# TABLE DES MATIERES


2 Avant Propos

5 Contrôle des températures

6 Brûleurs

7 Gril, Plaque coup de feu, Plaque à snacker

8 Modes de cuisson

11 Caractéristiques clés

12 Fours

14 Accessoires

16 Caractéristiques

19 Spécificités

22 Showroom de Cannes

23 Un service à la perfection

# NOUS SOMMES EXPERTS EN EQUIPEMENTS DE CUISINE

Contrairement à de nombreux fabricants, nous sommes des spécialistes. Nous nous concentrons exclusivement sur la fabrication des meilleurs appareils de réfrigération et de cuisson. Rien ne nous en détourne et nous ne faisons aucun compromis.

Nous possédons deux marques mais une seule passion nous anime : concevoir un excellent matériel de cuisine aux lignes harmonieuses et à la performance professionnelle qui inspire une véritable confiance pour cuisiner. Sub-Zero a été le pionnier en matière de réfrigération haut de gamme depuis plus de 60 ans. La marque Wolf quant à elle développe un matériel de cuisson adopté par les Chefs et clients les plus exigeants. Sa longévité en est la meilleure illustration.

Nous sommes fiers de pouvoir dire que nos produits sont régulièrement choisis pour les projets d'architecture internationaux les plus prestigieux comme le Butj à Dubaï, la tour Hesperia à Barcelone, les tours jumelles Pan Peninsula à Londres ou la Bloomberg Tower à New York. Quelle que soit votre conception de la cuisine, nos produits s'y fondront avec harmonie.

# CUISINIERES MIXTES WOLF

La cuisinière est le cœur de toute cuisine, son design, ses performances sont cruciales. Wolf ne vous décevra pas. Un esthétique classique et robuste, de solides commandes et grilles en fonte attestent d'une qualité de fabrication inégalée. Disponibles en trois largeurs et offrant un choix important de configuration de cuisson,  les fourneaux Wolf offre une flexibilité de cuisson sans pareil.
Perfectionnées année après année grâce à 70 ans de mise à l'épreuve dans l'univers des cuisines professionnelles, nos cuisinières représentent la norme selon laquelle les autres sont jugées.

© Siematic, www.siematic.com/beauxarts

Wolf Dual Fuel Range (ICBDF604CF)

# UNE GESTION DES TEMPERATURES A LA PERFECTION

Les cuisinières mixtes offrent un contrôle des températures ultra précis au degré près. Que vous choisissiez les boutons rouges ou noirs, ils siéront à merveille votre intérieur. En fonction de vos préférences et de vos habitudes culinaires vous sélectionnerez la fonction de thermostat Celsius ou Fahrenheit.

Que vous soyez résolument contemporain ou plus sensible à un esthétique classique, votre fourneau Wolf se fondra parfaitement dans votre intérieur.

**Intuitives, efficientes, élégantes nos commandes sont dotées de la technologie la plus aboutie.**

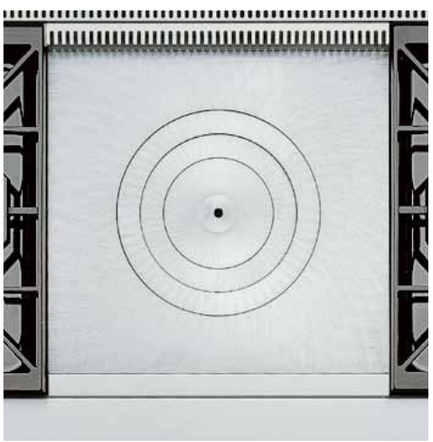
# LES BRÛLEURS SCELLES A DOUBLE COURONNES BREVETES OFFRE UN REGLAGE SANS EGAL

Les brûleurs étanches à double couronne brevetés par Wolf garantissent un contrôle des températures extrêmement précis allant de la fonction power boost au plus léger des mijotages. Sauces ou plats gourmands pourront mijoter des heures durant sans bouillir ni accrocher, le chocolat fondra délicatement sans devenir pâteux ni brûler.

