



WOLF GOURMET. CONTROL PRECISO
PARA MÁS PLATILLOS DELICIOSOS.

Mejores platillos al alcance de sus manos. Wolf, la marca sinónimo de resultados deliciosos, presenta Wolf Gourmet – electrodomésticos menores, cuchillos, ollas y sartenes que encarnan el control preciso de sus hermanos mayores. Desde la preparación de ingredientes hasta el platillo terminado, Wolf Gourmet le garantiza que cada parte de cada platillo quedará exactamente como a usted le gusta.



JUEGO DE OLLAS Y SARTENES

La mayoría de los chefs concuerda que la mejor batería de cocina es aquella hecha de acero inoxidable de múltiples capas, como la nuestra. Es increíblemente durable, distribuye el calor rápida e uniformemente y su interior central de aluminio permite una conductividad de calor superior. Además no es reactivo, es decir que no se transferirá el sabor de la olla o sartén a los alimentos ácidos o alcalinos cuando los esté preparando. Con sus muchas características ergonómicas, el set de ollas y sartenes de Wolf Gourmet será un compañero confiable y confortable para una infinidad de aventuras culinarias, compatible con parrillas de gas, eléctricas o de inducción.



RESISTENTE CONSTRUCCIÓN DE 7 CAPAS

Múltiples capas de acero inoxidable y un centro interior de aluminio permiten no solo una larga durabilidad sino también un desempeño superior, con una distribución uniforme y rápida de calor así como una mayor retención del mismo. Nuestra construcción superior de acero inoxidable de 7 capas, 2.8 mm de grosor, se extiende por todo el sartén u olla hasta el borde del mismo para lograr guisos o salsas cocidas más uniformemente.

DISEÑOS INTELIGENTES PARA COCINAR

Bordes superiores encurvados y paredes biseladas facilitan el verter salsas, caldos y reducciones, y reducen el riesgo de salpicaduras.

MANGOS ERGONÓMICOS

Nuestros mangos remachados de acero inoxidable se adaptan de forma natural y cómoda a una gran variedad de tamaños de mano y son fáciles de sujetar, con o sin guantes de cocina. Asas auxiliares están incluidas en los sartenes más grandes.

EL JUEGO DE 10 PIEZAS INCLUYE:

Sartén para saltear de 3.3 litros con tapa, sartén de 22 cms. y de 25 cms., cacerolas de 1.9 y de 3.3 litros con tapa, olla de 7.6 litros con tapa.

TOSTADOR PARA 2 Y 4 REBANADAS

Uno de los mayores placeres en la vida, es disfrutar de un bagel o muffin inglés tostado con mantequilla por la mañana – el complemento perfecto para su café gourmet. Aún así muchos tostadores tienen problemas con el tamaño de los panes artesanales, ni se diga de tostarlos a su gusto. Nuestros tostadores incorporan características innovadoras para brindarle resultados deliciosos – ranuras extra anchas, guías auto-centradas para pan que dan como resultado un tostado perfecto, y un elevador extendido que le permitirá tomar hasta las rebanadas más pequeñas. En pocas palabras, el nirvana para los amantes del pan tostado.



GUÍAS PARA PAN AUTO-CENTRADAS

Desde los panes más delgados hasta los más gruesos son centrados con precisión para un tostado uniforme y perfecto.

RANURAS EXTRA-ANCHAS

Rosquillas, panecillos, brioche, pan hecho en casa – todos sus favoritos se deslizarán fácilmente en las ranuras sin el típico problema de insertarlos a presión y ver como se desmoronan.

FUNCIÓN DE MANTENER CALIENTE

Nada es más molesto que un pan tostado frío – así que esta función electrónica mantiene su pan tostado caliente mientras usted termina de preparar su café.

FUNCIONES PARA BAGEL Y CONGELADOS

La función Bagel apaga el elemento de calor exterior, para tostar el lado donde rebanó y calentar el lado curvo. La función de congelados le permite tostar en un solo paso ya sea panes, waffles, etc. congelados.

EXTERIOR CONSTRUIDO EN RESISTENTE ACERO INOXIDABLE

Sin obsolescencia programada – nuestros tostadores están contruidos tan robustamente como los modelos comerciales, con una carcasa resistente de acero inoxidable, patas robustas con base de goma y elementos de calor fabricados para durar y brindar años de excelente servicio.

..... También disponibles perillas negras o de acero.

LICUADORA PROFESIONAL

Salsa picosa. Margaritas. Malteadas cremosas. Salsa holandesa casera para sus huevos Benedict. Es difícil imaginar algún electrodoméstico que le brinde más placer que una licuadora Wolf Gourmet. Ésta realiza lo que usted desee, permitiéndole un control total para recetas complejas y funciones pre-programadas para realizar smoothies y sopas calientes con solo presionar un botón. Es silenciosa, fácil de usar y le abrirá un nuevo mundo de posibilidades de sabor y nutrición en su cocina.



PROPULSIÓN DE CUCHILLAS A 240KM/H

Con una potencia máxima de 2.4HP el motor propulsióna las cuchillas a 240km/h para obtener resultados superiores mezclando todo tipo de alimento.

RECETAS COMPLICADAS O SATISFACCIÓN INMEDIATA

Sopas calientes y humeantes. Granos triturados. Mantequillas caseras de nueces. Control de velocidad infinito que ofrece una experiencia de mezcla ultra-sensible para recetas complicadas, mientras que sus 4 funciones pre-programadas (smoothie, puré, sopa y picar hielo) le ofrecen gran comodidad.

