-Distributeur d'eau et de glaçons
automatique externe

L 1067 mm
H 2134 mm
P 610 mm

Capacité R 401L F 184L



Side-by-Side

Réfrigérateur/Congélateur

OPTIONS DU MODÈLE

ICBBI-48S
-Acier inoxydable
-Fabrication de glace
automatique

L 1219 mm
H 2134 mm
P 610 mm

Capacité R 515L F 259L



Side-by-Side

Réfrigérateur/Congélateur

OPTIONS DU MODÈLE

ICBBI-48SID
-Acier inoxydable
-Distributeur d'eau
et de glaçons interne

L 1219 mm
H 2134 mm
P 610 mm

Capacité R 500L F 288L



Side-by-Side

Réfrigérateur/Congélateur

OPTIONS DU MODÈLE

ICBBI-48SD
-Acier inoxydable
-Distributeur d'eau
et de glaçons externe

L 1219 mm
H 2134 mm
P 610 mm

Capacité R 487L F 288L

Réfrigération Série PRO

PRO36 91 CM



PRO 36

ICBPRO3650
-Acier inoxydable
-Porte pleine avec
fabrication de glace automatique

L 914 mm
H 2134 mm
P 610 mm

Capacité R 503L F 93L



PRO 36

porte vitrée

ICBPRO3650G
-Acier inoxydable
-Porte pleine avec
fabrication de glace automatique

L 914 mm
H 2134 mm
P 610 mm

Capacité R 513L F 93L

PRO48 122 CM



PRO 48

ICBPRO4850
-Acier inoxydable
-Porte pleine avec
fabrication de glace automatique

L 1219 mm
H 2134 mm
P 610 mm

Capacité R 462L F 280L



PRO 48

porte vitrée

ICBPRO4850G
-Acier inoxydable
-Porte pleine avec
fabrication de glace automatique

L 1219 mm
H 2134 mm
P 610 mm

Capacité R 471L F 280L

Réfrigération Intégrable Série Designer

COLONNES RÉFRIGÉRATEUR ET CONGÉLATEUR 46 CM / 61 CM / 76 CM / 91 CM

Tout congélateur

Colonne

ICBIC-18FI
-Prêt à intégrer
-Habillage acier inoxydable disponible
-Machine à glaçons automatique

L 457 mm
H 2134 mm
P 610 mm

Capacité 226L

Réfrigérateur

Colonne

ICBIC-24R
-Prêt à intégrer
-Habillage acier inoxydable disponible

L 610 mm
H 2134 mm
P 610 mm

Capacité 352L

Tout congélateur

Colonne

ICBIC-24FI
-Prêt à intégrer
-Habillage acier inoxydable disponible
-Machine à glaçons automatique

L 610 mm
H 2134 mm
P 610 mm

Capacité 347L

Réfrigérateur/congélateur

Colonne

ICBIC-24C
-Prêt à intégrer
-Habillage acier inoxydable disponible

L 610 mm
H 2134 mm
P 610 mm

Capacité R 225L F 57L

Réfrigérateur

Colonne

ICBIC-30RID
-Prêt à intégrer
-Habillage acier inoxydable disponible
-Distributeur d'eau interne

L 762 mm
H 2134 mm
P 610 mm

Capacité 481L

Tout congélateur

Colonne

ICBIC-30FI
-Prêt à intégrer
-Habillage acier inoxydable disponible
-Machine à glaçons automatique

L 762 mm
H 2134 mm
P 610 mm

Capacité 408L

Réfrigérateur

Colonne

ICBIC-36RID
-Prêt à intégrer
-Habillage acier inoxydable disponible
-Distributeur d'eau interne

L 914 mm
H 2134 mm
P 610 mm

Capacité 586L

GRANDS MODÈLES A TIROIRS 76 CM / 91 CM

Réfrigérateur/congélateur

ICBIT-30CIID
-Prêt à intégrer
-Habillage acier inoxydable disponible
-Distributeur d'eau interne
-Fabrique de glace automatique

