

Pricelist 2022
ANNIVERSARY edition



Les prix suggérés indiqués sont en euros, hors TVA et
taxe récupel (réfrigérateurs : 10€ - autres: 1€)



En 1922 le jeune forgeron Angelo Po ouvre son premier atelier artisanal. Il est très jeune, mais il montre d'avoir déjà toutes les compétences nécessaires, ainsi qu'une passion énorme pour son travail. La production des "cuisinières" économiques est un véritable succès. Ces premiers objets étaient utilisés non seulement pour cuisiner, mais aussi pour sécher les habits et pour chauffer l'eau et la maison en hiver. Pour cette raison, Angelo Po commence avec sa production en masse, en se spécialisant successivement dans la production de cuisines pour la restauration.

Steel naît officiellement en 1999, à partir d'un projet d'entreprise des frères Po, qui se détachent de l'entreprise familiale dans le but de construire quelque chose de complètement nouveau: un produit ménager capable d'offrir les mêmes performances que celui employé dans la restauration.



En 2022, cent ans après le début de cette tradition, Steel voit à son intérieur la quatrième génération de la famille Po et ses produits distribués dans plus de 50 pays. L'entreprise produit aujourd'hui des appareils électroménagers premium qui conjuguent des performances professionnelles douées de haute technologie et un design raffiné en même temps.

ASCOT

tradition et innovation

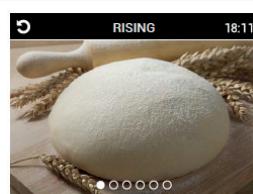
NOUVEAU PROGRAMMATEUR



Tout au bout de vos doigts :
Le nouveau programmeur TFT en couleur vous permettra d'avoir en permanence une vision globale de tout ce qui se passe dans votre four.

37 recettes pré-enregistrées:
3 entrées, 11 plats principaux de viande, 6 plats principaux de poisson, 9 desserts, 5 recettes de pain et pizza, 3 plats de légumes.
Sélectionnez juste la recette et le programmeur vous indiquera la bonne sélection de fonction, de température ainsi que le temps de cuisson, impossible de se tromper.

15 FONCTIONS



décongélation, cuisson statique, résistance de voute, vapeur statique, résistance de sole, grill, grill avec tournebroche, vapeur ventilée, ventilation, chaleur tournante, montée rapide en température



Levain: une fonction spéciale monte la température de la cavité du four à 28°, la température parfaite pour faire monter la levure.

Steam cleaning: une fonction spéciale pour le nettoyage du four, utilisant la méthode la plus écologique et la plus naturelle, la vapeur.

Sonde à température: une sonde spéciale vous autorisera de cuisiner en contrôlant la température à cœur des aliments, elle sera capable de cuire au degré pré.

Pizza: une fonction spéciale pour la recette la plus italienne, la pizza! Le four atteint 320°C pour une pizza parfaite en 3/4 minutes



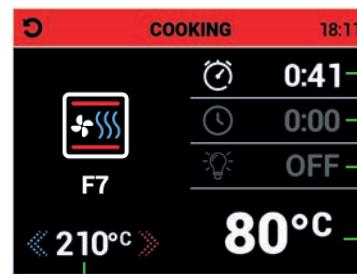
ECO

ECO cooking:
Cuisinez sans gaspillage d'énergie qui respecte l'environnement.



SHABBAT

Shabbat:
Votre four sera capable de fonctionner en continu sur 24 heures, sans éclairage et un minimum de consommation.



Indication de la température.
Variable à tous moments

Programmation de durée de cuisson

Programmation départ retardé

Commande éclairage du four

Indication de la température

COMBI-STEAM



Nous sommes si confiant dans notre system combi-vapeur, que nous sommes certain que vous ne pourrez plus vous en passer. La nouvelle ligne GENESI disposera toujours d'un four principal Combi-Steam. Dans cette nouvelle version la cavité sera en émail et base en acier inoxydable micro étiré. En équipement standard vous aurez un ensemble de panneaux inox amovible dans la cavité qui seront lavables au lave vaisselle.

GRILLES REMFORCÉES



Nouvelles grilles professionnelles d'un diamètre renforcées de 6 mm

FERMETURE DOUCE



Porte à fermeture assitée, silencieuse et sûre grace aux nouveaux amortisseurs

INVENT[®] DOUBLE INVERTED VENTILATION SYSTEM



Notre nouvelle invention de ventilateurs avec double rotation inversée répartie la chaleur à l'intérieur du four pas seulement verticalement aux différents niveaux mais aussi horizontalement à chaque niveau, autorisant ainsi une cuisson parfaite et homogène

Votre porte de four restera fermée car vous n'aurez plus besoin de l'ouvrir pendant la cuisson pour bouger le plateau.

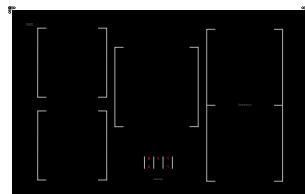
(disponible pour les cuisinières de 120 cm et 90 cm ainsi que le four encastrable de 90 cm)

NOUVEL ÉCLAIRAGE



Le nouveau système d'éclairage ajoute un nouvel éclairage sur le côté à mi hauteur. De cette façon le contenu de chaque plateau sera parfaitement visible sans avoir à ouvrir la porte même si l'on utilise plusieurs niveau de cuisson en même temps.

PLAN DE CUISSON MULTIFONCTIONS



Tout gaz, induction, gaz plus composants électrique, plan de cuisson pour tous les gouts.

La plaque induction 5 zones avec deux flex zones, autorise l'utilisation de tous les ustensiles de toutes les dimensions et tous les accessoires.

Les brûleurs en laiton pour le gaz sont 60% plus performant que les brûleurs du marché en aluminium. Le mega wok double débit vous laissera choisir le niveau de puissance. Le grill viande, le frytop ou le Teppanyaki sont chauffés par deux zones électrique indépendantes apportant souplesse d'utilisation et de réglage indépendant.

ASCOT 120

ÉQUIPEMENT STANDARD

- 2 grilles renforcées (four principal)
- 1 grille de fil (four auxiliaire)
- Tournebroche
- 1 lèchefrite en acier inox (four principal)
- 1 lèchefrite émaillée (four principal)
- 1 lèchefrite émaillée (four auxiliaire)
- 2 grilles trivet (1 pour four principal, 1 pour four auxiliaire)
- Glissières télescopiques (2 couples)
- Panneaux latéraux antitache en acier inox (four principal)
- Support pour wok
- Broche graduée pour alimenter le générateur de vapeur
- Sonde de gestion de la température à cœur des aliments

accessoires sur demande à la page 76

DIMENSIONS DU PRODUIT à la page 84

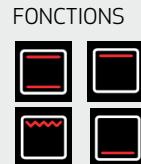


FOUR PRINCIPAL



ÉLECTRIQUE COMBI STEAM 91 lt
TEMP. 50°C - 315°C

FOUR AUXILIAIRE



ÉLECTRIQUE TRADITIONNEL 39 lt
TEMP. 50°C - 265°C

RÉFÉRENCE

AQ12SF-6M

AQ12SF-6T

AQ12SF-6B

AQ12SF-4TM

AQ12SF-4BM

PLAN DE CUISSON



DESCRIPTION

7 FEUX GAZ EN LAITON
1 x 1 kW - 2 x 1,8 kW
kW - 2 x 3,6 kW - 1 x 6 kW

6 FEUX GAZ EN LAITON
2 x 1 kW - 2 x 1,8 kW
- 1 x 3 kW - 2 x 3,6 kW
1 PLANCHA ÉLECTRIQUE
dual zone 2,4 kW

6 FEUX GAZ EN LAITON
2 x 1 kW - 2 x 1,8 kW
- 1 x 3 kW - 2 x 3,6 kW
1 GRILL BARBECUE
ÉLECTRIQUE
dual zone 2,4 kW

5 FEUX GAZ EN LAITON
1 x 1 kW - 1 x 1,8 kW - 1 x 3 kW
- 1 x 3,6 kW - 1 x 6 kW
1 PLANCHA ÉLECTRIQUE
dual zone 2,4 kW

5 FEUX GAZ EN LAITON
1 x 1 kW - 1 x 1,8 kW - 1 x 3 kW
- 1 x 3,6 kW - 1 x 6 kW
1 GRILL BARBECUE
ÉLECTRIQUE
dual zone 2,4 kW

MAX PUISSEANCE ABSORBÉE

5,1 kW

7,5 kW

7,5 kW

7,5 kW

7,5 kW

PRIX

€ 10335

€ 11186

€ 11186

€ 11186

€ 11186

COULEUR STANDARD



s.steel SS

COULEURS SUR DEMAND ODC-CU



nero BA



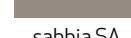
crema CR



bordeaux BR



antracite AN



sabbia SA



nuvola NA



celeste CE



ametista AA

FINITION STANDARD



cromo C

FINITIONS SUR DEMAND AF



ottone O



bronzo B



nikel N

+ € 167

ASCOT 100

ÉQUIPEMENT STANDARD

- 2 grilles renforcées (four principal)
- 1 grille de fil (four auxiliaire)
- Tournebroche
- 1 lèchefrite en acier inox (four principal)
- 1 lèchefrite émaillée (four principal)
- 1 lèchefrite émaillée (four auxiliaire)
- 2 grilles trivet (1 pour four principal, 1 pour four auxiliaire)
- Glissières télescopiques (2 couples)
- Panneaux latéraux antitache en acier inox (four principal)
- Support pour wok (versions gaz)
- Broche graduée pour alimenter le générateur de vapeur
- Sonde de gestion de la température à cœur des aliments

