



la Sommelière

ŞARAPLARINIZ KENDİNİ İYİ HİSSEDECEK



la Sommelière

Tecrübesi ve edindiği bilgi birikimi sayesinde 20 yılı aşkın süredir

La Sommelière, şarap dolaplarındaki lider markalardan biri haline geldi. Fransa ve yurtdışındaki 5.000 distribütörü ile tüm ihtiyaçlarınıza çözüm sunan La Sommelière şarap dolaplarınızda şaraplarınız kendini daha iyi hissedecek.

GELİŞİM



Bilgi birikimi ve uzmanlığı ile La Sommelière, yeni başlayanlara ve profesyonellere mükemmel kalitede çözümler sunmaktadır. Sürekli yenilenen ve gelişen çeşidimiz sayesinde; daha iyi enerji performansı, her türlü ihtiyacı karşılayabilecek geniş kapasite imkanı. Farklı formatlarda şişe saklama imkanı şişeleri dikey konumda sunabilmeyi, yaşlanmaya uyarlanmış ısı düzenlemesi ve servis ısısına uyarlanmış sıcaklık regülasyonu ile ürünlerimiz her ihtiyaca cevap vermektedir.

YENİLİK



Yerleşik hava vakumu, 6 sıcaklık bölgesine kadar saklama imkanı ve her tarza uygun tasarım seçenekleri, mükemmel enerji verimliliği ve çok daha fazlası... Yeniliklerimiz endüstri standartları haline geliyor!

SERVİS



En iyi performans ve ürün kalitesi için La Sommelière şarap saklama dolapları en doğru seçiminiz olacak. İhtiyaca yönelik ürün seçimi konusunda tecrübeli satış noktalarımız ve satış sonrasında uzman yetkili servis ekibimiz her an yanınızda...

La Sommelière...

Bilgi birikimi ve uzmanlığı ile La Sommelière, yeni başlayanlara ve profesyonellere mükemmel kalitede çözümler sunmaktadır. Sürekli yenilenen ve gelişen çeşidimiz sayesinde; daha iyi enerji performansı, her türlü ihtiyacı karşılayabilecek geniş kapasite imkanı. Farklı formatlarda şişe saklama imkanı şişeleri dikey konumda sunabilmeyi, yaşlanmaya uyarlanmış ısı düzenlemesi ve servis ısısına uyarlanmış sıcaklık regülasyonu ile ürünlerimiz her ihtiyaca cevap vermektedir.

... endüstri seviyesinde uzmanlık...

La Sommelière ürün kalitesi, iyileştirme kapasitesi ve müşteri ihtiyaçlarını anlama ve dikkati sayesinde profesyonel kullanıcılarına (şarap satış noktaları, restoranlar, oteller vs.) yönelik Fransız lider şirketlerinden biri haline gelmiştir.

... en iyisini bekleyen müşterilerin hizmetinde...

La Sommelière profesyonellere sunulanlarla aynı hizmetlerden faydalanan artan sayıdaki tüm tüketicilerine ürünler tedarik etmektedir. Satış sonrası hizmet kalitesi her bir müşterinin, keyif içinde kesintisiz şarap dolaplarını kullanma tadını oluşturmaktadır.

La Sommelière Avrupa'nın uzman distribütörler ağı sayesinde ürünlerine yönelik temel hizmetleri eş zamanlı Türkiye' de kullanıcılarına sunmaktadır.

Bu hizmetler; ürünlerin profesyonellelikle saklanması, yedek parça yönetimi, lojistik ve satış sonrası hizmet kalitesini beraberinde oluşturmaktadır.