L 762 mm
H 2134 mm
P 610 mm

Capacité R 287L F 97L

Réfrigérateur/congélateur

ICBIT-36CIID
-Prêt à intégrer
-Habillage acier inoxydable disponible
-Distributeur d'eau interne
-Fabrique de glace automatique

L 914 mm
H 2134 mm
P 610 mm

Capacité R 358L F 128L

TIROIRS RÉFRIGÉRATEUR ET CONGÉLATEUR SOUS-PLAN 61 CM / 76 CM

Tout réfrigérateur

ICBID-24RO
-Prêt à intégrer
-Habillage acier inoxydable disponible
-Intérieur ou extérieur

L 610 mm
H 876 mm
P 610 mm

Capacité 71L

Tout réfrigérateur

ICBID-30R
-Prêt à intégrer
-Habillage acier inoxydable disponible

L 762 mm
H 876 mm
P 610 mm

Capacité 97L

Tout congélateur

ICBID-30FI
-Prêt à intégrer
-Habillage acier inoxydable disponible
-Machine à glaçons automatique

L 762 mm
H 876 mm
P 610 mm

Capacité 97L

Caves à Vin

Cave à Vin

Série Intégrable Designer

OPTIONS DU MODÈLE
ICBIW-18
-Prêt à l'habillage
-Faces acier inoxydable disponibles

L 457 mm
H 2134 mm
P 610 mm

59 bouteilles (750 ml)

Cave à Vin

Série Intégrable Designer

OPTIONS DU MODÈLE
ICBIW-24
-Prêt à l'habillage
-Faces acier inoxydable disponibles

L 610 mm
H 2134 mm
P 610 mm

102 bouteilles (750 ml)

Cave à Vin

Série Intégrable Designer

OPTIONS DU MODÈLE
ICBIW-30
-Prêt à intégrer
-Habillage acier inoxydable disponible

L 762 mm
H 2134 mm
P 610 mm

146 bouteilles (750 ml)

Cave à vin/Réfrigérateur

Série Intégrable Designer

OPTIONS DU MODÈLE
ICBIW-30R
-Prêt à intégrer
-Habillage acier inoxydable disponible

L 762 mm
H 2134 mm
P 610 mm

86 bouteilles (750 ml)
Capacité de 102L

Cave à Vin

Série Encastrable Classique

OPTIONS DU MODÈLE
ICBBW-30
-Acier inoxydable

L 762 mm
H 2134 mm
P 610 mm

146 bouteilles (750 ml)

Cave à vin sous-plan

Série Intégrable Designer

OPTIONS DU MODÈLE
ICBDEU2450W
-Acier inoxydable

L 610 mm
H 876 mm
P 587 mm

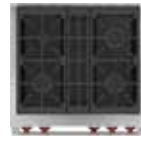
42 bouteilles (750 ml)