accessoires sur demande à la page 76

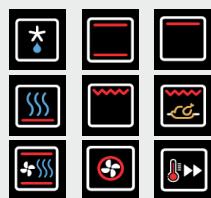
DIMENSIONS DU PRODUIT à la page 84



FOUR PRINCIPAL



FONCTIONS



ÉLECTRIQUE COMBI STEAM 70 lt
TEMP. 50°C - 315°C

FOUR AUXILIAIRE



FONCTIONS



ÉLECTRIQUE TRADITIONNEL 39 lt
TEMP. 50°C - 265°C

RÉFÉRENCE

AQ10SF-6W

AQ10SF-4M

AQ10SF-4T

AQ10SF-4B

AQ10SF-5FI

PLAN DE CUISSON



DESCRIPTION

6 FEUX GAZ EN LAITON
2 x 1kW - 1x1,8kW - 1x3kW -
2 x 3,6 kW

5 FEUX GAZ EN LAITON
1 x 1kW - 1x1,8kW -
1x3kW - 1x3,6 kW - 1x6 kW

4 FEUX GAZ EN LAITON
1 x 1kW - 1x1,8kW -
1x3kW - 1x3,6 kW
1 PLANCHÉ ÉLECTRIQUE
dual zone 2,4 kW

4 FEUX GAZ EN LAITON
1 x 1kW - 1x1,8kW -
1x3kW - 1x3,6 kW
1 GRILL BARBECUE
ÉLECTRIQUE
dual zone 2,4 kW

5 ZONES INDUCTION
2 x 1,85 kW - 1 x 2,1 kW
2 flex zones x 2,1 kW

MAX PUISSEANCE ABSORBÉE

4,5 kW

4,5 kW

6,9 kW

6,9 kW

11,9 kW

PRIX

€ 6285

€ 6285

€ 7136

€ 7136

€ 7868

COULEUR STANDARD



s.steel SS

FINITION STANDARD



cromo C

COULEURS SUR DEMAND ODC-CU



nero BA



crema CR



bordeaux BR



antracite AN



sabbia SA



nuvola NA



celeste CE



ametista AA

FINITIONS SUR DEMAND AF



ottone O



bronzo B



nikel N

+ € 167

ASCOT 100/3

ÉQUIPEMENT STANDARD

- 2 grilles renforcées (four principal/pizza)
- 1 grille de fil (four auxiliaire)
- Tournebroche
- 1 lèchefrite en acier inox (four principal/pizza)
- 1 lèchefrite émaillée (four principal/pizza)
- 1 lèchefrite émaillée (four auxiliaire)
- 2 grilles trivet (1 pour four principal/pizza, 1 pour four auxiliaire)
- Glissières télescopiques (2 couples)
- Panneaux latéraux antitache en acier inox (four principal)
- Support pour wok (versions gaz)
- Broche graduée pour alimenter le générateur de vapeur
- Base en pierre réfractaire et pelle (four à pizza)

accessoires sur demande à la page 76

DIMENSIONS DU PRODUIT à la page 84

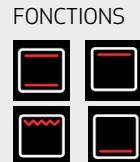


FOUR PRINCIPAL



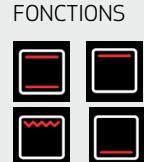
ÉLECTRIQUE COMBI STEAM 70 lt
TEMP. 50°C - 265°C

FOUR AUXILIAIRE



ÉLECTRIC TRADITIONNEL 39 lt
TEMP. 50°C - 265°C

FOUR À PIZZA



ÉLECTRIQUE PIZZA/GRILL 34 lt
TEMP. 50°C - 315°C

RÉFÉRENCE

AQ10SFF-6W

AQ10SFF-4M

AQ10SFF-4T

AQ10SFF-4B

AQ10SFF-5FI

PLAN DE CUISSON



DESCRIPTION

6 FEUX GAZ EN LAITON
2 x 1kW - 1 x 1,8 kW - 1 x
3 kW -
2 x 3,6 kW

5 FEUX GAZ EN LAITON
1 x 1kW - 1 x 1,8 kW -
1 x 3 kW - 1 x 3,6 kW - 1 x
6 kW

4 FEUX GAZ EN LAITON
1 x 1kW - 1 x 1,8 kW -
1 x 3 kW - 1 x 3,6 kW
1 PLANCHA ÉLECTRIQUE
dual zone 2,4 kW

4 FEUX GAZ EN LAITON
1 x 1kW - 1 x 1,8 kW -
1 x 3 kW - 1 x 3,6 kW
1 GRILL BARBECUE
ÉLECTRIQUE
dual zone 2,4 kW

5 ZONES INDUCTION
2 x 1,85 kW - 1 x 2,1 kW
2 flex zones x 2,1 kW

MAX PUISSEANCE ABSORBÉE

6,6 kW

6,6 kW

9 kW

9 kW

14 kW

PRIX

€ 6731

€ 6731

€ 7582

€ 7582

€ 8314

COULEUR STANDARD



s. steel SS

FINITION STANDARD



cromo C

COULEURS ON DEMAND ODC-CU



nero BA



crema CR



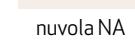
bordeaux BR



antracite AN



sabbia SA



nuvola NA



celeste CE



ametista AA

FINITIONS ON DEMAND AF



ottone O



bronzio B



nikel N

+ € 167

+ € 495

ASCOT 100/3 SOLID DOOR

ÉQUIPEMENT STANDARD

- 2 grilles renforcées (four principal/pizza)
- 1 grille de fil (four auxiliaire)
- Tournebroche
- 1 lèchefrite en acier inox (four principal/pizza)
- 1 lèchefrite émaillée (four principal/pizza)
- 1 lèchefrite émaillée (four auxiliaire)
- 2 grilles trivet (1 pour four principal/pizza, 1 pour four auxiliaire)
- Glissières télescopiques (2 couples)
- Panneaux latéraux antitache en acier inox (four principal)
- Support pour wok (versions gaz)
- Broche graduée pour alimenter le générateur de vapeur
- Base en pierre réfractaire et pelle (four à pizza)

accessoires sur demande à la page 76

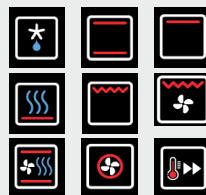
DIMENSIONS DU PRODUIT à la page 84



FOUR PRINCIPAL



FONCTIONS

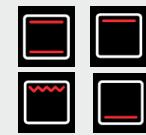


ÉLECTRIQUE COMBI STEAM 70 lt
TEMP. 50°C - 265°C

FOUR AUXILIAIRE



FONCTIONS

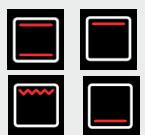


ÉLECTRIQUE TRADITIONNEL 39 lt
TEMP. 50°C - 265°C

FOUR À PIZZA



FONCTIONS



ÉLECTRIQUE PIZZA/GRILL 34 lt
TEMP. 50°C - 315°C

RÉFÉRENCE

AQ10SFF-D-6W

AQ10SFF-D-4M

AQ10SFF-D-4T

AQ10SFF-D-4B

AQ10SFF-D-5FI

PLAN DE CUISSON



DESCRIPTION

6 FEUX GAZ EN LAITON
2 x 1kW - 1 x 1,8 kW - 1 x
3 kW -
2 x 3,6 kW

5 FEUX GAZ EN LAITON
1 x 1kW - 1 x 1,8 kW -
1 x 3 kW - 1 x 3,6 kW - 1 x
6 kW

4 FEUX GAZ EN LAITON
1 x 1 kW - 1 x 1,8 kW -
1 x 3 kW - 1 x 3,6 kW
1 PLANCHÀ ÉLECTRIQUE
dual zone 2,4 kW

4 FEUX GAZ EN LAITON
1 x 1 kW - 1 x 1,8 kW -
1 x 3 kW - 1 x 3,6 kW
1 GRILL BARBECUE
ÉLECTRIQUE
dual zone 2,4 kW

5 ZONES INDUCTION
2 x 1,85 kW - 1 x 2,1 kW
2 flex zones x 2,1 kW

MAX PUISSEANCE ABSORBÉE

6,6 kW

6,6 kW

9 kW

9 kW

14 kW

PRIX

€ 6731

€ 6731

€ 7582

€ 7582

€ 8314

COULEUR STANDARD



s. steel SS

COULEURS ON DEMAND ODC-CU



nero BA



crema CR



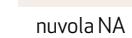
bordeaux BR



antracite AN



sabbia SA



nuvola NA



celeste CE



ametista AA

FINITION STANDARD



cromo C

FINITIONS ON DEMAND AF



ottone O



bronzo B



nikel N

+ € 167

ASCOT 90

ÉQUIPEMENT STANDARD

- 2 grilles renforcées
- Tournebroche
- 1 lèchefrite en acier inox
- 1 lèchefrite émaillée
- 1 grille trivet
- Glissières télescopiques (2 couples)
- Panneaux latéraux antitache en acier inox
- Support pour wok (versions gaz)
- Broche graduée pour alimenter le générateur de vapeur
- Sonde de gestion de la température à cœur des aliments

accessoires sur demande à la page 76

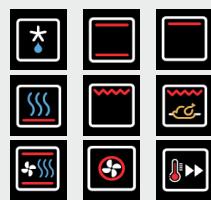
DIMENSIONS DU PRODUIT à la page 84



FOUR PRINCIPAL



FONCTIONS



ÉLECTRIQUE COMBI STEAM 91 lt
TEMP. 50°C - 315°C

RÉFÉRENCE	AQ9S-6W	AQ9S-4M	AQ9S-4T	AQ9S-4B	AQ9S-5FI
PLAN DE CUISSON					
DESCRIPTION	6 FEUX GAZ EN LAITON 2 x 1kW - 1x1,8kW - 1x3kW - 2 x 3,6 kW	5 FEUX GAZ EN LAITON 1 x 1kW - 1x1,8kW - 1x3kW - 1x3,6 kW - 1x6 kW	4 FEUX GAZ EN LAITON 1 x 1kW - 1x1,8kW - 1x3kW - 1x3,6 kW 1 PLANCHA ÉLECTRIQUE dual zone 2,4 kW	4 FEUX GAZ EN LAITON 1 x 1kW - 1x1,8kW - 1x3kW - 1x3,6 kW 1 GRILL BARBECUE ÉLECTRIQUE dual zone 2,4 kW	5 ZONES INDUCTION 2x1,85 kW - 1x2,1 kW 2 flex zones x 2,1 kW
MAX PUISSEANCE ABSORBÉE	3,65 kW	3,65 kW	6,05 kW	6,05 kW	11,1 kW
PRIX	€ 5094	€ 5094	€ 5945	€ 5945	€ 6677