**LA SOMMELIERE, FRANSIZ ŞİRKETİ OLUP
60'IN ÜZERİNDE ÜLKEDE 20 YILI AŞKIN
SÜREDİR BÜYÜMEYE DEVAM EDİYOR...**

ŞARABINIZ EVİNDE KENDİNİ ÇOK İYİ HİSSEDECEK

Bilgi birikimi ve uzmanlığı ile La Sommelière, yeni başlayanlara ve profesyonellere mükemmel kalitede çözümler sunmaktadır. Sürekli yenilenen ve gelişen çeşidimiz sayesinde; daha iyi enerji performansı, her türlü ihtiyacı karşılayabilecek geniş kapasite imkanı. Farklı formatlarda şişe saklama imkanı şişeleri dikey konumda sunabilmeyi, yaşlanmaya uyarlanmış ısı düzenlemesi ve servis ısısına uyarlanmış sıcaklık regülasyonu ile ürünlerimiz her ihtiyaca cevap vermektedir.

Modern teknoloji ürünü, La Sommelière şarap dolapları şaraplarınızı ideal sıcaklığına getirmekle kalmayıp aynı zamanda şaraplarınızı koruyacak doğal bir mahzenin ideal saklama şartlarını yeniden oluşturmaktadır.

1/ Hassas Sıcaklık

Şarabı yllandırmanın en uygun sıcaklığı 10-16 °C arasındadır. Daha altındaki herhangi bir sıcaklık şarabın olgunlaşma sürecini yavaşlatacak ve şarabın tam potansiyeline ulaşması engelleyecektir.

Bununla birlikte, 16 °C den daha yüksek bir sıcaklık ise süreci hızlandırarak şaraba hasar verebilir. Sıcaklıktaki ani dalgalanmalar ciddi bir tehlikedir ve şaraba onarılmaz şekilde zarar verebilir.

La Sommelière şarap dolapları şaraplarınızın tam potansiyellerinde olgunlaşabildiği bir ortam yaratmak için en yakın dereceye kadar optimum sıcaklık kontrolü sağlamaktadır.

2/ Kontrollü Nem

Bir şarap dolabı açısından ideal nem seviyesi %50 ile %80 arasındadır. Ortam oldukça kuruysa (nem %50 altında ise) şişenizin mantar tıpası kuruyabilir ve bu durum hava girişine imkan vererek oksidasyonu hızlandırabilir. Tersine, yüksek nem ise etiketlerin zarar görmesine ve zararlı kokuların gelişmesine sebep olabilir.

La Sommelière şarap dolapları en uygun nem seviyesini garanti eder...

Şarap dolabınız içerisindeki nemin doğru miktarını düzenli olarak salmak için lav taşları kullanılmaktadır. Aynı zamanda, üründe yerleşik bulunan sensörler nem seviyesini kolaylıkla takip etmenizi ve kontrol etmenize imkan tanır. Dijital termometre ve nem ölçer şarap dolabınızı istediğiniz ölçü ve ayarda kullanım kolaylığı sağlar.

3/ Titreşim Olmaması

Küçük ölçekte de olsa tekrar eden titreşimler olgunlaşırken bir şaraba zarar verebilir, olgunlaşmamış şarabın yıllanmasını hızlandırarak geri dönüşü imkansız hasara sebep olabilir.

La Sommelière şarap dolapları sessizce çalışırken harici ve dahili titreşimleri azaltmak için şok emici mekanizma ile donatılmıştır.



4/ Işıktan Koruma

Zaman içerisinde ultraviyole ışınlar şaraplarda "hafif-vurgun" olarak da bilinen oldukça nahoş, kokuşmuş bir tat üretebilmektedirler.

La Sommelière şarap dolapları, yekpare solid kapıları veya çok katmanlı anti-UV işlenmiş cam kapıları sayesinde UV ışığına karşı etkin koruma sağlamaktadır.

Dolap içi ışığı kapı kapandığında otomatik kapanır, aynı zamanda düşük enerjili LED ışık şişeleriniz üzerine hafif ve zararsız bir ışık yansıtmaktadır.