Cuisinières Mixtes

CUISINIÈRES 76 CM / 91 CM / 122 CM / 152 CM



Mixte



ICBDF30450
4 brûleurs

L 759 mm
H 927 mm
P 749 mm



Mixte

OPTIONS DU MODÈLE



ICBDF36650
6 brûleurs



ICBDF36450G
4 brûleurs et
Teppanyaki
infrarouge

L 911 mm
H 927 mm
P 749 mm



Mixte

OPTIONS DU MODÈLE



ICBDF48450CG
4 brûleurs, grill et
Teppanyaki infrarouges



ICBDF48650G
6 brûleurs et
Teppanyaki infrarouge



ICBDF48450DG
4 brûleurs et Teppanyaki
double infrarouge



ICBDF48850
8 brûleurs

L 1216 mm
H 927 mm
P 749 mm



Mixte

OPTIONS DU MODÈLE



ICBDF60650CG
6 brûleurs, grill et
Teppanyaki infrarouges



ICBDF60650DG
6 brûleurs et Teppanyaki
double infrarouge

L 1521 mm
H 927 mm
P 749 mm

Cuisinières Induction

76 CM



Induction

L 759 mm
H 902 mm
P 718 mm

ICBIR30450/S/T
4 Zones

91 CM



Induction

L 911 mm
H 902 mm
P 718 mm

ICBIR36550/S/T
5 Zones

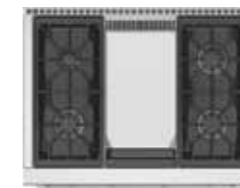
Entablements

BRÛLEURS ÉTANCHES 91CM / 122CM



4 Brûleurs

Teppanyaki infrarouge



ICBSRT364G

L 911 mm H 216 mm P 724 mm



2 Brûleurs

et Wok



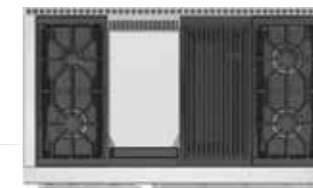
ICBSRT362W

L 911 mm H 216 mm P 724 mm



4 Brûleurs

et grill et Teppanyaki infrarouges



ICBSRT484CG

L 1216 mm H 216 mm P 724 mm



4 Brûleurs

et Wok



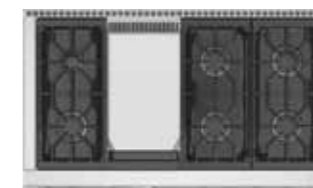
ICBSRT484W

L 1216 mm H 216 mm P 724 mm



6 Brûleurs

et Teppanyaki infrarouge

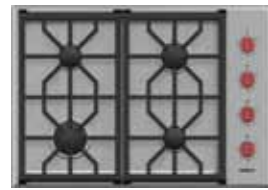


ICBSRT486G

L 1216 mm H 216 mm P 724 mm

Plaques de Cuisson

GAZ



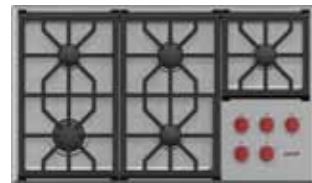
Gaz
Professionnel

ICBCG304P/S
L 762 mm H 102 mm P 533 mm



Gaz
Classique

ICBCG304T/S
L 762 mm H 102 mm P 533 mm



Gaz
Professionnel

ICBCG365P/S
L 914 mm H 102 mm P 533 mm



Gaz
Classique

ICBCG365T/S
L 914 mm H 102 mm P 533 mm

INDUCTION



Induction
Contemporain

ICBCI243C/B
L 600 mm H 64 mm P 533 mm



Induction
Classique (cadre en acier inoxydable)

ICBCI243TF/S
L 600 mm H 51 mm P 533 mm



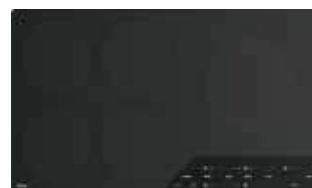
Induction
Contemporain

ICBCI304C/B
L 762 mm H 64 mm P 533 mm



Induction
Classique (cadre en acier inoxydable)

ICBCI304TF/S
L 762 mm H 51 mm P 533 mm



Induction
Contemporain

ICBCI365C/B
L 914 mm H 64 mm P 533 mm



Induction
Classique (cadre en acier inoxydable)