COULEUR STANDARD



s.steel SS

COULEURS ON DEMAND ODC-CU



nero BA



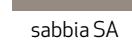
crema CR



bordeaux BR



antracite AN



sabbia SA



nuvola NA



celeste CE



ametista AA

FINITION STANDARD



cromo C

FINITIONS ON DEMAND AF



ottone O



bronzo B



nikel N

ASCOT 70

ÉQUIPEMENT STANDARD

- 2 grilles renforcées
- Tournebroche
- 1 lèchefrite en acier inox
- 1 lèchefrite émaillée
- 1 grille trivet
- Glissières télescopiques (2 couples)
- Panneaux latéraux antitache en acier inox
- Support pour wok (versions gaz)
- Broche graduée pour alimenter le générateur de vapeur
- Sonde de gestion de la température à cœur des aliments

accessoires sur demande à la page 76

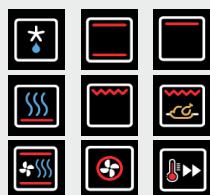
DIMENSIONS DU PRODUIT à la page 84



FOUR PRINCIPAL



FONCTIONS



ÉLECTRIQUE COMBI STEAM 70 lt

TEMP. 50°C - 315°C

RÉFÉRENCE

AQ7S-4

AQ7S-4I

PLAN DE CUISSON



DESCRIPTION

4 FEUX GAZ EN LAITON
1 x 1 kW - 1 x 1,8 kW - 1 x 3 kW -
1 x 3,6 kW

4 ZONES INDUCTION
2 x 1,85 kW - 1 x 2,3 kW - 1 x 1,4 kW

MAX PUISSEANCE ABSORBÉE

3,1 kW

10,5 kW

PRIX

€ 4353

€ 5457

COULEUR STANDARD



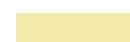
s. steel SS

COULEURS SUR DEMANDE ODC-CU

+ € 495



nero BA



crema CR



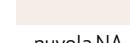
bordeaux BR



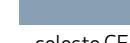
antracite AN



sabbia SA



nuvola NA



celeste CE



ametista AA

FINITION STANDARD



cromo C

FINITIONS SUR DEMANDE AF

+ € 167



ottone O



bronzo B



nikel N

ASCOT 70/2

ÉQUIPEMENT STANDARD

- 2 grilles renforcées (four principal/pizza)
- Tournebroche
- 1 lèchefrite en acier inox (four principal/pizza)
- 1 lèchefrite émaillée (four principal/pizza)
- 1 grille trivet
- Glissières télescopiques (2 couples)
- Panneaux latéraux antitache en acier inox (four principal)
- Support pour wok (versions gaz)
- Broche graduée pour alimenter le générateur de vapeur
- Base en pierre réfractaire et pelle (four à pizza)

accessoires sur demande à la page 76

DIMENSIONS DU PRODUIT à la page 84



FOUR PRINCIPAL



FONCTIONS

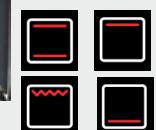


ÉLECTRIQUE COMBI STEAM 70 lt
TEMP. 50°C - 265°C

FOUR À PIZZA



FONCTIONS



ÉLECTRIQUE PIZZA/GRILL 34 lt
TEMP. 50°C - 315°C

RÉFÉRENCE

AQ7SF-4

AQ7SF-4I

PLAN DE CUISSON



DESCRIPTION

4 FEUX GAZ EN LAITON
1 x 1 kW - 1 x 1,8 kW - 1 x 3 kW
1 x 3,6 kW

4 ZONES INDUCTION
2 x 1,85 kW - 1 x 2,3 kW - 1 x 1,4 kW

MAX PUISSE

5,15 kW

12,55 kW

PRIX

€ 4844

€ 5948

COULEUR STANDARD



s. steel SS

COULEURS SUR DEMANDE ODC-CU

+ € 495



nero BA



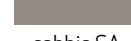
crema CR



bordeaux BR



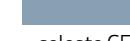
antracite AN



sabbia SA



nuvola NA



celeste CE



ametista AA

FINITION STANDARD



cromo C

FINITIONS SUR DEMANDE AF

+ € 167



ottone O



bronzo B



nikel N

ASCOT 90 COOK UNIT

ÉQUIPEMENT STANDARD

- Support pour wok (version gaz)

accessoires on demand à la page 76
DIMENSIONS DU PRODUIT à la page 84



RÉFÉRENCE

A9C-6W

A9C-5FI

PLAN DE CUISSON



DESCRIPTION

6 FEUX GAZ EN LAITON
2 x 1kW - 1 x 1,8kW - 1 x 3kW
2 x 3,6 kW

5 ZONES INDUCTION
2 x 1,85 kW - 1 x 2,1 kW
2 flex zones x 2,1 kW

MAX PUISSEANCE ABSORBÉE

0,1 kW

7,4 kW

PRIX

€ 3621

€ 5204

COULEUR STANDARD



s.steel SS

FINITION STANDARD



cromo C

COULEURS ON DEMAND ODC-CO

+ € 328



nero BA



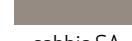
crema CR



bordeaux BR



antracite AN



sabbia SA



nuvola NA



celeste CE



ametista AA

FINITIONS ON DEMAND AF

+ € 167



ottone O



bronzo B



nikel N

ASCOT COOKTOPS

ÉQUIPEMENT STANDARD

- Support pour wok (version gaz)

accessoires on demand à la page 76
DIMENSIONS DU PRODUIT à la page 84



RÉFÉRENCE

A9-6W

A9-4B

A9-4T

A9-5FI

PLAN DE CUISSON



DESCRIPTION

6 FEUX GAZ EN LAITON
2 x 1kW - 1 x 1,8kW - 1 x 3kW -
2 x 3,6 kW

4 FEUX GAZ EN LAITON
1 x 1kW - 1 x 1,8kW -
1 x 3kW - 1 x 3,5kW
1 GRILL BARBECUE ÉLECTRIQUE
dual zone 2,4 kW

4 FEUX GAZ EN LAITON
1 x 1kW - 1 x 1,8kW -
1 x 3kW - 1 x 3,6 kW
1 PLANCHA ÉLECTRIQUE
dual zone 2,4 kW

5 ZONES INDUCTION
2 x 1,85 kW - 1 x 2,1 kW
2 flex zones x 2,1 kW

MAX PUISSEANCE ABSORBÉE

0,1 kW

2,4 kW

2,4 kW

7,4 kW

PRIX

€ 1887

€ 2738

€ 2738

€ 3470

COULEUR STANDARD



s. steel SS

COULEURS ON DEMAND ODC-CO



nero BA



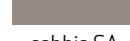
crema CR



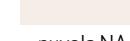
bordeaux BR



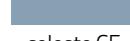
antracite AN



sabbia SA



nuvola NA



celeste CE



ametista AA

FINITION STANDARD



cromo C

FINITIONS ON DEMAND AF



ottone O



bronzo B



nikel N

+ € 167

ASCOT 60X60

ÉQUIPEMENT STANDARD

- 2 grilles renforcées
- 1 lèchefrite en acier inox
- 1 lèchefrite émaillée
- Tournebroche
- Glissières télescopiques (2 couples)
- Grille trivet
- Panneaux latéraux antitache en acier inox
- Broche graduée pour alimenter le générateur de vapeur
- Sonde de gestion de la température à cœur des aliments

accessoires sur demande à la page 76

DIMENSIONS DU PRODUIT à la page 84



FOUR PRINCIPAL



FONCTIONS



ÉLECTRIQUE COMBI STEAM 70 lt

TEMP. 50°C - 315°C

RÉFÉRENCE

AQFE6-S

MAX PUISSE ABSORBÉE

3,05 kW

PRIX

€ 2598

COULEUR STANDARD



s. steel SS

FINITION STANDARD



cromo C

COULEURS SUR DEMANDE ODC-FO

+ € 328



nero BA



crema CR



bordeaux BR



antracite AN



sabbia SA



nuvola NA



celeste CE



ametista AA

FINITIONS SUR DEMANDE AF

+ € 167



ottone O



bronzo B



nikel N

ASCOT 60X90

ÉQUIPEMENT STANDARD

- 2 grilles renforcées
- 1 lèchefrite en acier inox
- 1 lèchefrite émaillée
- Tournebroche
- Glissières télescopiques (2 couples)
- Grille trivet
- Panneaux latéraux antitache en acier inox
- Broche graduée pour alimenter le générateur de vapeur
- Sonde de gestion de la température à cœur des aliments
- Base en pierre réfractaire et pelle (four à pizza)

accessoires sur demande à la page 76

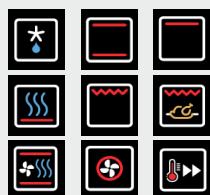
DIMENSIONS DU PRODUIT à la page 84



FOUR PRINCIPAL



FONCTIONS



ÉLECTRIQUE COMBI STEAM 70 lt
TEMP. 50°C - 315°C

FOUR À PIZZA



FONCTIONS



ÉLECTRIQUE PIZZA/GRILL 34 lt
TEMP. 50°C - 315°C

RÉFÉRENCE

AQFFE6-S

MAX PUISSE ABSORBÉE

5.15 kW

PRIX

€ 4449

COULEUR STANDARD



s. steel SS

FINITION STANDARD



cromo C

COULEURS SUR DEMANDE ODC-FO



nero BA



crema CR



bordeaux BR



antracite AN



sabbia SA



nuvola NA



celeste CE



ametista AA

+ € 328

FINITIONS SUR DEMANDE AF



ottone O



bronzo B



nikel N

+ € 167

ASCOT 90X60

ÉQUIPEMENT STANDARD

- 2 grilles renforcées
- 1 lèchefrite en acier inox
- 1 lèchefrite émaillée
- Tournebroche
- Glissières télescopiques (2 couples)
- Grille trivet
- Panneaux latéraux antitache en acier inox
- Broche graduée pour alimenter le générateur de vapeur
- Sonde de gestion de la température à cœur des aliments