Grâce aux grilles en fonte extrêmement résistantes et continues, vos plats et casseroles se déplacent d'un brûleur à l'autre sans accrocher.

Les brûleurs étanches à double couronne offrent la gamme de température la plus large et précise du marché. Le plus petit des brûleurs d'une puissance de 2 ,7Kw dispose de la fonction « fonte du chocolat » ou « melt ».Les plus larges, dotés d'une puissance de 4,8Kw, sont parfaitement adaptés à la cuisson des plats sautés et saisis, ils offrent aussi une faible température allant jusqu'à 0,3Kw. Tous les brûleurs sont équipés d'un système automatique d'allumage et de ré-allumage. Cette fonction sécurisante permet de rallumer la flamme en cas d'extinction accidentelle.

# GRIL, PLAQUE COUP DE FEU, PLAQUE A SNACKER



## GRILL INFRAROUGE

Cette fonction optionnelle est destinée à vous procurer une qualité de gril de haute qualité et d'une redoutable puissance. Une plaque radiante munie de plusieurs petits trous répartit la chaleur uniformément. Le foyer prend une belle teinte rouge-orangée sur la surface de la plaque céramique et transfère une chaleur intense aux aliments. Cette opération permet d'assécher l'extérieur de vos viandes tout en conservant un cœur tendre, juteux et savoureux.
Le brûleur gaz atteint 5,6kw à pleine puissance.

## PLAQUE COUP DE FEU

La Plaque Coup de Feu de 559mm et dotée d'une puissance de 4,8Kw est optionnelle. Elle permet de cuire simultanément plusieurs plats à des températures différentes mais également de démarrer une cuisson au centre de la plaque et de la poursuivre sur sa périphérie sans avoir à modifier le réglage du brûleur. La température, très élevée au centre, décroît au fur et à mesure que l'on s'en éloigne. La plaque assure ainsi un gradient de température régulier et permet d'ajuster la cuisson, en positionnant la casserole au bon endroit sur la plaque. Plats en sauce, légumes braisés peuvent ainsi mijoter sans risquer d'attacher.

## PLAQUE A SNACKER

La plaque à snacker de 381mm de large possède une puissance de 5,6Kw. Etudiée pour cuire à la perfection œufs, crêpes, bacon, poissons, légumes, la plaque à snacker est contrôlée thermostatiquement et offre une précision de cuisson professionnelle.
Graisser la plaque avant l'utilisation évite aux aliments d'accrocher et la protège d'éventuelles moisissures.
Un kit de nettoyage particulièrement adapté aux plaques à snacker est disponible en accessoire de vente.

# MODES DE CUISSON DES CUISINIERES MIXTES

**PATISSIER** – Destiné à la cuisson de tartes, quiches et tourtes. Ce mode utilise les résistances « pâtissier » (90%) ainsi que « gril » (10%). Vos plats seront dorés sur le dessus et les fonds de pâtes croustillants.

**ROTIR** – Destiné aux plats en sauce, cocottes et cuissons douces. Egalement parfaitement adapté aux pièces de viandes les moins tendres. Ce mode utilise les résistances « pâtissier » (75%) ainsi que « gril » (25%)

**GRIL** – Idéal pour les crèmes brûlées, bruschetta, viandes, volailles et poissons grillés ayant une épaisseur maximale de 2,5cm. Ce mode utilise la résistance « gril » à 100%.3 positions possibles : high 288°C, medium 232°C, low 176°C. Il fonctionne grâce à une réaction par catalyse qui évite les fumées.

**PIERRE A PIZZA** – Destiné aux pains, pizza et autres bagels. Afin de délivrer un air suffisamment chaud permettant de cuire sur la pierre céramique ce mode de cuisson fait appel à toutes les résistances. Les 2 ventilateurs activent la circulation de l'air dans la cavité afin d'atteindre les températures souhaitées.

**LEVEE DE PATE** – Destinée à la levée des pâtes ou à la cuisson de yaourts. Une température très basse qui peut aussi servir à maintenir les assiettes au chaud.