ICBCI365TF/S
L 914 mm H 51 mm P 533 mm

Dominos de Cuisson

38 CENTIMÈTRES



Induction
Classique

ICBCI152TF/S
L 381 mm H 51 mm P 533 mm



2 brûleurs gaz
Classique

ICBCG152TF/S
L 381 mm H 102 mm P 533 mm



Wok gaz multifonction
Classique

ICBMM15TF/S
L 381 mm H 127 mm P 533 mm



Gril électrique
Classique

ICBGM15TF/S
L 381 mm H 127 mm P 533 mm



Vapeur
Classique

ICBSM15TF/S
L 381 mm H 222 mm P 533 mm

Fours Encastrés

SÉRIE M 76 CM



Série M
Classique

ICBSO30TM/S/TH

L 759 mm H 724 mm P 584 mm
Volume intérieur utile - 125 L



Série M
Classique

ICBDO30TM/S/TH
-Four double

L 759 mm H 1292 mm P 584 mm
Volume intérieur utile - 2x 125 L



Série M
Professionnel

ICBSO30PM/S/PH

L 759 mm H 724 mm P 584 mm
Volume intérieur utile - 125 L



Série M
Professionnel

ICBDO30PM/S/PH
-Four double

L 759 mm H 1292 mm P 584 mm
Volume intérieur utile - 2x 125 L



Série M
Contemporain noir vitré

ICBSO30CM/B

L 759 mm H 724 mm P 584 mm
Volume intérieur utile - 125 L



Série M
Contemporain noir vitré

ICBDO30CM/B
-Four double

L 759 mm H 1292 mm P 584 mm
Volume intérieur utile - 2x 125 L



Série M
Contemporain acier inoxydable

ICBSO30CM/S

L 759 mm H 724 mm P 584 mm
Volume intérieur utile - 125 L



Série M
Contemporain acier inoxydable

ICBDO30CM/S
-Four double

L 759 mm H 1292 mm P 584 mm
Volume intérieur utile - 2x 125 L

SÉRIE E 60 CM



Série E
Classique

ICBSO24TE/S/TH

L 597 mm H 597 mm P 546 mm
Volume intérieur utile - 68 L



Série E
Classique

ICBSO2418TE/S/TH

L 597 mm H 454 mm P 546 mm
Volume intérieur utile - 50 L



Série E
Professionnel

ICBSO24PE/S/PH

L 597 mm H 597 mm P 546 mm
Volume intérieur utile - 68 L



Série E
Professionnel

ICBSO2418PE/S/PH

L 597 mm H 454 mm P 546 mm
Volume intérieur utile - 50 L

SÉRIE E 76 CM



Série E
Classique

ICBSO30TE/S/TH
-Four simple

L 759 mm H 708 mm P 603 mm
Volume intérieur utile - 111 L



Série E
Professionnel

ICBSO30PE/S/PH
-Four simple

L 759 mm H 708 mm P 603 mm
Volume intérieur utile - 111 L

Fours Vapeur Combinés

SÉRIE M 76 CM



Vapeur Combiné
Série M - Classique

ICBCSO30TM/S/TH
L 759 mm H 454 mm P 546 mm
Volume intérieur utile - 51 L



Vapeur Combiné
Série M - Professionnelle

ICBCSO30PM/S/PH
L 759 mm H 454 mm P 546 mm
Volume intérieur utile - 51 L



Vapeur Combiné
Série M - Contemporain noir vitré

ICBCSO30CM/B/TH
L 759 mm H 454 mm P 546 mm
Volume intérieur utile - 51 L



Vapeur Combiné
Série M - Contemporain acier inoxydable

ICBCSO30CM/S/TH
L 759 mm H 454 mm P 546 mm
Volume intérieur utile - 51 L



Vapeur Combiné
Série M - Contemporain noir vitré

ICBCSO30CM/B
-Poignée rétractable
L 759 mm H 454 mm P 546 mm
Volume intérieur utile - 51 L



Vapeur Combiné
Série M - Contemporain acier inoxydable

ICBCSO30CM/S
-Poignée rétractable
L 759 mm H 454 mm P 546 mm
Volume intérieur utile - 51 L