accessoires on demand à la page 76

DIMENSIONS DU PRODUIT à la page 84



FOUR PRINCIPAL



FONCTIONS



ÉLECTRIQUE COMBI STEAM 91 lt

TEMP. 50°C - 315°C

RÉFÉRENCE

AQFE9-S

MAX PUISSANCE ABSORBÉE

3,65 kW

PRIX

€ 4303

COULEUR STANDARD



s. steel SS

FINITION STANDARD



cromo C

COULEURS ON DEMAND ODC-FO

+ € 328



nero BA



crema CR



bordeaux BR



antracite AN



sabbia SA



nuvola NA



celeste CE



ametista AA

FINITIONS ON DEMAND AF

+ € 167



ottone O



bronzo B



nikel N

ASCOT MODULAR SYSTEM COLUMNS

TRAITS DISTINCTIFS

- Colonne en acier inox pour four encastré
- Accueil professionnel
- Compartiments pour le stockage

accessoires on demand à la page 76
DIMENSIONS DU PRODUIT à la page 84



RÉFÉRENCE

AMS-7FP



AMS-7FFP



CONFIGURATION

DESCRIPTION

70 cm
pour four encastré 60x60
3 tiroirs (1 push-pull)
1 compartiment (push-pull)

70 cm
pour four encastré 60x90
1 tiroir
1 compartiment (push-pull)

PRIX

€ 3380

€ 3380

COULEUR STANDARD



s. steel SS

FINITION STANDARD



cromo C

FINITIONS ON DEMAND AF



ottone O



bronzo B



nikel N

+ € 167

ASCOT HOODS

TRAITS DISTINCTIFS

- corps en acier inox
- 4 niveaux de puissance
- éclairage LED
- soft-touch contrôle
- Timer
- Nouveaux filtres de labyrinthe professionnels

accessoires on demand à la page 76

DIMENSIONS DU PRODUIT à la page 84



RÉFÉRENCE

AKL120

AKL100

AKL90

AKL70

DESCRIPTION

1172mm largeur
500mm profondeur
554mm hauteur
446mm réglage en hauteur
LED 4+2

1000mm largeur
500mm profondeur
554mm hauteur
446mm réglage en hauteur
LED 3+2

900mm largeur
500mm profondeur
554mm hauteur
446mm réglage en hauteur
LED 3+2

700mm largeur
500mm profondeur
554mm hauteur
446mm réglage en hauteur
LED 3+2

CONSOMMATION ANNUELLE

66 kWh

66 kWh

66 kWh

66 kWh

NIVEAU DE BRUIT

64 dB

64 dB

64 dB

64 dB

PUISSEANCE D'ASPIRATION

900 m³

900 m³

900 m³

900 m³

PRIX

€ 2785

€ 2297

€ 2032

€ 1707

COULEUR STANDARD



s. steel SS

FINITION STANDARD



cromo C

COULEURS ON DEMAND ODC-CA



nero BA



crema CR



bordeaux BR



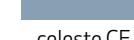
antracite AN



sabbia SA



nuvola NA



celeste CE



ametista AA

FINITIONS ON DEMAND AF



ottone O



bronzo B



nikel N

+ € 167

+ € 328

ASCOT MODULAR SYSTEM WORKING TABLES

TRAITS DISTINCTIFS

- Corps en acier inox
- Tiroirs push-pull
- Système soft-closing

accessoires on demand à la page 76
DIMENSIONS DU PRODUIT à la page 84



RÉFÉRENCE	A12S-P	A9C-P	A7C-P	A7S-P	A4C-P
CONFIGURATION					
DESCRIPTION	120 cm 2 tiroirs 2 portes soft-closing	90 cm 3 tiroirs (1 push-pull) soft-closing	70 cm 3 tiroirs (1 push-pull) soft-closing	70 cm 1 tiroir (push-pull) 1 porte soft-closing	45 cm 3 tiroirs (1 push-pull) soft-closing
PRIX	€ 3993	€ 3145	€ 2628	€ 2628	€ 1904

COULEUR STANDARD



s.steel SS

FINITION STANDARD



cromo C

COULEURS ON DEMAND ODC-CO



nero BA



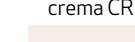
crema CR



bordeaux BR



antracite AN



sabbia SA



nuvola NA



celeste CE



ametista AA

FINITIONS ON DEMAND AF



ottone O



bronzo B



nikel N

+ € 328

+ € 167

ASCOT SINKS MODULAR SYSTEM

TRAITS DISTINCTIFS

- Corps en acier inox
- Compartiments pour le stockage

accessoires on demand à la page 76
DIMENSIONS DU PRODUIT à la page 84



RÉFÉRENCE

A12S-L2

A9S-L2

A9S-L1G

A7S-L2

CONFIGURATION



DESCRIPTION

120 cm
2 réservoirs
2 portes
soft-closing

90 cm
2 réservoirs
2 portes
soft-closing

90 cm
1 réservoir
2 portes
soft-closing

70 cm
2 réservoirs
1 porte
soft-closing

PRIX

€ 3993

€ 3336

€ 3336

€ 3145

COULEUR STANDARD



s.steel SS

COULEURS ON DEMAND ODC-CO



nero BA



crema CR



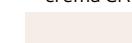
bordeaux BR



antracite AN



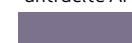
sabbia SA



nuvola NA



celeste CE



ametista AA

FINITION STANDARD



cromo C

FINITIONS ON DEMAND AF



ottone O



bronzo B



nikel N

+ € 167

+ € 328

ASCOT MODULAR SYSTEM DISHWASHER

TRAITS DISTINCTIFS

- 9 programmes: Jet wash 14', Quick 30' 40°C, Eco, Super 50' 60°C, Dual Pro Wash 60°C, Hygiene 70°C, Smart 30-50°C, Smart 50-60°C, Smart 60-70°C
- lavage intelligent
- capacité de 15 ch
- info LED
- éclairage intérieur à LED
- touch control
- possibilité de retardateur (jusqu'à 19 heures)
- lavage silencieux
- indicateur de remplissage de liquide de rinçage et de sel
- indicateur de fin de cycle
- option demi-charge
- option extra dry
- option économie d'énergie
- option auto-nettoyage
- conception coulissante côté à côté pour panier à couverts
- étagères à tasses réglables
- porte-verre à vin
- position du panier supérieur réglable
- séparateurs pliables
- porte-plateau
- panier à couverts amovible
- classe énergétique D (A+++)

accessoires sur demande à la page 76

DIMENSIONS DU PRODUIT à la page 84



RÉFÉRENCE

AQLS-7



AQLSB-6



CONFIGURATION

DESCRIPTION

70 cm
unité de travail
lave-vaisselle intégrée
porte en acier inox

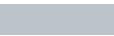
60 cm
lave-vaisselle intégrée
porte en acier inox

PRIX

€ 3883

€ 1756

COULEUR STANDARD



s. steel SS

FINITION STANDARD

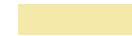


cromo C

COULEURS ON DEMAND ODC-CO



nero BA



crema CR



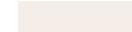
bordeaux BR



antracite AN



sabbia SA



nuvola NA



celeste CE



ametista AA

+ € 328

FINITIONS ON DEMAND AF



ottone O



bronzo B



nikel N

+ € 167

ASCOT MODULAR SYSTEM WALL UNITS

TRAITS DISTINCTIFS

- Unités murales en acier inox
- Portes soft-closing



accessoires on demand à la page 76

DIMENSIONS DU PRODUIT à la page 84

RÉFÉRENCE

AP9S-S

AP9S

AP7S

CONFIGURATION



DESCRIPTION

90 cm
1 étagère + 1 égouttoir
2 portes

90 cm
2 étagères
2 portes

70 cm
2 étagères
1 porte

PRIX

€ 1863

€ 1762

€ 1140

COULEUR STANDARD



s. steel SS

FINITION STANDARD



cromo C

COULEURS ON DEMAND ODC-CO



nero BA



crema CR



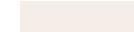
bordeaux BR



antracite AN



sabbia SA



nuvola NA



celeste CE



ametista AA

FINITIONS ON DEMAND AF



ottone O



bronzo B



nikel N

+ € 328

+ € 167

ASCOT 90 FRENCH DOOR

TRAITS DISTINCTIFS

- Capacité totale 596 L
- Capacité réfrigérateur 419 L
- Capacité congélateur 177 L
- Compresseur inverter: économies d'énergie, longue vie, réduction de bruit
- Distributeur d'eau relié au réseau
- Tiroirs coulissants à glissières métalliques
- Écran tactile à LED
- Éclairage LED
- Contrôle électronique de la température
- Alarme porte ouverte
- Système complet No Frost
- Fonction de refroidissement et congélation rapide
- Accessoire machine à glaçons (dans le congélateur)
- Fonction de vacances
- Classe énergétique F

accessoires on demand à la page 76

DIMENSIONS DU PRODUIT à la page 84



RÉFÉRENCE

AFR-9F

PRIX

€ 4062

COULEUR STANDARD



s. steel SS

FINITION STANDARD



cromo C

COULEURS ON DEMAND ODC-FR

+ € 495



nero BA



crema CR



bordeaux BR



antracite AN



sabbia SA



nuvola NA



celeste CE



ametista AA

FINITIONS ON DEMAND AF

+ € 167



ottone O



bronzo B

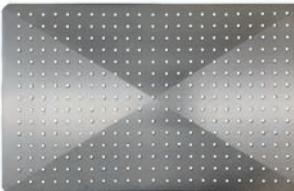


nikel N

ACCESSORIES COOKTOPS

TYPE NUMBER	FEATURES	LINE	PRICE
	SA-PB Grill barbecue en fonte émaillée (*in combinaison avec DA-ST)	GENESI ASCOT *ENFASI *OXFORD	€ 190
	SA-PT Plancha en fonte émaillée	GENESI ASCOT	€ 190
	SA-TY Plancha teppanyaki en acier inox (pour plaques électricques modèles -B et -T)	GENESI ASCOT	€ 494
	DA-TY Plancha teppanyaki en acier inox (pour feux gaz et induction)	GENESI ASCOT ENFASI OXFORD	€ 289
	DA-ST Plancha en fonte émaillée avec support en acier inox	ENFASI OXFORD	€ 244
	SA-SW Support en fonte pour wok	GENESI ASCOT ENFASI OXFORD	€ 92
	SA-CG Kit de 3 couvercles en acier pour zones de cuisson	GENESI ASCOT	€ 199