INTUITIVO PANEL DE CONTROL LCD

Le permite monitorear fácilmente cada detalle del licuado, desde el tiempo hasta la velocidad o elección de función.

ACCESORIOS ESENCIALES INCLUIDOS

Cuenta con un apisonador para mezclas pesadas y congeladas, además de una taza de dos piezas para emulsión para preparar aderesos y marinadas deliciosas.

GRAN CAPACIDAD

Jarra Tritan® , de copoliéster, libre de BPA e irrompible, de 1.8L – lo suficientemente grande para batir smoothies o malteadas para toda su familia.

..... También disponibles perillas negras o de acero.

HORNO DE CONVECCIÓN

Filete de res irresistible. Pollo rostizado jugoso. Galletas de chispas de chocolate perfectamente doradas. Casi cualquier cosa que podría cocinar en una estufa Wolf, la puede cocinar igual de deliciosa en el Horno de Convección. Hornea, asa, rostiza, calienta, tuesta y puede fermentar masas – todo de una forma fácil y con un uso de energía eficiente. Cuenta con espacio suficiente para colocar la mayoría de los recipientes de 23 x 33 cms. o un pollo de 2.5 kg. Se preguntará cómo pudo vivir sin él.



COMO UNA “MINI ESTUFA” WOLF

Le ofrece la precisión, calidad y estilo de una estufa de convección Wolf en la forma de un horno electrodoméstico. Incluye las características distintivas de Wolf, como convección, control preciso de temperatura y un sensor de temperatura.

6 FUNCIONES DE COCCIÓN

Disfrute de la flexibilidad de cocción completa: asar, hornear, calentar, rostizar, tostar y función para fermentar masa para pan. La función de convección le ofrece opciones adicionales para hornear y rostizar.

DORADO Y CALENTAMIENTO UNIFORME

Cinco elementos de calentamiento de hasta 1800 W y sistemas electrónicos avanzados proporcionan una cocción y horneado uniforme en todo el horno – sin puntos fríos ni calientes.

SONDA DE TEMPERATURA INTEGRADA

Le brinda un control preciso para rostizar carnes a la perfección sin jamás abrir la puerta del horno.

CONVECCIÓN AVANZADA

Un poderoso ventilador con orificios de ventilación de alto volumen circulan el aire caliente a través de todo el horno para una rápida cocción y resultados deliciosos siempre. La función de convección puede ser usada con las funciones de hornear y asar con simplemente presionar un botón.

..... También disponibles perillas negras o de acero.

SET DE CUCHILLOS

¿Combinar lo mejor de los cuchillos europeos y asiáticos? Desafío aceptado. El set de cuchillos Wolf Gourmet fusiona la precisión del estilo de cuchillas japonesas con la durabilidad de la forja alemana para inspirar confianza en la cocina. Sea usted un cocinero profesional o esté descubriendo el placer de cocinar por primera vez, estos confiables compañeros culinarios le ofrecen desempeño que excederá sus expectativas.



PRECISIÓN Y DURABILIDAD

El acero inoxidable de alta calidad es forjado y afilado en Alemania usando tecnología láser avanzada para asegurar una cuchilla afilada. Las cuchillas son de una óptima dureza Rockwell de 61 y serán fácil de mantener de por vida.

ERGONÓMICOS

Cuchilla de una sola pieza con lomo de la hoja y cabezal redondeados está hecha para mayor comodidad, al tiempo que el mango de madera de pakka, resistente a la humedad, le proporcionará el equilibrio perfecto para rebanar, picar y cortar en cubitos sin esfuerzos.

CONSTRUCCIÓN DE POR VIDA

La cuchilla es tratada con calor y templada al hielo para crear una microestructura fina de carburo que proporciona mayor resistencia. El diseño con espiga completa y con mango de triple remache ofrece un balance perfecto y agrega durabilidad y rendimiento.

“LA COLECCION PERFECTA”

La mayoría de los chefs profesionales concuerdan en que todo cocinero debe contar con un cuchillo de chef, uno para pan y uno para pelar. El set de Wolf Gourmet también incluye uno Santoku, el cuchillo tradicional japonés para cortes más precisos.

EL SET INCLUYE: Cuchillo de chef de 20 cms., Santoku 16.5 cms., para pan de 25 cms., para pelar de 8 cms., tijeras, chaira de 25 cms. y 1 bloque de almacenamiento de madera.



Incluso la garantía está hecha para perdurar.

ELECTRODOMÉSTICOS

Wolf Gourmet le garantiza que los electrodomésticos estén libres de defectos en los materiales y fabricación por un período de 5 años desde la fecha de compra.

BATERÍA DE COCINA Y JUEGO DE CUCHILLOS

Wolf Gourmet le garantiza que las ollas, sartenes y cuchillos estén libres de defectos en los materiales y fabricación durante el tiempo de vida del producto. Imperfecciones menores y decoloramientos son normales y no son considerados como defectos.

LO QUE PUEDE ESPERAR

Asesoría de por vida

SERVICIO TÉCNICO

Puede contactar al Centro de Servicio Wolf Gourmet llamando al: 01 800 400 4372 en un horario de Lunes a Viernes de 9:00 A.M – 7:00 P.M.

RECURSOS EN INTERNET

Podrá buscar recetas y aprender sobre tips y técnicas para cocinar. Todo está al alcance de sus dedos en: www.wolfgourmet.com.mx





PREDICT DELICIOUS

www.wolfgourmet.com.mx

01 800 400 4372