SÉRIE E 60 CM



Vapeur Combiné
Série E - Classique

ICBCSO24TE/S/TH
L 597 mm H 454 mm P 546 mm
Volume intérieur utile - 51 L



Vapeur Combiné
Série E - Professionnelle

ICBCSO24PE/S/PH
L 597 mm H 454 mm P 546 mm
Volume intérieur utile - 51 L

SÉRIE E 76 CM



Vapeur Combiné
Série E - Classique

ICBCSO30TE/S/TH
L 759 mm H 454 mm P 546 mm
Volume intérieur utile - 51 L



Vapeur Combiné
Série E - Professionnelle

ICBCSO30PE/S/PH
L 759 mm H 454 mm P 546 mm
Volume intérieur utile - 51 L

Fours Micro-ondes Multifonction avec Gril

SÉRIE M 76 CM



Four Micro-ondes Multifonction avec Gril
Série M - Classique

ICBSPO30TM/S/TH
L 759 mm H 454 mm P 546 mm
Volume intérieur utile - 43 L



Four Micro-ondes Multifonction avec Gril
Série M - Professionnelle

ICBSPO30PM/S/PH
L 759 mm H 454 mm P 546 mm
Volume intérieur utile - 43 L



Four Micro-ondes Multifonction avec Gril
Série M - Contemporain

ICBSPO30CM/B/TH
L 759 mm H 454 mm P 546 mm
Volume intérieur utile - 43 L



Four Micro-ondes Multifonction avec Gril
Série M - Contemporain

ICBSPO30CM/S/TH
L 759 mm H 454 mm P 546 mm
Volume intérieur utile - 43 L

SÉRIE E 60 CM



Four Micro-ondes Multifonction avec Gril
Série E - Classique

ICBSPO24TE/S/TH
L 597 mm H 454 mm P 546 mm
Volume intérieur utile - 43 L



Four Micro-ondes Multifonction avec Gril
Série E - Professionnelle

ICBSPO24TE/S/PH
L 597 mm H 454 mm P 546 mm
Volume intérieur utile - 43 L

SÉRIE E 76 CM



Four Micro-ondes Multifonction avec Gril
Série E - Classique

ICBSPO30TE/S/TH
L 759 mm H 454 mm P 546 mm
Volume intérieur utile - 43 L



Four Micro-ondes Multifonction avec Gril
Série E - Professionnelle

ICBSPO30PE/S/PH
L 759 mm H 454 mm P 546 mm
Volume intérieur utile - 43 L

Tiroir Chauffant

76 CM



Intérieur / Extérieur

ICBWWD300

L 759 mm H 264 mm P 578 mm

Tiroir de Mise Sous Vide

60 CM / 76 CM

Acier inoxydable



Tiroir de Mise Sous Vide

ICBVS24

-Façades d'habillage disponibles en 60cm et 76cm

L 597 mm H 140 mm P 533 mm

Noir vitré



Intégrable



Machine à Café et Tiroir Chauffe-Tasses

60 CM



Acier inoxydable

ICBEC24/S

-Machine à café

L 597 mm H 454 mm P 394 mm



Noir vitré

ICBEC24/B

-Machine à café

L 597 mm H 454 mm P 394 mm



ICBCW24/S

- Tiroir chauffe-tasses

L 597 mm H 140 mm P 533 mm



ICBCW24/B

- Tiroir chauffe-tasses

L 597 mm H 140 mm P 533 mm

SÉRIE M 76 CM



Machine à Café

Série M - Classique

ICBEC30TM/B

L 759 mm H 454 mm P 394 mm



Machine à Café

Série M - Professionnelle

ICBEC30PM/B

L 759 mm H 454 mm P 394 mm



Machine à Café

Série M - Contemporain

ICBEC30CM/S

L 759 mm H 454 mm P 394 mm



Machine à Café

Série M - Contemporain

ICBEC30CM/B

L 759 mm H 454 mm P 394 mm

SÉRIE E 76 CM



Machine à Café

Série E - Classique

ICBEC30TE/B

L 759 mm H 454 mm P 394 mm



Machine à Café

Série E - Professionnelle

ICBEC30PE/B

L 759 mm H 454 mm P 394 mm

Hottes Aspirantes

HOTTES MURALES

Hottes Murales Pro Série Classique (moteurs externes uniquement) 76 cm / 91 cm / 107 cm / 122 cm / 152 cm



