

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



F1



F2



F3



F4



F5



F6



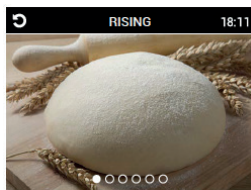
F7



F8



F9



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 coeur 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



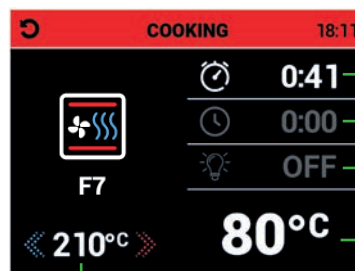
ECO

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



SHABBAT

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



Programmation de durée de cuisson

Programmation départ retardée

Commande éclairage du four

Indication de la température

Indication de la température.  
Variable à tous moments



## 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 RENFORCÉES



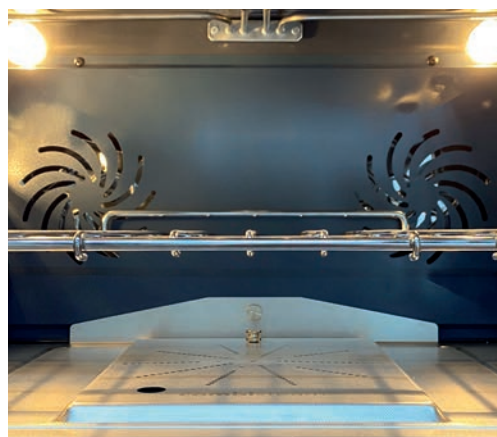
Nouvelles grilles professionnelles d'un diamètre renforcées de 6 mm

## FERMETURE DOUCE



Porte à fermeture assistée, silencieuse et sure grace aux nouveaux amortisseurs

**INNVENT**  
DOUBLE INVERTED VENTILATION SYSTEM



Notre nouvelle invention de ventilateurs avec double rotation inversée répartie la chaleur à l'interieur 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.

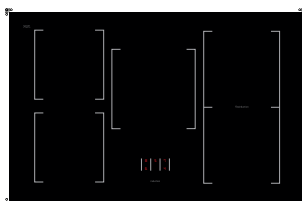
(disponible pour les cuisinières de 120 cm et 90 cm ainsi que le four encastrable de 90 cm)

## NOUVEL ÉCLAIRAGE



Le nouveau système d'éclairage ajoute un nouvel éclairage sur le coté 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 bruleurs 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
- Broque graduée pour alimenter le générateur de vapeur
- Sonde de gestion de la température à coeur des aliments

accessoires on demand à la page 76

DIMENSIONS DU PRODUIT à la page 84

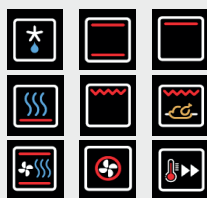


### FOUR PRINCIPAL



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

#### FONCTIONS



### FOUR AUXILIAIRE



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

#### FONCTIONS



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 - 1 x 3 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 PUISSANCE 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

## FINITION STANDARD



cromo C

## COULEURS ON DEMAND ODC-CU

+ € 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

# ASCOT 100

## ÉQUIPEMENT STANDARD

- 2 grilles renforcées (four principal)
- 1 grille de fil (four auxiliaire)
- Tournebroche
- 1 lèche-frite en acier inox (four principal)
- 1 lèche-frite émaillée (four principal)
- 1 lèche-frite 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)
- Broque graduée pour alimenter le générateur de vapeur
- Sonde de gestion de la température à cœur des aliments

accessoires on demand à la page 76

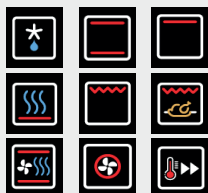
DIMENSIONS DU PRODUIT à la page 84



### FOUR PRINCIPAL



#### FONCTIONS



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

### FOUR AUXILIAIRE



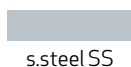
#### FONCTIONS



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 - 1 x 3,6kW - 1x6 kW	4 FEUX GAZ EN LAITON 1 x 1kW - 1x1,8kW - 1x3kW - 1 x 3,6kW 1 PLANCHA ÉLECTRIQUE dual zone 2,4 kW	4 FEUX GAZ EN LAITON 1 x 1kW - 1x1,8kW - 1x3kW - 1 x 3,6kW 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 PUISSANCE 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 ON DEMAND ODC-CU