5/ Şarap dolabınız içerisindeki havayı saflaştırmak için;

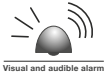
Şarap sınırlandırılmış bir alanda saklandığında istenmeyen tatlar geliştirebilmektedir. Bu yüzden rahatsız edecek bu tarz kokuları bertaraf etmek büyük önem taşır. **Etkin bir filtreleme ve havalandırma sisteminden faydalanan La Sommelière, dolap içerisindeki havanın sürekli temizlenmesini sağlar.** Yıllandırma dolaplarımız, kötü kokuları nötr hale getiren havalandırma sistemi ile hava dolaşımını temizler, aktif kömür filtreli hava girişleri ile küf oluşumunu engeller.

YÜKSELTİLMİŞ GÜVENLİK:

Şaraplarınızın değerini korumasını destekleyen La Sommelière şarap dolapları, tüm modellerinde güvenliği üst seviyede taşıyan özelliklerle donatılmıştır.



Kış Fonksiyonu, dolabınızı garaj veya bodrum katına gibi ısıya maruz kalmayan bir yere kurmanıza gerek kalmaz, odanızın 5 ila 38 °C arasında bir sıcaklıkta olması şişelerinizin sıcaklık kontrolü için yeterlidir.



Sesli Alarm, Anormal bir nem seviyesi tespit edildiği taktirde veya dolabın sıcaklığının programlanmış bir sıcaklıktan farklı olması durumunda alarm sizi uyarır. Aynı şekilde kapının doğru kapatılmaması ile değişen sıcaklık durumunda da size görsel ve sesli alarm uyarılmaktadır.



Güvenlik Kompresörü: Bir hata halinde termostat kompresörü otomatik olarak kesecektir. Sıcaklık, şarabınızın aşırı soğuktan korunmasını sağlayarak oda sıcaklığının altına inmeyecektir.



Çocuk Kilidi: Kontrol panelinin kilitlenmesine imkan verir böylelikle çocukların dolap ayarlarını değiştirmesi engellenmiş olur.



"Aşırı Soğuk" Güvenliği: Fonksiyon sayesinde dış ortam sıcaklığının 5 °C nin altına düşmesi halinde dolabın normal sıcaklığında kalmasını sağlar.



Aktif Kömür Filtresi Alarmı: Filtreyi değiştirme ihtiyacını tespit eden sayaç, değişim öncesinde kalan gün sayısını görmenize olanak tanır.

la Sommelière

ŞARAPLARINIZ KENDİNİ İYİ HİSSEDECEK





İster solo ister gömme şarap dolabı

Her yere mükemmel şekilde uyum sağlayan üst düzey ve tam işlevli bir şarap dolabı. Prestige serisi şarap dolabınızın ayarlanabilir ayakları ve ön kısmı ile mutfağınızda ya da istediğiniz her ortamda sınırsızca kullanabilirsiniz.

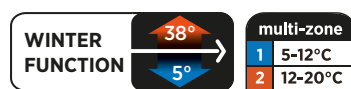


MZ2V135 Prestige Solo Şarap Dolabı

Yıllandırma (üst bölmede) Servis - Entegre

- Maksimum kapasite: 135 şişe*
- Çift saklama bölmesi,
- Bölge 1: 60 şişe / Bölge 2: 75 şişe
- İki bölgede farklı sıcaklık ayarı imkanı,
- Dijital sıcaklık göstergeli elektronik termostat
Bölge 1: 5 ila 12 °C / Bölge 2: 12 ila 20 °C
- Kayın ağacından 9 adet sergileme rafı
- Kokuları nötralize etmek ve havayı arındırmak için aktif karbon filtre
- Şaraba zararlı oksidasyon azaltma sürecini önleyen anti-UV cam kapı
- Dolap içi LED aydınlatma
- Titreşim önleyici ultra sessiz kompresör sistemi

Ölçüler: Y:161,5 cm, E: 59,5 cm, D: 68 cm





US

10°C 15°C



Bağımsız bölümler istenen sıcaklıklar

Çift Sıcaklık Bölgesi:

Her bölge diğerinden bağımsız olarak ayarlanır. Bu sayede, istediğiniz aralıkta sıcaklıkları ayarlayabilirsiniz.