ACCESSORIES OVENS

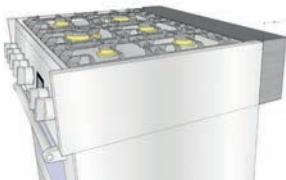
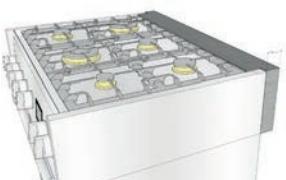
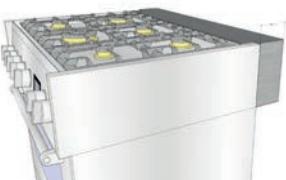
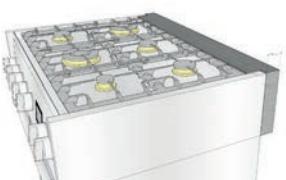
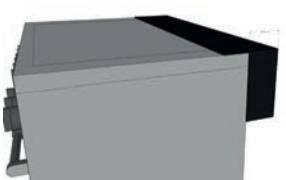
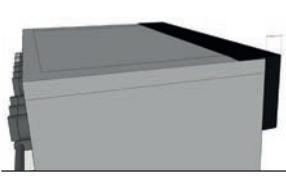
TYPE NUMBER	FEATURES	LINE	PRICE
	<p>Kit de pierre à pizza avec cadre et support en acier inox -</p> <p>four 60 cm four 90 cm</p>	GENESI ASCOT ENFASI OXFORD	€ 182 € 182
	<p>Panneaux lateraux en acier inox pour four - lavables au lave-vaisselle</p>	GENESI ASCOT ENFASI OXFORD	€ 247
	<p>Pair de glissières télescopiques</p>	GENESI ASCOT ENFASI OXFORD	€ 143
	<p>Pair de poignées pour l'extraction des lèchefrites en toute sécurité</p>	GENESI ASCOT ENFASI OXFORD	€ 57
	<p>Stainless steel steam tray -</p> <p>four 60 cm four 90 cm</p>	GENESI ASCOT	€ 146 € 202
	<p>Grille en acier perforée pour la cuisson à la vapeur -</p> <p>four 60 cm four 90 cm</p>	GENESI ASCOT	€ 140 € 155
	<p>Lèchefrite émaillée -</p> <p>four 30 cm four 60 cm four 90 cm</p>	GENESI ASCOT ENFASI OXFORD	€ 60 € 110 € 128

ACCESSORIES OVENS

TYPE NUMBER	FEATURES	LINE	PRICE
	Grille renforcée professionnelle - SA-G6R SA-G9R	GENESI ASCOT	€ 205 € 265
	Grille chromée - SA-G3C SA-G6C SA-G9C	GENESI ASCOT ENFASI OXFORD	€ 128 € 146 € 202
	Grille trivet pour rôtir - SA-T3 SA-T6 SA-T9	GENESI ASCOT ENFASI OXFORD	€ 128 € 146 € 202

ACCESSORIES

SPACERS

TYPE NUMBER	FEATURES	LINE	PRICE
	Entratoise en acier inox 10 cm - GA-D7 GA-D9 GA-D10 GA-D12	GENESI	€ 164 € 167 € 170 € 173
	Entratoise en acier inox 5 cm - GA-D7-5 GA-D9-5 GA-D10-5 GA-D12-5	GENESI	€ 164 € 167 € 170 € 173
	Entratoise en acier inox 10 cm - AA-D7 AA-D9 AA-D10 AA-D12	ASCOT	€ 164 € 167 € 170 € 173
	Entratoise en acier inox 5 cm - AA-D7-5 AA-D9-5 AA-D10-5 AA-D12-5	ASCOT	€ 164 € 167 € 170 € 173
	Entratoise en acier inox 10 cm - OA-D9 OA-D10	ENFASSI	€ 167 € 170
	Entratoise nero fumo 10 cm - OA-D9 NF OA-D10 NF		€ 167 € 170
	Entratoise en acier inox 5 cm - OA-D9-5 OA-D10-5	ENFASSI	€ 167 € 170
	Entratoise nero fumo 5 cm - OA-D9-5 NF OA-D10-5 NF		€ 167 € 170
	FEET OA-PR OA-PR NF	ENFASSI	€ 57
	Kit de 4 pieds en plastique H 35mm SA-PR	GENESI ASCOT ENFASSI OXFORD	€ 57

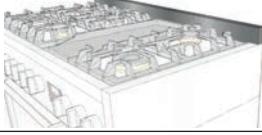
ACCESSORIES

COOKER SUPPORTS

TYPE NUMBER	FEATURES	LINE	PRICE
	Kit 5 cm pour soulever la cuisinière, socle inclus - cuisinière 70 cm cuisinière 90 cm cuisinière 100 cm cuisinière 100/3 cuisinière 120 cm	GENESI	€ 164 € 167 € 170 € 170 € 173
SA-SZ7 SA-SZ9 SA-SZ10 SA-SZ10-T SA-SZ12			
	Kit 3 cm pour soulever la cuisinière, socle inclus - cuisinière 70 cm cuisinière 90 cm cuisinière 100 cm cuisinière 100/3 cuisinière 120 cm		€ 164 € 167 € 170 € 170 € 173
SA-SZ7-3 SA-SZ9-3 SA-SZ10-3 SA-SZ10-3-T SA-SZ12-3			
	Kit 5 cm pour soulever la cuisinière, socle inclus - cuisinière 70 cm cuisinière 90 cm cuisinière 100 cm cuisinière 100/3 cuisinière 120 cm		€ 164 € 167 € 170 € 170 € 173
SA-AZ7 SA-AZ9 SA-AZ10 SA-AZ10-T SA-AZ12		ASCOT	
	Kit 3 cm pour soulever la cuisinière, socle inclus - cuisinière 70 cm cuisinière 90 cm cuisinière 100 cm cuisinière 100/3 cuisinière 120 cm		€ 164 € 167 € 170 € 170 € 173
SA-AZ7-3 SA-AZ9-3 SA-AZ10-3 SA-AZ10-3-T SA-AZ12-3			
	Kit 5 cm pour soulever la cuisinière, socle inclus - cuisinière 90 cm cuisinière 100 cm cuisinière 100/3	ENFASI/3 OXFORD	€ 167 € 170 € 170
SA-XZ9 SA-XZ10 SA-XZ10-T			
	Kit 3 cm pour soulever la cuisinière, socle inclus - cuisinière 90 cm cuisinière 100 cm cuisinière 100/3		€ 167 € 170 € 170
SA-XZ9-3 SA-XZ10-3 SA-XZ10-3-T			
	Kit 3 cm pour soulever la cuisinière, socle inclus - cuisinière 90 cm cuisinière 100 cm cuisinière 100/3	ENFASI/3 OXFORD	€ 167 € 170 € 170
SA-XZ9-7 SA-XZ10-7 SA-XZ10-7-T			

ACCESSORIES

SPLASHBACKS AND COVERS

TYPE NUMBER	FEATURES	LINE	PRICE	
	Dosseret 6 cm - SA-AG7 SA-AG9 SA-AG10 SA-AG12	GENESI	€ 184 € 196 € 202 € 205	
	Couvercle arrière en acier inox, épaisseur 5 cm, pour îlots cuisine - SA-BP7 SA-BP9 SA-BP10 SA-BP12	GENESI	€ 473 € 473 € 473 € 473	
	Couvercle arrière en acier inox, épaisseur 5 cm, pour îlots cuisine - AA-BP7 AA-BP9 AA-BP10 AA-BP12	ASCOT	€ 473 € 473 € 473 € 473	
	A7T-A	Jonction angulaire en acier inox - 70 cm x 70 cm	ASCOT	€ 366
	AA-EGI	Jonction frontale pour solutions linéaire et îlot	ASCOT	€ 128
	G7T-A	Jonction angulaire en acier inox - 70 cm x 70 cm	GENESI	€ 366
	GA-EGI	Jonction frontale pour solutions linéaire et îlot	GENESI	€ 128