76 CM
ICBPW302718
L 762 mm H 457 mm P 686 mm



91 CM
ICBPW362418
L 914 mm H 457 mm P 610 mm
ICBPW362718
L 914 mm H 457 mm P 686 mm



107 CM
ICBPW422718
L 1067 mm H 457 mm P 686 mm



122 CM
ICBPW482418
L 1219 mm H 457 mm P 610 mm
ICBPW482718
L 1219 mm H 457 mm P 686 mm



152 CM
ICBPW602718
L 1524 mm H 457 mm P 686 mm

Hottes Murales Pro Série Designer (moteurs intégrés uniquement) 76 cm / 91 cm / 107 cm / 122 cm / 152 cm



76 CM
ICBPW302418I
L 762 mm H 457 mm P 686 mm



91 CM
ICBPW362418I
L 914 mm H 457 mm P 610 mm



107 CM
ICBPW422418I
L 1067 mm H 457 mm P 686 mm



122 CM
ICBPW482418I
L 1219 mm H 457 mm P 610 mm



152 CM
ICBPW602418I
L 1524 mm H 457 mm P 686 mm

Hottes Murales 76 CM / 91 CM / 114 CM

76 CM



ICBVW30S
-Acier inoxydable
L 762 mm H 152 mm P 559 mm

91 CM



ICBVW36B
-Noir vitré
L 914 mm H 57 mm P 489 mm



ICBVW36S
-Acier inoxydable
L 914 mm H 152 mm P 559 mm



ICBVW36G
-Verre
L 914 mm H 57 mm P 489 mm

114 CM



ICBVW45G
-Verre
L 1143 mm H 57 mm P 489 mm

HOTTES ÎLOT 107 CM

Plaques de Cuisson



ICBVI42S
-Acier inoxydable
L 1067 mm H 133 mm P 673 mm



ICBVI42B
-Noir vitré
L 1067 mm H 57 mm P 673 mm

HOTTES INTÉGRÉES TYPE PLAFONNIER 91 CM / 122 CM

Acier inoxydable

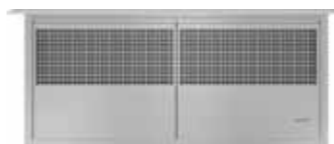


ICBVC36S
-Acier inoxydable
L 900 mm H 315 mm P 532 mm



ICBVC48S
-Acier inoxydable
L 1199 mm H 315 mm P 532 mm

HOTTE ESCAMOTABLE 91 CM



ICBDD36
L 914 mm H 356 mm P 51 mm

Barbecue à gaz

Chariots, niches d'isolation, tiroirs et portes en acier inoxydable. Retrouvez tous nos accessoires auprès de votre revendeur agréé.

BARBECUES ET CHARIOTS 76 CM / 91 CM / 107 CM / 137 CM



Barbecue

ICBOG30
Encastrable ouposable (avec chariot)
L 762 mm H 686 mm P 762 mm



Chariot

CART30



Barbecue

ICBOG36
Encastrable ouposable (avec chariot)
L 914 mm H 686 mm P 762 mm



Chariot

CART36



Barbecue

ICBOG42
Encastrable ouposable (avec chariot)
L 1067 mm H 686 mm P 762 mm



Chariot

CART42



Barbecue

ICBOG54
- Encastrable
L 1372 mm H 686 mm P 762 mm

MODULES DE CUISSON EXTÉRIEURS 33 CM



Brûleur Latéral pour chariot

ICBSB13
L 330 mm H 273 mm P 762 mm



Module de Brûleur Encastrable

ICBBM13
L 330 mm H 273 mm P 762 mm

Tiroir chauffant

76 CM



Gamme outdoor

ICBWW300
L 759 mm H 264 mm P 578 mm

Réfrigération Outdoor

TIROIRS RÉFRIGÉRATEUR 61 CM



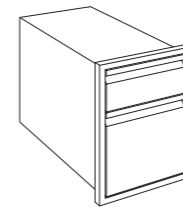
Réfrigérateur

Tiroirs sous-plan

ICBID-24RO
- Prêt à intégrer
- Façades en acier inoxydable disponibles avec poignées Pro (avec ou sans serrure)
H 876 mm L 610 mm P 610 mm