**PATISSIER CHALEUR TOURNANTE** – Destiné à la cuisson de tartes, quiches et tourtes sur plusieurs rails. Ce mode utilise les résistances « pâtissier » (90%), « gril » (10%) ainsi que les fonctions de la chaleur tournante pour un résultat optimal sur chaque rail.

**ROTIR CHALEUR TOURNANTE** –Idéal pour les rôtis ou volailles entières. Ce mode sollicite les 2 ventilateurs de la chaleur tournante ainsi que la résistance « gril ».

**GRIL CHALEUR TOURNANTE** – Destiné aux viandes, volailles et poissons d'une épaisseur de plus de 2,5cm. Ce mode utilise la résistance « gril » à 100% ainsi que les ventilateurs de la chaleur tournante mais sans apport de chaleur supplémentaire.3 positions possibles : high 288°C, medium 232°C, low 176°C. Il fonctionne grâce à une réaction par catalyse qui évite les fumées.

**CHALEUR TOURNANTE** – Idéal pour les gâteaux et biscuits ainsi que pour la cuisson de plusieurs plats sur les différents rails sans transfert de saveur. Accèle le temps de cuisson de 25%.Sollicite à 100% les ventilateurs et les résistances de la chaleur tournante.

**PYROLYSE** – Auto-nettoyage du four par pyrolyse. Température extrêmement élevée, temps du nettoyage : 4 heures.

WOLF
WOLF

WOLF

# DUAL FUEL RANGE KEY FEATURES

## DISCRET BANDEAU DE COMMANDE LED ESCAMOTABLE

Les cuisinières mixtes Wolf disposent d'un bandeau de commande LED escamotable qui permet de sélectionner les temps de cuisson, la sonde thermométrique, de passer de Fahrenheit à Celsius, de régler l'horloge sur 12 ou 24 heures,  ainsi que d'allumer et d'éteindre les éclairages des fours

Bandeau de commande pour modèle à double four

Bandeau de commande pour modèle à four simple

## SONDE THERMOMETRIQUE & PLAT A GRILLADES

Equipement standard des cuisinières mixtes, la sonde thermométrique vous garantit une cuisson réussie des viandes, volailles, poissons et même tourtes. Placez sa pointe au cœur du plat lors de la cuisson, dès que la température à cœur désirée est atteinte les résistances de chauffe s'éteignent automatiquement.

Egalement fourni en standard le plat à grillade Wolf, émaillé, bleu cobalt.

# FOURS

## CAPACITÉS

Capacité du four – 71 litres
Dimensions intérieures
356mm L
419mm H
483mm P
Disponible sur tout modèle
de cuisinières mixtes
de 1219mm

Capacité du four – 127 litres
Dimensions intérieures
635mm L
419mm H
483mm P
Disponible sur tout modèle
de cuisinières mixtes
de 1219 & 1524mm

Capacité du four – 153 litres
Dimensions intérieures
762mm L
419mm H
483mm P
Disponible sur tout modèle
de cuisinières mixtes
de 914mm

## OUVERTURE DE PORTE

Unique au monde le système Wolf d'ouverture de porte à charnière hydraulique permet une ouverture amortie ultra douce. Le rail inférieur du four a été conçu pour coulisser entièrement dans le rail de porte lorsque celle-ci est ouverte. La porte peut supporter un plat jusqu'à 43kg, l'arrosage de vos rôtis et volailles devient un jeu d'enfant.

Trois rails en acier inoxydable sont fournis en standard avec chaque four Wolf. Des rails supplémentaires sont disponibles en accessoire de vente si vous souhaitez équiper les 6 supports.

## DOUBLE CHALEUR TOURNANTE

Deux ventilateurs à convection équipés chacun d'une résistance chauffante opèrent à l'arrière du four afin de faire circuler un air chaud dans toute la cavité. La chaleur est distribuée puis stoppée afin de maintenir la température désirée et de garantir une cuisson optimale. La circulation de l'air est uniforme sur tous les rails, la cuisson est facilitée.

## GAMME DE TEMPERATURES

Les fourneaux mixtes Wolf sont très prisés des Chefs pour différentes raisons. La large gamme de températures est l'une des caractéristiques qu'ils affectionnent particulièrement. Cette gamme s'étend de 29°C pour le mode de levée de pâte à 290°C. Le réglage s'effectue au degré près.