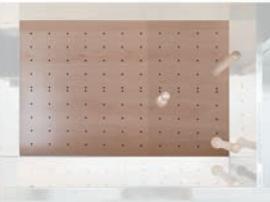
ACCESSORIES

HOODS

TYPE NUMBER	FEATURES	LINE	PRICE
	Panneau de crédence en acier inox -		
SK70	70 x 75 x 1 cm	GENESI	€ 205
SK90	90 x 75 x 1 cm	ENFASI	€ 244
SK100	100 x 75 x 1 cm		€ 283
SK120	117,2 x 75 x 1 cm		€ 318
	Panneau de crédence en acier inox -		
ASK70	70 x 75 x 1 cm	ASCOT	€ 205
ASK90	90 x 75 x 1 cm		€ 244
ASK100	100 x 75 x 1 cm		€ 283
ASK120	117,2 x 75 x 1 cm		€ 318
	Kit de filtres à charbon pour hotte (série GK)	GENESI	€ 104
	Kit de filtres à charbon pour hotte (séries AKL et XK)	ASCOT OXFORD	€ 89
	Filtre à charbon pour hotte (série EKL)	ENFASI	€ 89

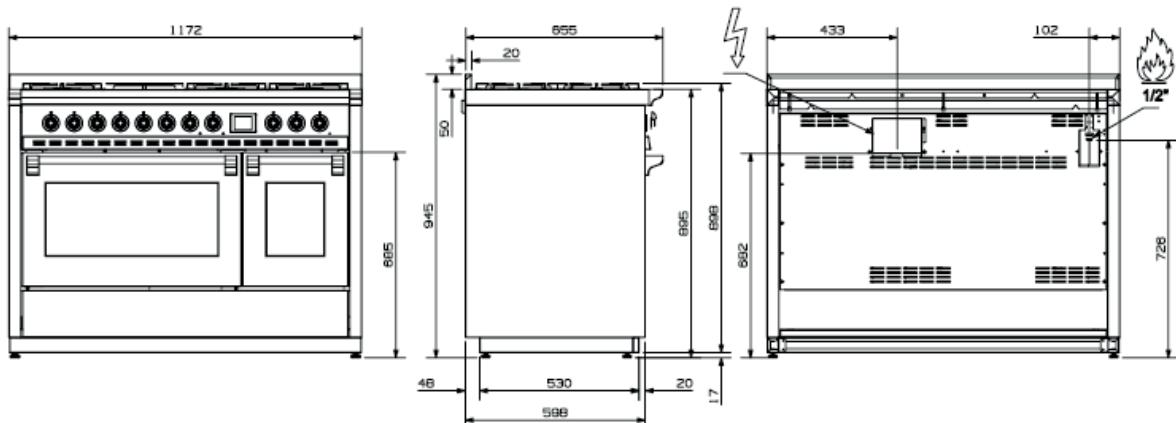
ACCESSORIES

MODULAR SYSTEM

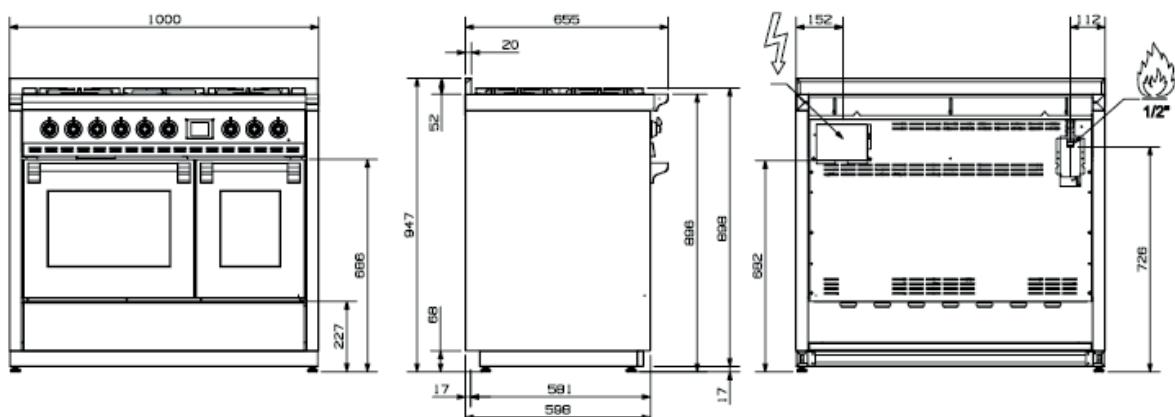
TYPE NUMBER	FEATURES	LINE	PRICE
	MPC Mitigeur pour évier avec bec pivotant et douchette extractible	GENESI ASCOT	€ 494
	Range-couverts en bois de hêtre pour tiroir - SA-PP7 SA-PP9 SA-PP12 70 cm 90 cm 120 cm	GENESI ASCOT	€ 289 € 494 € 723
	Organiseur pour tiroirs - SA-PT7 SA-PT9 SA-PT12 70 cm 90 cm 120 cm	GENESI ASCOT	€ 101 € 140 € 170
	SA-PTKB Kit de 3 broches pour organisateur	GENESI ASCOT	€ 60
	SA-HPL4 QUERCIA SA-HPL7 QUERCIA SA-HPL9 QUERCIA SA-HPL12 QUERCIA Planche à découper en HPL pour table de travail - finition en bois de chêne 45 cm 70 cm 90 cm 120 cm	GENESI ASCOT	€ 283 € 405 € 699 € 845
	SA-HPL4 LAVAGNA SA-HPL7 LAVAGNA SA-HPL9 LAVAGNA SA-HPL12 LAVAGNA Planche à découper en HPL pour table de travail - finition tableau noir 45 cm 70 cm 90 cm 120 cm	GENESI ASCOT	€ 283 € 405 € 699 € 845