Üst kısım (56 şişe): 5°C ila 12°C

Alt kısım (46 şişe): 12°C ila 18°C



SLS102DZ Service Solo Şarap Dolabı

- Maksimum kapasite: 102 şişe
- Çift saklama bölmesi
Üst Bölge: 56 şişe / Alt Bölge: 46 şişe
- İki bölgede farklı sıcaklık ayarlama imkanı
Üst Bölge: 5°C ila 12°C / Alt Bölge: 12°C ila 18°C
- Dijital sıcaklık göstergeli elektronik termostat
- Ahşap ön paneli olan 5 adet çelik metal sergileme rafı
- Kokuları nötralize etmek ve havayı arındırmak için aktif karbon filtre
- Şaraba zararlı oksidasyon azaltma sürecini önleyen anti-UV cam kapı
- Dolap içi LED aydınlatma
- Titreşim önleyici ultra sessiz kompresör sistemi

Ölçüler: Y:128 cm, E: 55 cm, D: 57 cm





Ultra sessiz kompresör sistemi



ECS802Z Service Solo Şarap Dolabı

- Maksimum kapasitesi 75 şişe
 - Çift saklama bölmesi
Üst Bölge: 33 şişe / Alt Bölge: 42 şişe
 - İki bölgede farklı sıcaklık ayarlama imkanı
Üst Bölge: 5°C ila 20°C / Alt Bölge: 5°C ila 20°C
 - Dijital sıcaklık göstergeli elektronik termostat
 - Kayın ağacından 7 adet sergileme rafı
 - Kokuları nötralize etmek ve havayı arındırmak için aktif karbon filtre
 - Şaraba zararlı oksidasyon azaltma sürecini önleyen anti-UV kilitli cam kapı
 - Dolap içi LED aydınlatma
 - Titreşim önleyici ultra sessiz kompresör sistemi
- Ölçüler:** Y:127 cm, E: 48 cm, D: 57,5 cm





MODERN & ZARİF



ECS502Z Service Solo Şarap Dolabı

- Maksimum kapasite: 49 şişe
- Çift saklama bölmesi **koltuk mockup**
Üst Bölge: 33 şişe / Alt Bölge: 42 şişe
- İki bölgede farklı sıcaklık ayarlama imkanı,
Üst Bölge: 5°C ila 20°C / Alt Bölge: 5°C ila 20°C
- Dijital sıcaklık göstergeli elektronik termostat
- Kayın ağacından 7 adet sergileme rafı
- Kokuları nötralize etmek ve havayı arındırmak için aktif karbon filtre
- Şaraba zararlı oksidasyon azaltma sürecini önleyen anti-UV kilitli cam kapı
- Dolap içi LED aydınlatma
- Titreşim önleyici ultra sessiz kompresör sistemi

Ölçüler: Y:127 cm, E: 48 cm , D: 57,5 cm





TASARIM & ESTETİK

Modern çizgilere sahip şarap dolabınızın, siyah çerçevesi, dolap içi led aydınlatması, paslanmaz çelik kapı kolu ve UV işlemeli cam kapısı evinize çok yakışacak. Çift bölmeli şarap dolabınız sayesinde, farklı şaraplarınızı ayrı bölmelerde saklayabilir ve farklı derecelerde muhafaza edebilirsiniz.



ECS302Z Service Solo Şarap Dolabı

- Maksimum kapasite: 29 şişe
- Çift saklama bölmesi
Üst Bölge: 15 şişe / Alt Bölge: 14 şişe
- İki bölgede farklı sıcaklık ayarlama imkanı,
Üst Bölge: 5°C ila 20°C / Alt Bölge: 5°C ila 20°C
- Dijital sıcaklık göstergeli elektronik termostat
- Kayın ağacından 5 adet yarı sürgülü raf
- Kokuları nötralize etmek ve havayı arındırmak için aktif karbon filtre
- Şaraba zararlı oksidasyon azaltma sürecini önleyen anti-UV kilitli cam kapı
- Dolap içi LED aydınlatma
- Titreşim önleyici ultra sessiz kompresör sistemi