# ACCESSOIRES OPTIONNELS

**KIT PIERRE A PIZZA** – Transformez votre four en véritable four à pain ou à pizza! Combiné au mode de cuisson « Pierre à Pizza » ce kit comprend une pierre en céramique qui élimine l'humidité contenu dans la pâte et la transforme en pâte croustillante et légère. Il comprend également un rail en acier inoxydable adapté à la pierre ainsi qu'une grande pelle pour enfourner aisément vos pains et pizza.

**RAIL TELESCOPIQUE** – Rail robuste en acier inoxydable entièrement télescopique. Il vous permettra de sortir sans effort vos plats lourds et d'arroser vos viandes en un clin d'œil.

**KIT DE DESHYDRATATION** – Ce jeu comprend 3 grilles type « filet » ainsi qu'un kit de blocage de porte permettant d'assister le processus de déshydratation. Ce mode de cuisson permet de dessécher des aliments tel que les pommes, bananes, mangues, tomates, champignon, herbes aromatiques etc…

**LECHEFRITE** – Destinée à recueillir le jus de viandes s'écoulant lors de la cuisson. Peut également convenir pour cuire ou décongeler.

**PLANCHE A DECOUPER** – Issue de bois de grande qualité, cette planche robuste s'adapte parfaitement à l'espace dédié à la plaque à snacker. Cette planche à découper peut également servir de plan de travail ou de stockage supplémentaire.

**GRILLE WOK** – Grille optionnelle pouvant recevoir un wok, à utiliser à la place d'une des grilles standard. Idéal pour la cuisson sautée.

**PLANCHE A DECOUPE EN BAMBOU** – Cette planche à découper écologique d'une excellente résistance a été élaborée à partir de bambou soigneusement sélectionnés. Elle est équipée de deux côtés utilisables, l'un avec rigole pour récupérer les jus de viandes et l'autre lisse d'une largeur de 432mmm x 298mm.

**COUTELLERIE WOLF JEU DE QUATRE PIECES** – Fabriqués à partir de matériaux de très haute qualité, la coutellerie Wolf est conçue pour durer toute une vie. Lames forgées d'une seule pièce d'un alliage de carbone et d'acier inoxydable.

Jeu comprenant :
Eminceur ou « Couteau de Chef » 203mm
Couteau d'office 89mm
Couteau à pain 203mm
Fusil d'aiguisage 203mm

**KIT DE NETTOYAGE PLAQUE A SNACKER** – Le parfait accessoire pour prendre soin de votre plaque à snacker Wolf.

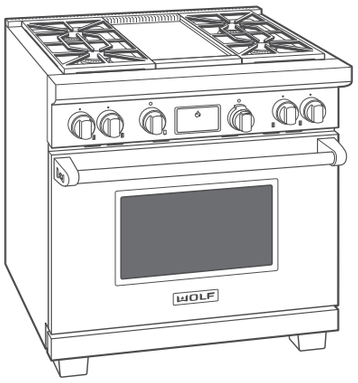
Kit comprenant :

10 x tampons nettoyants
10 x sachets de solution nettoyante (94ml)
1 paille de fer
1 support à tampon

Note : Pack de 4 x 1L de solution nettoyante disponible également.

# CARACTERISTIQUES

## MODELE DE CUISINIERES MIXTES DE 914MM



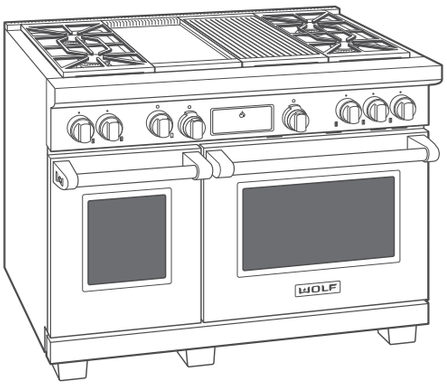
### CARACTERISTIQUES DU FOUR

- Ouverture de porte sur charnières hydrauliques
- Résistances chauffantes dissimulées
- Large vitre triple épaisseur, éclairage intérieur halogène
- Double chaleur tournante (2 turbines) pour une diffusion plus homogène de la température
- Rapidité de montée de chauffe
- Intérieur bleu Cobalt
- Sonde de température et plat à grillade
- Pyrolyse
- Départ différé, mode Sabbat, minuterie
- 6 guides de rails/grilles, 3 grilles incluses
- 10 modes de cuisson
- Acier inoxydable hautement résistant