PRODUCT DIMENSIONS

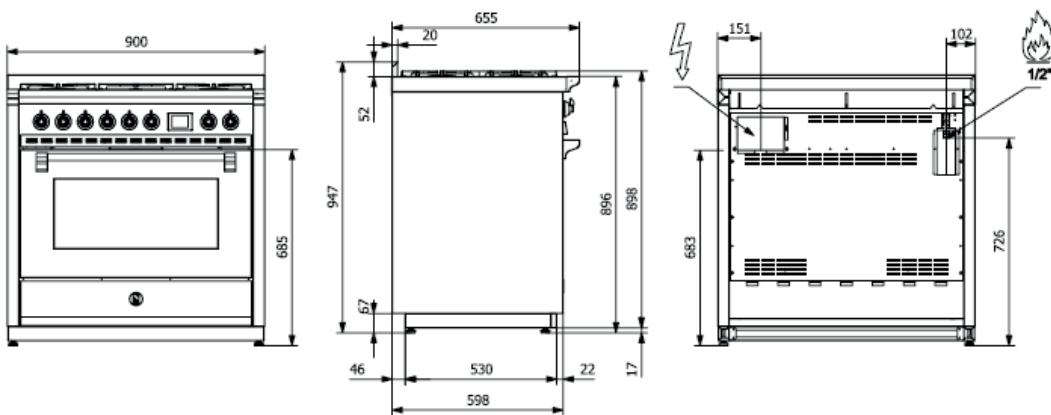
ASCOT 120



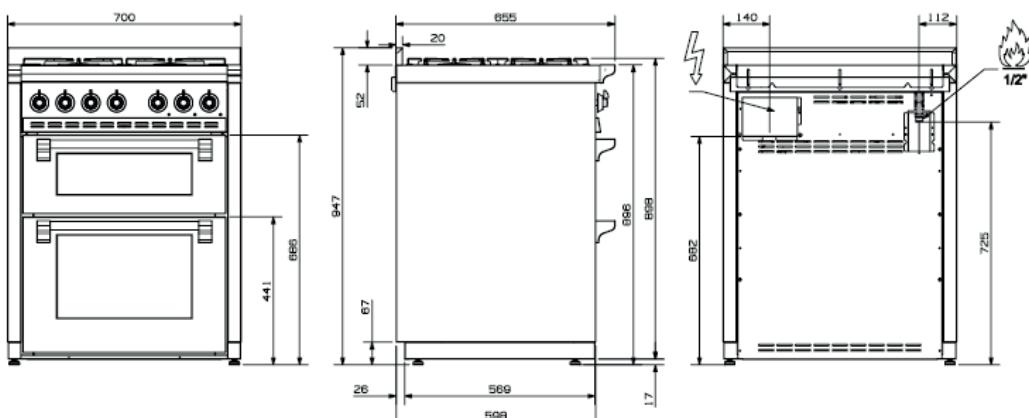
ASCOT 100 - ASCOT 100|3



ASCOT 90

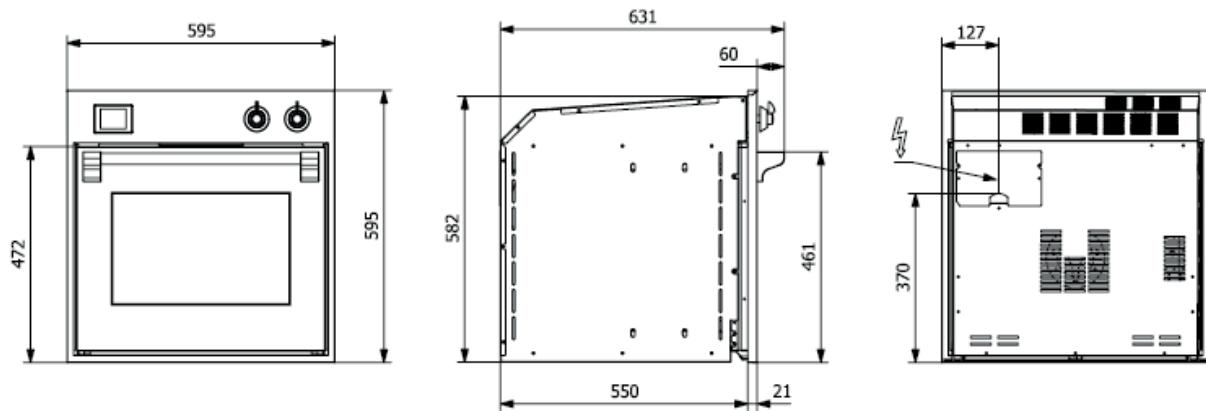


ASCOT 70 - ASCOT 70|2

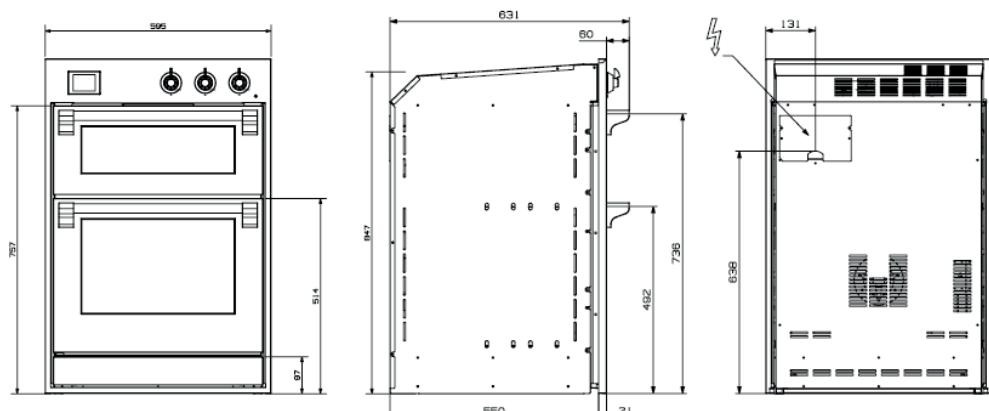


PRODUCT DIMENSIONS

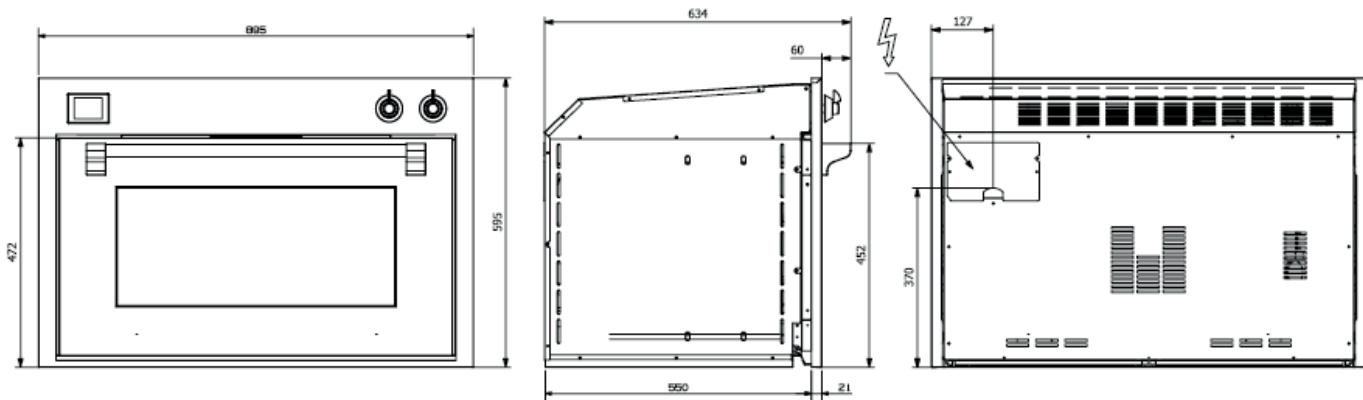
ASCOT 60X60



ASCOT 60X90

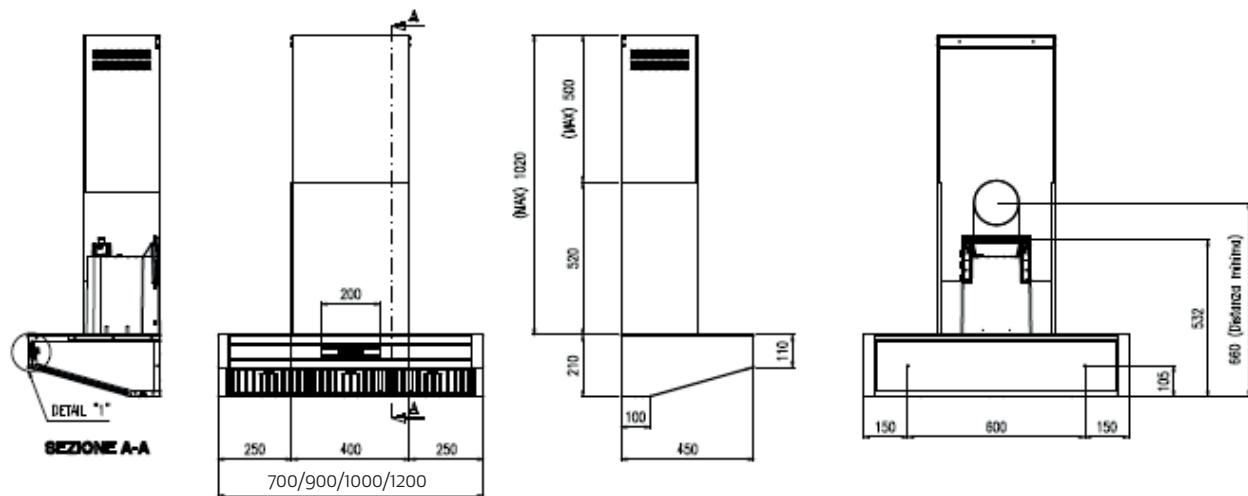


ASCOT 90X60

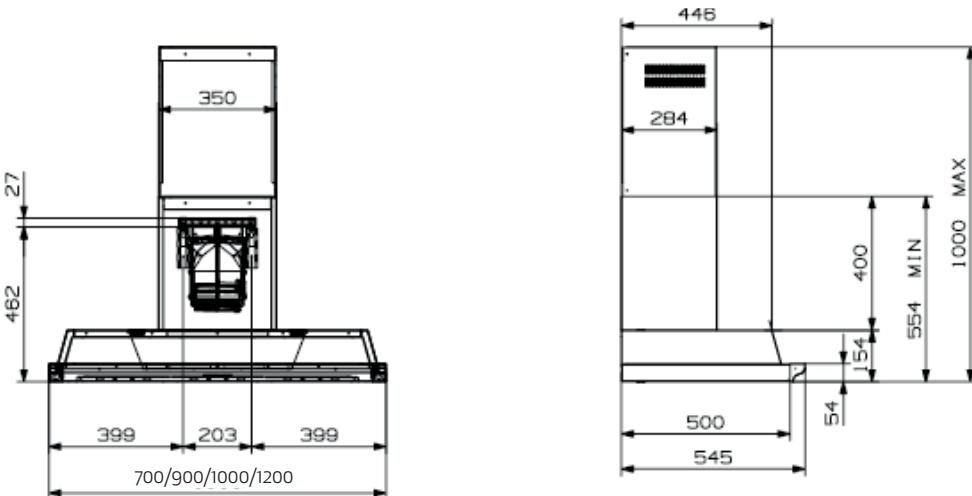


PRODUCT DIMENSIONS

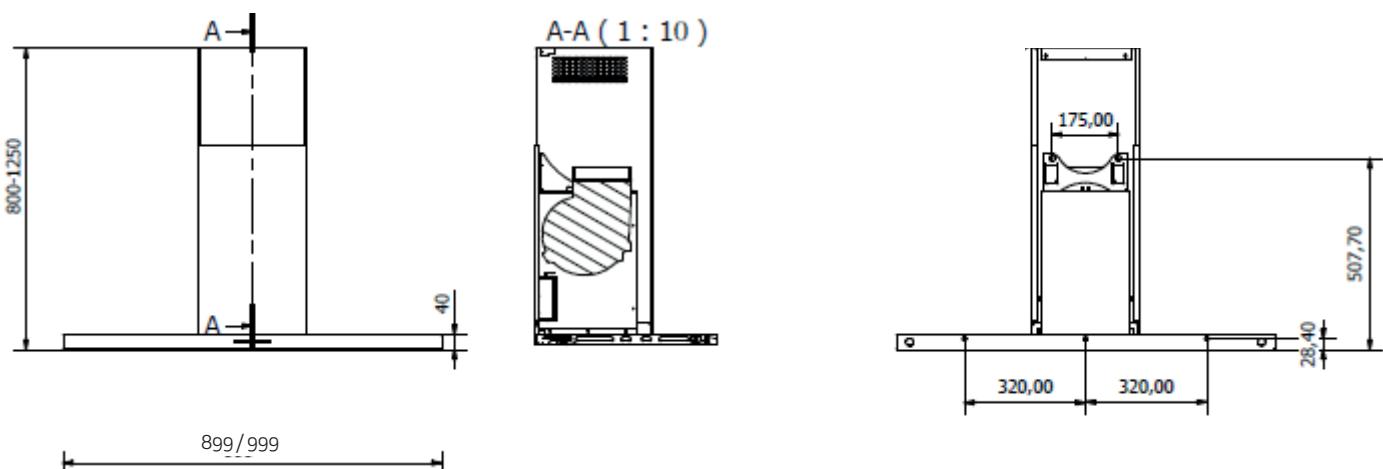
GENESI HOODS



ASCOT - OXFORD HOODS

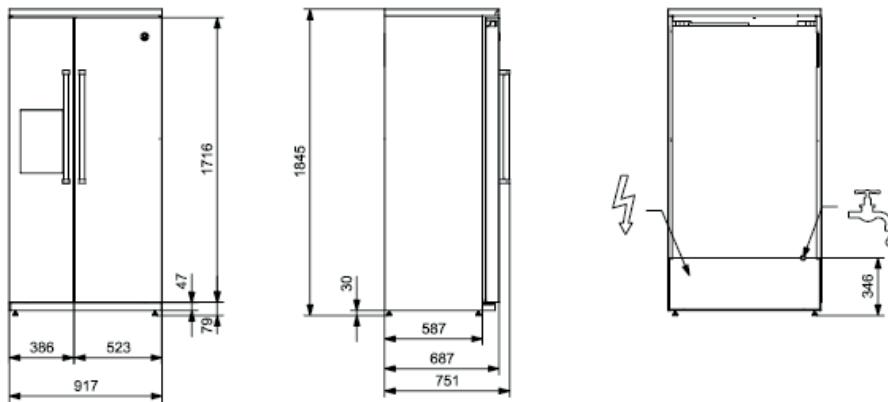


ENFASSI HOODS

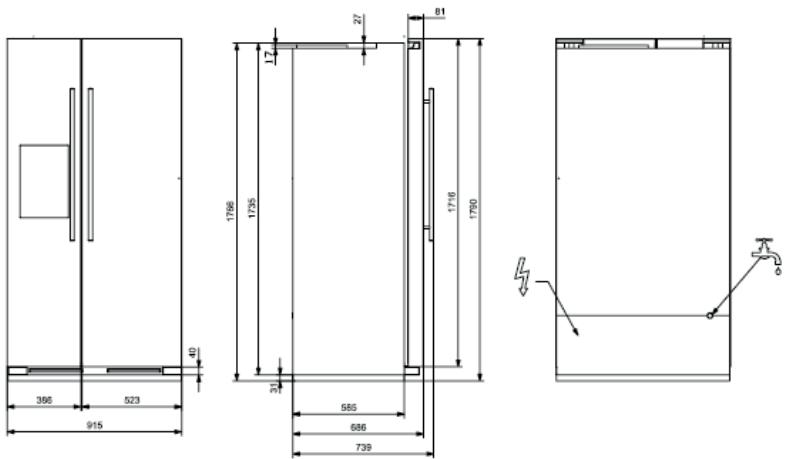


PRODUCT DIMENSIONS

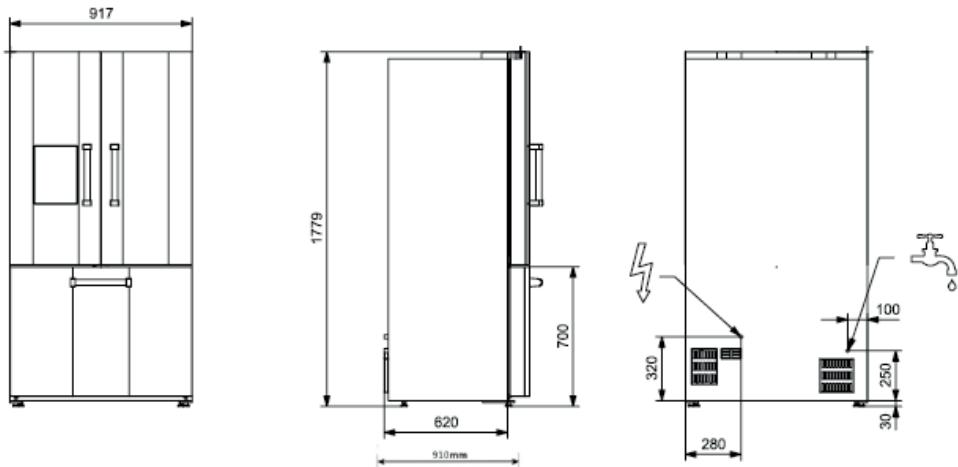
GENESI - ASCOT - ENFASI SIDE BY SIDE



GENESI - ASCOT SIDE BY SIDE BUILT-IN

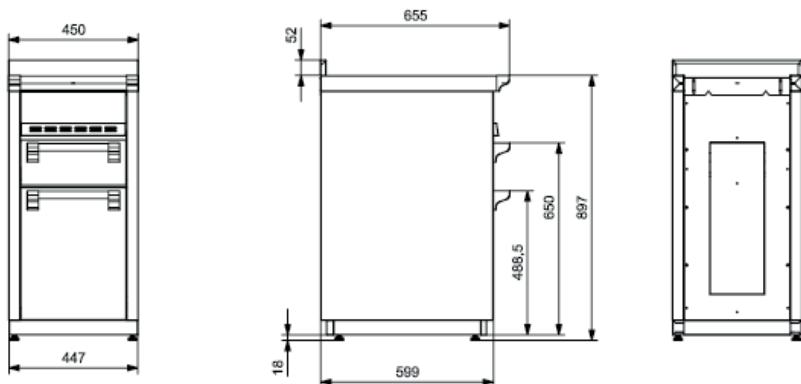