Ölçüler: Y:86 cm, E: 48 cm, D: 43 cm





LS52A Service Solo Şarap Dolabı

- Maksimum kapasite: 52 şişe
- Tek saklama bölmesi
- Ayarlanabilir 5°C ila 20°C sıcaklık aralığı
- Kapağı entegre edilmiş elektronik termostat ve dijital sıcaklık göstergesi; (bu sayede sıcaklık ayarı için şarap dolabınızın kapağını açmanıza gerek kalmaz)
- Kayın ağacından 4 adet yarı sürgülü raf
- Şaraba zararlı oksidasyon azaltma sürecini önleyen anti-UV kilitli cam kapı
- Dolap içi LED aydınlatma
- Titreşim önleyici ultra sessiz kompresör sistemi

Ölçüler: Y:83,8cm, E:48cm, D:56,5cm

ULTRA-SESSİZ **30**
decibels

la Sommelière





SLS48.2Z Service Solo Şarap Dolabı

- Maksimum kapasite: 42 şişe
- Çift saklama bölmesi
Üst Bölge: 23 şişe / Alt Bölge: 19 şişe
- İki bölgede farklı sıcaklık ayarlama imkanı
Üst Bölge: 5°C ila 12°C / Alt Bölge: 12°C ila 20°C
- Dijital sıcaklık göstergeli elektronik termostat
- Kayın ağacından yapılmış 4 adet sergileme raf
- Kokuları nötralize etmek ve havayı arındırmak için aktif karbon filtre
- Şaraba zararlı oksidasyon azaltma sürecini önleyen anti-UV kilitli cam kapı
- Dolap içi LED aydınlatma
- Titreşim önleyici ultra sessiz kompresör sistemi

Ölçüler: Y: 86cm, E: 48cm, D: 43cm





Entegre hava vakum pompası dolabınızın tankına entegre edilmiş vakum pompası, açılmış şarap şişesini birkaç gün daha aynı lezzette saklamanıza imkan tanır. Açılmış 3 adet şarap şişenizi dikey pozisyonda dolabınızın içinde saklayabilirsiniz.

- Açıldıktan sonra şişedeki mevcut havanın hacmini düşürür,
- Şarabın oksidasyonunu geciktirir,
- Şarabın tazeliğini organoleptik ve olfaktör özelliklerini muhafaza eder.



LS38A Service Solo Şarap Dolabı

- Maksimum kapasite: 38 şişe
- Ayarlanabilir 5°C - 20°C sıcaklık aralığı
- **Entegre Vakum Pompası**
Açık şişeyi vakumlayarak saklama sistemi
- Dijital sıcaklık göstergeli elektronik termostat
- Ahşap ön panel 4 adet metal sergileme rafı
- Kokuları nötralize etmek ve havayı arındırmak için aktif karbon filtre
- Şaraba zararlı oksidasyon azaltma sürecini önleyen anti-UV cam kapı
- Dolap içi LED aydınlatma
- Titreşim önleyici ultra sessiz kompresör sistemi