### CARACTERISTIQUES DE SURFACE DE CUISSON

- Brûleurs étanches à double couronnes
- Reconnaissance de la flamme
- Ré-allumage automatique
- Grilles en fonte compactes et continues facilitant le passage des casseroles d'un feu à l'autre
- Dosseret d'îlot
- Cuvette sans joint pour un nettoyage plus aisé
- Système d'allumage électronique individuel, seul le brûleur concerné génère l'étincelle
- Boutons rouges ou noirs, contrôle électronique du thermostat au degré près
- Les brûleurs sont tous dotés de la fonction mijotage
- Fonction "fonte de chocolat" sur un des brûleurs
- Plaque à snacker infrarouge avec températures ajustables Gril infrarouge

## MODELE DE CUISINIERES MIXTES DE 1219MM



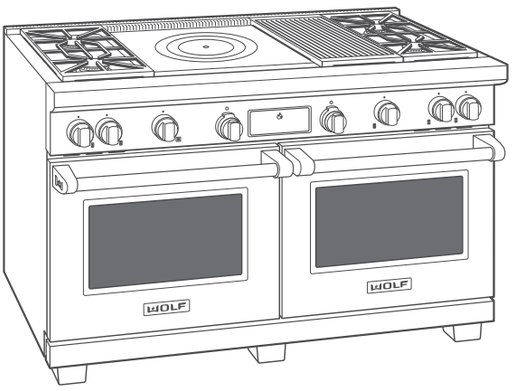
### CARACTERISTIQUES DU FOUR

- Ouverture de porte sur charnières hydrauliques
- Résistances chauffantes dissimulées
- Large vitre triple épaisseur, éclairage intérieur halogène
- Double chaleur tournante (2 turbines) pour une diffusion plus homogène de la température
- Rapidité de montée de chauffe
- Intérieur bleu Cobalt
- Sonde de température et plat à grillade
- Pyrolyse
- Départ différé, mode Sabbat, minuterie
- 6 guides de rails/grilles, 3 grilles incluses
- 10 modes de cuisson
- Acier inoxydable hautement résistant

### CARACTERISTIQUES DE SURFACE DE CUISSON

- Brûleurs étanches à double couronnes
- Reconnaissance de la flamme
- Ré-allumage automatique
- Grilles en fonte compactes et continues facilitant le passage des casseroles d'un feu à l'autre
- Dosseret d'îlot
- Cuvette sans joint pour un nettoyage plus aisé
- Système d'allumage électronique individuel, seul le brûleur concerné génère l'étincelle
- Boutons rouges ou noirs, contrôle électronique du thermostat au degré près
- Les brûleurs sont tous dotés de la fonction mijotage
- Fonction "fonte de chocolat" sur un des brûleurs
- Plaque à snacker infrarouge avec températures ajustables
- Gril infrarouge
- Plaque coup de feu

## MODELE DE CUISINIERES MIXTES DE 1524MM




### CARACTERISTIQUES DU FOUR

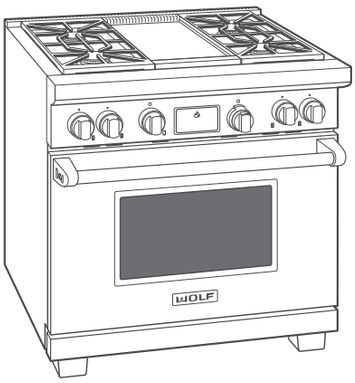
- Ouverture de porte sur charnières hydrauliques
- Résistances chauffantes dissimulées
- Large vitre triple épaisseur, éclairage intérieur halogène
- Double chaleur tournante (2 turbines) pour une diffusion plus homogène de la température
- Rapidité de montée de chauffe
- Intérieur bleu Cobalt
- Sonde de température et plat à grillade
- Pyrolyse
- Départ différé, mode Sabbat, minuterie
- 6 guides de rails/grilles, 3 grilles incluses
- 10 modes de cuisson
- Acier inoxydable hautement résistant