+ € 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



# ASCOT 100/3

## ÉQUIPEMENT STANDARD

- 2 grilles renforcées (four principal/pizza)
- 1 grille de fil (four auxiliaire)
- Tournebrotte
- 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)
- Broque graduée pour alimenter le générateur de vapeur
- Base en pierre réfractaire et pelle (four à pizza)

accessoires on demand 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



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

### FOUR À PIZZA



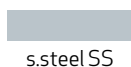
#### FONCTIONS



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 - 1x1,8kW - 1x3kW - 2 x 3,6 kW	5 FEUX GAZ EN LAITON 1 x 1kW - 1x1,8kW - 1x3kW - 1 x 3,6 kW - 1x6 kW	4 FEUX GAZ EN LAITON 1 x 1kW - 1x1,8kW - 1x3kW - 1 x 3,6 kW 1 PLANCHA ÉLECTRIQUE dual zone 2,4 kW	4 FEUX GAZ EN LAITON 1 x 1kW - 1x1,8kW - 1x3kW - 1 x 3,6 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 PUISSANCE 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



chromo C

## COULEURS ON DEMAND ODC-CU

+ € 495



nero BA



crema CR



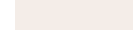
bordeaux BR



antracite AN



sabbia SA



nuvola NA



celeste CE



ametista AA

## FINITIONS ON DEMAND AF

+ € 167



ottone O



bronzo B



nikel N



# ASCOT 100/3 SOLIDDOOR

## 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)
- Broque graduée pour alimenter le générateur de vapeur
- Base en pierre réfractaire et pelle (four à pizza)

accessoires on demand à la page 76

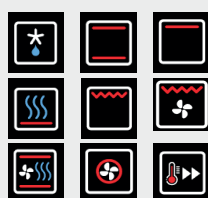
DIMENSIONS DU PRODUIT à la page 84



### 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



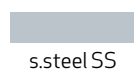
#### FONCTIONS



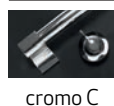
ÉLECTRIQUE PIZZA/GRILL 34 lt  
TEMP. 50°C - 315°C

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 - 1x1,8kW - 1x3kW - 2 x 3,6 kW	5 FEUX GAZ EN LAITON 1 x 1kW - 1x1,8kW - 1x3kW - 1 x 3,6 kW - 1x6 kW	4 FEUX GAZ EN LAITON 1 x 1kW - 1x1,8kW - 1x3kW - 1 x 3,6 kW 1 PLANCHA ÉLECTRIQUE dual zone 2,4 kW	4 FEUX GAZ EN LAITON 1 x 1kW - 1x1,8kW - 1x3kW - 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 PUISSANCE ABSORBÉE	6,6 kW	6,6 kW	9 kW	9 kW	14 kW
PRIX	€ 6731	€ 6731	€ 7582	€ 7582	€ 8314

## COULEUR STANDARD

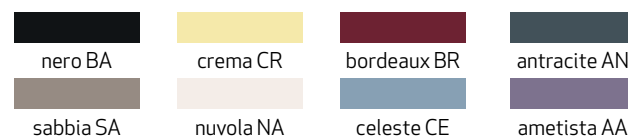


## FINITION STANDARD



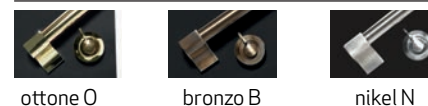
## COULEURS ON DEMAND ODC-CU

+ € 495



## FINITIONS ON DEMAND AF

+ € 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)
- Broque graduée pour alimenter le générateur de vapeur
- Sonde de gestion de la température à coeur des aliments

accessoires on demand à la page 76

DIMENSIONS DU PRODUIT à la page 84



## FOUR PRINCIPAL



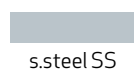
### FONCTIONS



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

RÉFÉRENCE	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 - 1 x 3,6kW - 1x6 kW	4 FEUX GAZ EN LAITON 1 x 1kW - 1x1,8kW - 1x3kW - 1 x 3,6 kW 1 PLANCHA ÉLECTRIQUE dual zone 2,4 kW	4 FEUX GAZ EN LAITON 1 x 1kW - 1x1,8kW - 1x3kW - 1 x 3,6 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 PUISSANCE 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

