vinetur

Eficiencia en la cocina esta Navidad con Sub-Zero & Wolf

Maximiza el tiempo de preparativos en la cocina estas fiestas con los electrodomésticos de Sub-Zero & Wolf, ideales para preparar tus platos navideños con facilidad y estilo.

lunes 16 de diciembre de 2024

ESCRITO POR LUCÍA



Estas navidades, Sub-Zero & Wolf te invita a disfrutar de momentos inolvidables junto a tus seres queridos. La marca de electrodomésticos de alta gama por excelencia, ofrece soluciones innovadoras para optimizar las preparaciones en la cocina y poder así dedicar más tiempo a lo que realmente importa, compartir y celebrar.

Con soluciones que van desde el envasado al vacío para anticipar platos y acelerar cocinados, hasta cajones calentadores para mantener la comida a la temperatura y condiciones idóneas, la firma se posiciona como el aliado perfecto para los amantes de la gastronomía en compañía de familiares y amigos.

Envasado al vacío: El secreto de los chefs en tu hogar

Para anticipar las preparaciones, Wolf propone su Cajón de cierre al vacío estilo cámara , con el que poder conservar los alimentos frescos o congelados con todas su propiedades, adobar carnes o poner en práctica técnicas culinarias profesionales cocinando al vapor o al baño maría. Gracias a su tecnología, que elimina el aire manteniendo la humedad, los cocinados mantienen toda su jugosidad.

Las posibilidades de envasado al vacío de Sub-Zero & Wolf van más allá de los alimentos, también permite almacenar vino, sellando botellas abiertas con el tapón incluido, manteniendo así la bebida en perfectas condiciones hasta la próxima copa.

Con su diseño elegante y contemporáneo, se adapta a cualquier estilo de cocina, con opciones en acero inoxidable, vidrio negro o personalizado para integrarlo por completo en la estancia.

Cocina dual: Versatilidad y potencia

Cocinar simultáneamente varios preparados es posible con las Cocinas Mixtas de Sub-Zero & Wolf, que combinan potencia y precisión, para ofrecer los mejores resultados. En la parte superior, consta de quemadores sellados de doble fila, que ofrecen un control preciso del calor, y una parrilla con infrarrojos regulable, además de tener la opción de añadir una plancha de teppanyaki en versión simple o doble. Debajo, el horno de convección dual VertiFlow garantiza resultados perfectos en cada preparación, gracias a un sistema de cocción inteligente y sus múltiples funciones preestablecidas.

La cocina mixta Wolf causa sensación en cada hogar gracias a sus líneas clásicas y profesionales, el atractivo azul cobalto del interior de su horno y sus famosas mandos rojas.

Cajones calentadores: Perfecto para reuniones familiares

Las comidas navideñas suelen reunir a un gran número de personas y componerse de menús de varios platos. Los Cajones Calentadores Wolf ofrecen la solución ideal para mantener los platos a la temperatura perfecta hasta el último invitado. Con un estilo sofisticado y funciones inteligentes, están diseñados para preservar la calidad de los alimentos sin comprometer el sabor ni la consistencia, garantizando resultados deliciosos para una experiencia gastronómica excepcional.

Refrigeración de última generación

Con la tecnología de refrigeración dual Split Climate™ inspirada en la NASA, los frigoríficos Sub-Zero & Wolf revolucionan la conservación de alimentos. Al eliminar bacterias y malos olores, y ajustar de forma precisa la temperatura y humedad, estos electrodomésticos garantizan mantener tus alimentos frescos por más tiempo y no tener que dejar la compra para el último momento. Además, el modo "Max Ice" permite despreocuparse por las existencias de hielo, aumentando la producción para ocasiones especiales hasta un 40%.