### CARACTERISTIQUES DE SURFACE DE CUISSON

- Brûleurs étanches à double couronnes
- Reconnaissance de la flamme
- Ré-allumage automatique
- Grilles en fonte compactes et continues facilitant le passage des casseroles d'un feu à l'autre
- Dosseret d'îlot
- Cuvette sans joint pour un nettoyage plus aisé
- Système d'allumage électronique individuel, seul le brûleur concerné génère l'étincelle
- Boutons rouges ou noirs, contrôle électronique du thermostat au degré près
- Les brûleurs sont tous dotés de la fonction mijotage
- Fonction "fonte de chocolat" sur un des brûleurs
- Plaque à snacker infrarouge avec températures ajustables
- Gril infrarouge
- Plaque coup de feu

WOLF

# SPECIFICITES CUISINIERES MIXTES

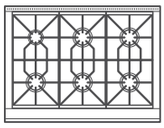


**ICBDF364G**

**Cuisinières mixtes de 914mm**

Dimensions
Largeur: 911mm
Hauteur: 937mm
Profondeur: 749mm

Capacité intérieure 153 litres



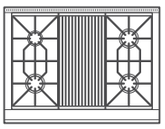
**ICBDF366**

**Cuisinière mixte 914mm**
**6 brûleurs**

Disponible en gaz naturel ou propane

Brûleurs
5 x 4.8Kw-0.3kW
1 x 2.7kW-0.1kW

Connexion électrique
30 ampères (monophasé)*



**ICBDF364C**

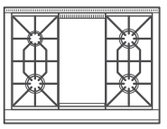
**Cuisinière mixte 914mm**
**4 brûleurs et gril**

Disponible en gaz naturel ou propane

Brûleurs
3 x 4.8Kw-0.3kW
1 x 2.7kW-0.1kW

Gril 5.6kW

Connexion électrique
30 ampères (monophasé)*



**ICBDF364G**

**Cuisinière mixte 914mm**
**4 brûleurs et plaque à snacker**

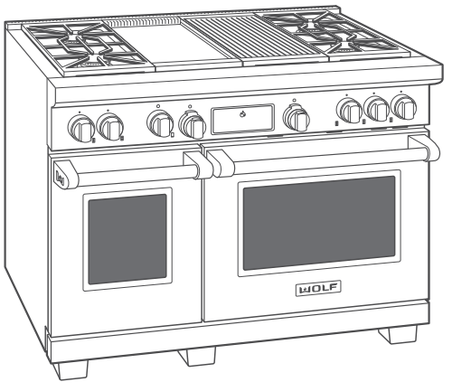
Disponible en gaz naturel ou propane

Brûleurs
3 x 4.8Kw-0.3kW
1 x 2.7kW-0.1kW

Plaque à snacker 5.6kW

Connexion électrique
30 ampères (monophasé)*

* Biphasé disponible en option, nous consulter

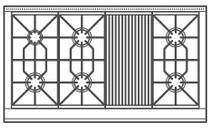


ICBDF484CG

**Cuisinières mixtes de 1219mm**

Dimensions
Largeur: 1216mm
Hauteur: 937mm
Profondeur: 749mm

Capacité intérieure 71 litres – petit four
127 litres – grand four



ICBDF486C

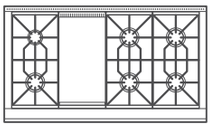
**Cuisinière mixte 1219mm 6 brûleurs et gril**

Disponible en gaz naturel ou propane

Brûleurs
5 x 4.8Kw-0.3kW
1 x 2.7kW-0.1kW

Gril 5.6kW

Connexion électrique
50 ampères (monophasé)*



ICBDF486G

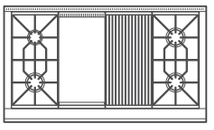
**Cuisinière mixte 1219mm 6 brûleurs et plaque à snacker**