Tiroirs de Rangement

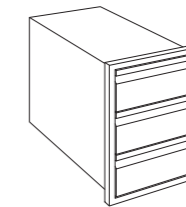
33 CM / 76CM



Tiroirs Doubles

33 CM

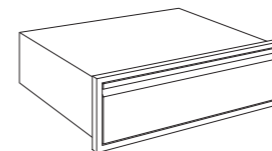
L 330 mm H 527 mm P 610 mm



Tiroirs Triples

33 CM

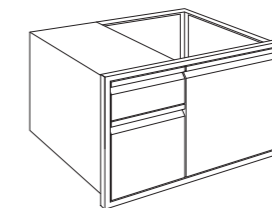
L 330 mm H 527 mm P 610 mm



Tiroir Simple

76 CM

L 762 mm H 287 mm P 686 mm



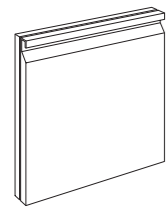
Porte et Deux Tiroirs

76 CM

L 762 mm H 527 mm P 610 mm

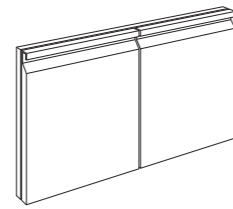
Portes de Rangement

46 CM/76 CM/91 CM/107 CM/137 CM



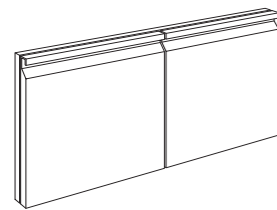
Porte Simple
46 CM

L 457 mm H 527 mm P 70 mm



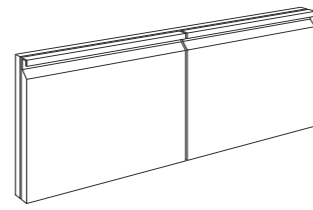
Double porte
76 CM

L 762 mm H 527 mm P 70 mm



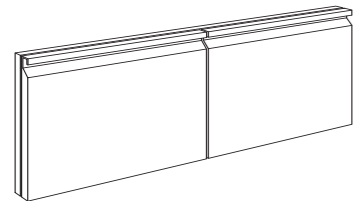
Double porte
91 CM

L 914 mm H 527 mm P 70 mm



Double porte
107 CM

L 1067 mm H 527 mm P 70 mm



Double porte
137 CM

L 1372 mm H 527 mm P 70 mm

Housses en Toile pour Barbecues



Housse en toile pour modèle sur chariot

OPTIONS DU MODÈLE

Dimensions :
76CM
91CM
107CM



Housse en toile pour modèle encastrable

OPTIONS DU MODÈLE

Dimensions :
76CM
91CM
107CM
137CM

Petit électroménager

BLENDER HAUTE PERFORMANCE



ICBWGBL100S

L 191 mm H 454 mm P 229 mm

TOASTERS 2 ET 4 TRANCHES



ICBWGTR102S

L 178 mm H 203 mm P 305 mm



ICBWGTR104S

L 308 mm H 203 mm P 305 mm

ROBOT DE CUISINE MULTIFONCTION



ICBWGSC200S

L 438 mm H 355 mm P 365 mm

MACHINE À CAFÉ



ICBWGCM100S

L 290 mm H 371 mm P 269 mm

ROBOT PÂTISSIER



ICBWGSM100S

L 432 mm H 448 mm P 267 mm

HACHOIR



ICBWGSM300

Coutellerie

BLOC COUTEAUX 7 PIÈCES



ICBWGCU100S

Couteau de chef 20 cm
Couteau à éplucher 7 cm
Couteau Santoku 16 cm
Ciseaux
Couteau à pain 26 cm
Affûteur de couteaux 25 cm
Bloc couteaux avec support pour tablette ou livre de cuisine