Ölçüler: Y: 85,5cm, E: 40cm, D: 56,5cm



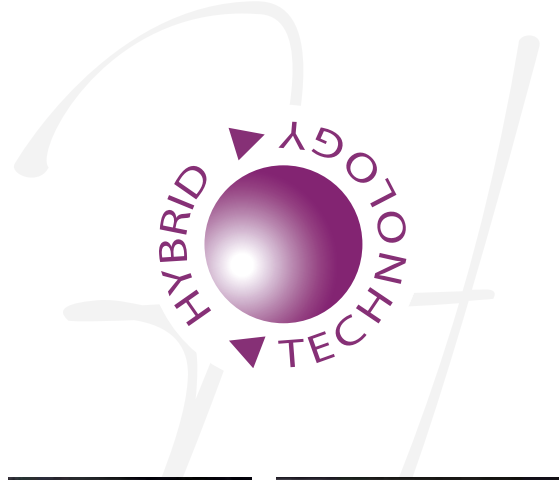


SLS34.DZ Service Solo Şarap Dolabı

- Maksimum kapasite: 33 şişe
- Çift saklama bölmesi;
Üst Bölge: 15 şişe / Alt Bölge: 18 şişe
- İki bölgede farklı sıcaklık ayarlama imkanı;
Üst Bölge: 5°C ila 10°C / Alt Bölge: 10°C ila 20°C
- Dijital sıcaklık göstergeli elektronik termostat
- Kayın ağacından yapılmış 4 adet sergileme raf
- Kokuları nötralize etmek ve havayı arındırmak için aktif karbon filtre
- Şaraba zararlı oksidasyon azaltma sürecini önleyen anti-UV cam kapı
- Dolap içi LED aydınlatma
- Titreşim önleyici ultra sessiz kompresör sistemi

Ölçüler: Y:84 cm, E: 39,5 cm, D: 58 cm





LS28CB Service Solo Şarap Dolabı

- Maksimum kapasite: 28 şişe
- Hybrid Teknolojisi ile çalışması sayesinde kompresöre göre çok daha sessiz çalışır
- Tek saklama bölmesi
- Ayarlanabilir 11-18 °C sıcaklık aralığı
- Kapağı entegre edilmiş elektronik termostat ve dijital sıcaklık göstergesi; (Bu sayede sıcaklık ayarı için şarap dolabınızın kapısını açmanıza gerek kalmaz.)
- Kayın ağacından yapılmış 6 adet sergileme rafı
- Şaraba zararlı oksidasyon azaltma sürecini önleyen anti-UV kilitli cam kapı
- Dolap içi LED aydınlatma
- Titreşim önleyici ultra sessiz kompresör sistemi

Ölçüler: Y: 74cm, E: 43cm, D: 52cm

ULTRA-SESSİZ **30**
decibels



Neden tütünü saklamak ve korumak için Puro Saklama Dolabı?

La Sommelière Puro Saklama Dolabının eşsiz tasarımı ve teknolojisi sayesinde en iyi purolarınız kalitesini korumaya devam edecektir. Purolarınızın, tütününün niteliklerini ve aromalarını koruması için ideal depolama koşulları gerekir.

16 ila 20 °C arasında bir sıcaklık ve %50 ila %75 arasında bir nem seviyesinde saklanmalıdır, purolarınızı düzenli ve kontrollü bir ortamda tutmaya özen göstermelisiniz.

La Sommelière Puro Saklama Dolabınızı evinizde, ofisinizde ve ihtiyaç duyduğunuz her yerde kullanabilir, kullanışlı ve sürgülü çekmeceleri sayesinde purolarınızı ister tek tek isterseniz kutusu ile birlikte saklayabilirsiniz.



CIG251 Puro Saklama Dolabı

- 250 adet puro kapasitesi
- Ayarlanabilir 10-22°C sıcaklık ayarı
- Dijital sıcaklık ve nemölçer göstergesi
- Ayarlanabilir nem seviyesi ve analog higrometre
- Kilitli UV korumalı cam kapı
- Meşe ağacından 3 ahşap raf (2 adet sergileme rafı)
- Dolap içi LED aydınlatma
- Ölçüler: Y:50,5 cm, E: 39,5 cm , D: 50 cm



KİLİTLİ UV KORUMALI KAPI



la Sommelière

ŞARAPLARINIZ KENDİNİ İYİ HİSSEDECEK



SDA Mutfak Gereçleri Satış ve Dağıtım A.Ş.

📍 Esentepe Mh. Müselles Sk. Onur İş Merkezi 1/1 Blok No:5 Şişli İstanbul/Türkiye

☎ 0212 266 07 17

✉ info@sdaturkiye.com

🌐 www.lasommeliere.com