Disponible en gaz naturel ou propane

Brûleurs
5 x 4.8Kw-0.3kW
1 x 2.7kW-0.1kW

Plaque à snacker 5.6kW

Connexion électrique
50 ampères (monophasé)*



ICBDF484CG

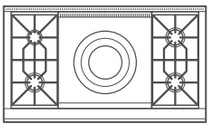
**Cuisinière mixte 1219mm 4 brûleurs, gril et plaque à snacker**

Disponible en gaz naturel ou propane

Brûleurs
3 x 4.8Kw-0.3kW
1 x 2.7kW-0.1kW

Gril 5.6kW
Plaque à snacker 5.6kW

Connexion électrique
50 ampères (monophasé)*



ICBDF484F

**Cuisinière mixte 1219mm 4 brûleurs et plaque coup de feu**

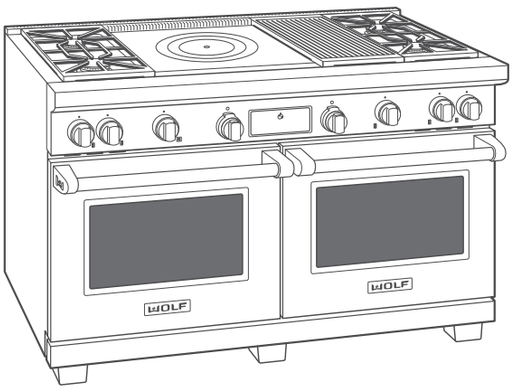
Disponible en gaz naturel ou propane

Brûleurs
3 x 4.8Kw-0.3kW
1 x 2.7kW-0.1kW

Plaque coup de feu 4.8kW

Connexion électrique
50 ampères (monophasé)*

* Biphasé disponible en option, nous consulter

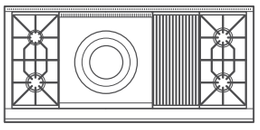


ICBDF604CF

**Cuisinières mixtes de 1524mm**

Dimensions
Largeur: 1527mm
Hauteur: 937mm
Profondeur: 749mm

Capacité intérieure 127 litres par four



ICBDF604CF

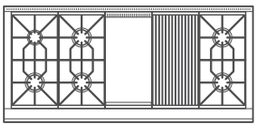
**Cuisinière mixte 1524mm**
**4 brûleurs et plaque**
**coup de feu**

Disponible en gaz naturel
ou propane

Brûleurs
3 x 4.8Kw-0.3kW
1 x 2.7kW-0.1kW

Gril 5.6kW
Plaque coup de feu 4.8kW

Connexion électrique
50 ampères (monophasé)*



ICBDF606CG

**Cuisinière mixte 1524mm**
**6 brûleurs, gril et plaque**
**à snacker**

Disponible en gaz naturel
ou propane

Brûleurs
5 x 4.8Kw-0.3kW
1 x 2.7kW-0.1kW

Gril 5.6kW
Plaque à snacker 5.6kW

Connexion électrique
50 ampères (monophasé)*

* Biphasé disponible en option, nous consulter

# SHOWROOM DE CANNES

Situé en plein coeur de la Croisette, notre magnifique showroom d'architecture contemporaine présente les tous derniers modèles de la collection Sub Zero et Wolf. Ici l'inox, le Corian, le béton et le bois habillent avec élégance l'espace pour accueillir entre autre réfrigérateurs, caves à vin, fours et cuisinières d'exception.

Entièrement pensé pour fournir à nos clients, architectes d'intérieur et décorateurs les renseignements et idées nécessaires à tout projet, découvrez notre showroom et plonger dans l'autre univers de la cuisine.

Notre équipe vous reçoit du lundi au vendredi de 09h00 à 18h00. Tel : 0033 4 93 999 888

# UN SERVICE
# À LA PERFECTION

Sub Zero Wolf met tout en oeuvre pour satisfaire ses utilisateurs et nous mettons un point d'honneur à offrir une qualité de service irréprochable à la hauteur de nos produits, de notre réputation et de vos exigences.