COUTEAU DE CHEF
MULTI-USAGES 20 CM



WGPU118S

L 330 mm
H 51 mm
P 19 mm
Longueur de lame
200mm

AFFÛTEUR DE COUTEAUX 25 CM



WGPU190S

L 43 mm
H 28 mm
P 373 mm
Longueur d'acier
250mm

COUTEAU À ÉPLUCHER 8 CM



WGPU133S

L 181 mm
H 22 mm
P 20 mm
Longueur de lame
80mm

COUTEAU D'OFFICE 14 CM



WGPU155S

L 264 mm
H 38 mm
P 19 mm
Longueur de lame
140mm

COUTEAU SANTOKU 16 CM



WGPU127S

L 299 mm
H 51 mm
P 19 mm
Longueur de lame
160 mm

COUTEAU À PAIN 25CM



WGPU140S

L 387 mm
H 40 mm
P 19 mm
Longueur de lame
250mm

COUTEAU À DÉOSSER 17CM



WGPU167S

L 305 mm
H 32 mm
P 19 mm
Longueur de lame
170mm

COUTEAU À TRANCHER 22CM



WGPU179S

L 356 mm
H 38 mm
P 19 mm
Longueur de lame
220mm

COUTEAU DENTELÉ 14 CM



WGPU156S

L 359 mm
H 89 mm
P 35 mm
Longueur de lame
140mm

COUTEAU DE CHEF
MULTI-USAGES 15 CM



WGPU206S

L 89 mm
H 35 mm
P 362 mm
Longueur de lame
150mm

COFFRET DE COUTEAU ET
FOURCHETTE À DÉCOUPER



WGPU211S

L 392 mm
H 37 mm
P 122 mm

JEU DE 4 COUTEAUX À VIANDES



WGPU284S

L 283 mm
H 27 mm
P 141 mm

Batteries de Cuisine

BATTERIE DE CUISINE 6 PIÈCES



ICBWGCW100S

Cocotte de 3,4L et couvercle
Sauteuse de 29cm
Sauteuse de 21cm
Casserole de 5,6L et couvercle
Casserole de 2,8L et couvercle
Saucier de 1,9 litre et couvercle

POËLE 21CM



WGCW118S

Capacité :
1,7 quarts
1,6 litres
6,8 coupes

POËLE 25CM



WGCW110S

Capacité :
2,4 quarts
2,2 litres
9,6 coupes

POËLE 29CM



WGCW112S

Capacité :
3,1 quarts
3 litres
12,4 coupes

CASSEROLE 2 LITRES AVEC COUVERCLE



WGCW132S

Capacité :
2 quarts
2,1 litres
8 coupes

CASSEROLE POUR SAUCES 1,9 LITRES
AVEC COUVERCLE



WGCW152S

Capacité :
2 quarts
1,9 litres
8 coupes

CASSEROLE 2,8 LITRES AVEC COUVERCLE



WGCW133S

Capacité :
3 quarts
2,8 litres
12 coupes

PLAT À SAUTER 3,4 LITRES AVEC COUVERCLE



WGCW123S

Capacité :
3,5 quarts
3,4 litres
14 coupes

CASSEROLE 5,6 LITRES AVEC COUVERCLE



WGCW146S

Capacité :
6 quarts
5,6 litres
24 coupes

CASSEROLE 7,6 LITRES AVEC COUVERCLE



WGCW148S

Capacité :
8 quarts
7,6 litres
32 coupes

Un festival d'experts du chaud et du froid à Cannes

C'est à quelques pas du célèbre Carlton et de la plage de la Croisette que se trouve le showroom Sub-Zero et Wolf. Destiné aux professionnels de la cuisine, aux architectes d'intérieur, aux décorateurs et aux particuliers, cet écran mixe les ambiances, mélange styles et matériaux pour accueillir les gammes des deux marques : réfrigérateurs et congélateurs, caves à vin, fours, cuisinières, machines à café... Proposant l'intégralité de l'offre, y compris les tous derniers modèles, il permet aux visiteurs de prendre connaissance de la diversité, mais aussi de la qualité des produits qui ont fait la réputation de Sub-Zero & Wolf.

Cannes

135 Rue d'Antibes
06400 Cannes

04 93 999 888

info@subzero-wolf.fr

www.subzero-wolf.fr

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