GENESI - ASCOT FRENCH DOOR

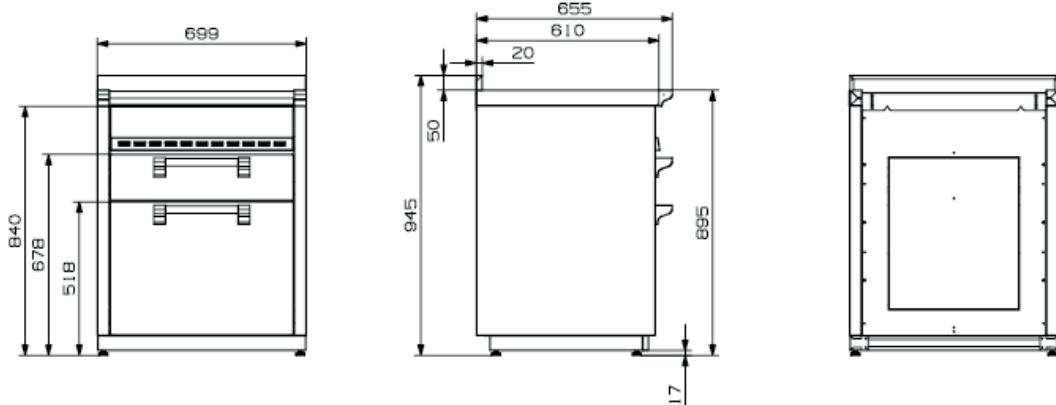


PRODUCT DIMENSIONS

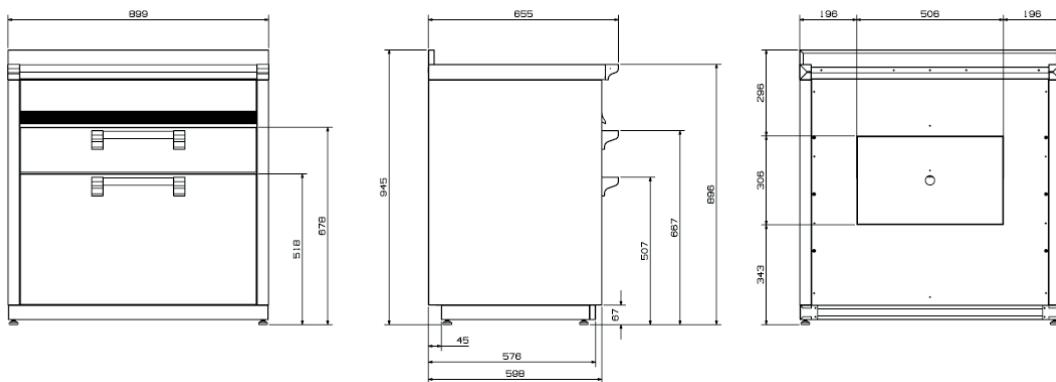
ASCOT MODULAR SYSTEM 45



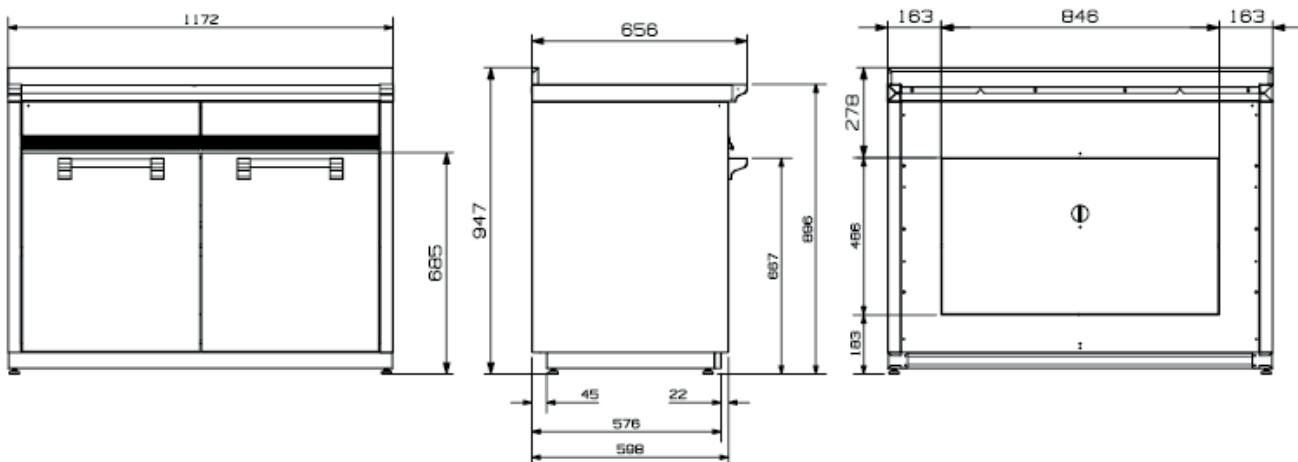
ASCOT MODULAR SYSTEM 70



ASCOT MODULAR SYSTEM 90



ASCOT MODULAR SYSTEM 120





steel
stile in cucina

www.steel-cucine.com

ASSIST2ENJOY BV Hogestraat 53 8830 HOOGLEDE
info@assist2enjoy.be
+32 51660380

WWW.ASSIST2ENJOY.BE

Assist2enjoy SP n'assume aucune responsabilité pour les images mal placées. Modifications techniques et options de livraison réservées. La technique d'impression peut causer des différences de couleur. Erreurs d'impression et d'impression réservées. Cette liste de prix remplace toutes les versions précédentes. Les prix suggérés indiqués sont en euros TVA exclus, hors tax récupel.



assist2enjoy