Que vous soyez à la recherche d'un conseil d'utilisation, que vous souhaitiez vous procurer un accessoire, une pièce détachée ou simplement prendre rendez-vous avec l'un de nos techniciens, notre service client est à votre disposition pour vous fournir un service rapide, individuel et personnalisé.

### Une couverture nationale

Nos nombreuses antennes techniques extrêmement qualifiées sont régulièrement formées à notre siège européen ou directement dans notre usine à Madison aux Etats Unis. Cette formation continue leur assure une mise à jour permanente sur nos dernières technologies.
Nos techniciens mettent tout en oeuvre pour intervenir sous 48 heures.Tous les produits Sub Zero et Wolf bénéficient d'une garantie de 2 ans pièces, main d'oeuvre et déplacement.Toute réparation est également garantie 12 mois.

### Une technologie de pointe

Nous avons récemment investi dans un équipement informatique dernier cri permettant à nos techniciens et à nos Directeurs Techniques de communiquer plus simplement.
Voici quelques avantages de cette toute nouvelle technologie

**Mises à jour:** Permet de nous tenir informé via Internet de l'évolution de votre intervention

**Satellites embarqués:** Notre flotte de véhicules d'intervention technique est équipée de satellite permettant de localiser à tout moment notre technicien et de vous informer en temps réel de son arrivée.

**Techniciens informatisés:** Nos techniciens maison sont équipés des dernières technologies informatiques leur permettant d'accéder à tout moment à notre stock de pièces détachées mais aussi aux manuels techniques permettant d'optimiser les temps d'intervention.

**Contrat de maintenance:** Un grand nombre de demandes d'intervention est dû à un manque d'entretien courant de l'appareil comme par exemple le nettoyage de la zone moteur du réfrigérateur nécessaire chaque 3 à 6 mois et recommandé dans nos guides d'utilisation et d'entretien.
Nous savons que ce type de maintenance peut vous paraître fastidieux aussi nous vous proposons de vous inscrire à notre programme automatique de maintenance vous informant de la date à laquelle vous devez intervenir sur votre appareil.Veuillez nous consulter pour de plus amples détails.

**Service client**
Du lundi au vendredi de 09h00 à 18h00
Tel : 0033 4 93 999 888
Email : info@subzero.fr

## SHOWROOMS

Votre distributeur local Sub Zero Wolf est à votre disposition pour vous fournir les informations nécessaires ainsi que les coordonnées du showroom ou du revendeur le plus proche de chez vous.

## SHOWROOMS À TRAVERS L'EUROPE

### ROYAUME UNI

Westye Group Europe
251 Brompton Road
Knightsbridge
London
SW3 2EP
United Kingdom
Phone: + 44 (0)845 250 0010
Fax: + 44 (0)20 8418 3899
Web: www.westye.co.uk
info@westye.co.uk

### BELGIQUE ET PAYS BAS

Sub-Zero Wolf bvba
6 Avenue Charbo / Charbolaan 6
1030 Brussels
Belgium
Phone: + 32 (0)2 733 30 30
Fax: + 32 (0)2 733 30 80
Web: www.westye.be
info@westye.be

### FRANCE, SUISSE ROMANDE ET LUXEMBOURG

Westye Group France
Palais Stéphanie
50, Boulevard de la Croisette
06400 Cannes
France
Phone: + 33 (0)493 999 888
Fax: + 33 (0)493 999 880
Web: www.westye.fr
info@westye.fr

### ESPAGNE ET PORTUGAL

Westye Group Spain
C/ Muntaner 261
Entlo 1a
08021 Barcelona
Spain
Phone: + 34 (0)932 400 028
Fax: + 34 (0)932 000 590
Web: www.westye.es
info@westye.es

### AUTRES SHOWROOMS A TRAVERS LE MONDE

Les produits Sub Zero Wolf sont distribués dans le monde entier.Afin de visualiser le distributeur le plus proches consulter notre site internet subzerowolfintl.com