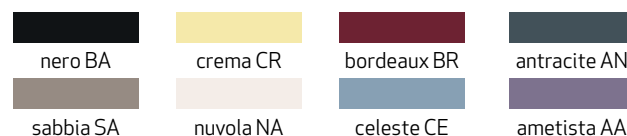
## FINITION STANDARD



chromo C

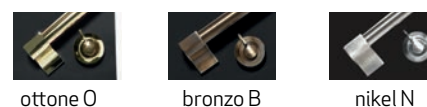
## COULEURS ON DEMAND ODC-CU

+ € 495



## FINITIONS ON DEMAND AF

+ € 167



# 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)
- Broque graduée pour alimenter le générateur de vapeur
- Sonde de gestion de la température à coeur des aliments

accessoires on demand à la page 76

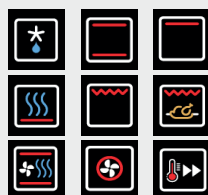
DIMENSIONS DU PRODUIT à la page 84



## 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 PUISSANCE ABSORBÉE

3,1 kW

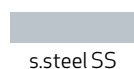
10,5 kW

## PRIX

€ 4353

€ 5457

## COULEUR STANDARD



s.steel SS

## FINITION STANDARD



chromo C

## COULEURS ON DEMAND ODC-CU

+ € 495



nero BA



crema CR



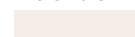
bordeaux BR



antracite AN



sabbia SA



nuvola NA



celeste CE



ametista AA

## FINITIONS ON DEMAND AF

+ € 167



ottone O



bronzo B



nikel N

# 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)
- Broque graduée pour alimenter le générateur de vapeur
- Base en pierre réfractaire et pelle (four à pizza)

accessoires on demand à la page 76

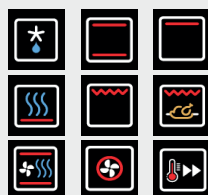
DIMENSIONS DU PRODUIT à la page 84



## 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 PUISSANCE ABSORBÉE

5,15 kW

12,55 kW

## PRIX

€ 4844

€ 5948

## COULEUR STANDARD



s.steel SS

## FINITION STANDARD



chromo C

## COULEURS ON DEMAND ODC-CU

+ € 495



nero BA



crema CR



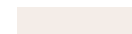
bordeaux BR



antracite AN



sabbia SA



nuvola NA



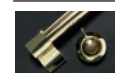
celeste CE



ametista AA

## FINITIONS ON DEMAND AF

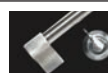
+ € 167



ottone O



bronzo B



nikel N



# ASCOT 90 COOK UNIT


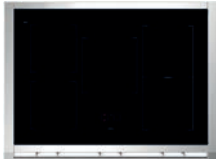
## ÉQUIPEMENT STANDARD

- Support pour wok (version gaz)

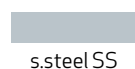
accessoires on demand à la page 76

DIMENSIONS DU PRODUIT à la page 84



RÉFÉRENCE	A9C-6W	A9C-5FI
PLAN DE CUISSON		
DESCRIPTION	6 FEUX GAZ EN LAITON 2 x 1 kW - 1 x 1,8 kW - 1 x 3 kW - 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 PUISSANCE ABSORBÉE	0,1 kW	7,4 kW
PRIX	€ 3621	€ 5204

## COULEUR STANDARD











## FINITION STANDARD






## 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 - 1x1,8 kW - 1x3 kW - 2 x 3,6 kW	4 FEUX GAZ EN LAITON 1 x 1kW - 1x1,8 kW - 1x3 kW - 1 x 3,5 kW 1 GRILL BARBECUE ÉLECTRIQUE dual zone 2,4 kW	4 FEUX GAZ EN LAITON 1 x 1kW - 1x1,8 kW - 1x3 kW - 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 PUISSANCE ABSORBÉE	0,1 kW	2,4 kW	2,4 kW	7,4 kW
PRIX	€ 1887	€ 2738	€ 2738	€ 3470

## 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 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
- Broque graduée pour alimenter le générateur de vapeur
- Sonde de gestion de la température à cœur des aliments

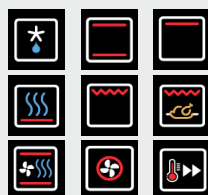
accessoires on demand à la page 76  
DIMENSIONS DU PRODUIT à la page 84



## FOUR PRINCIPAL



### FONCTIONS



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

RÉFÉRENCE	AQFE6-S
MAX PUISSANCE ABSORBÉE	3,05 kW
PRIX	€ 2598

## 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 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
- Broque 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)

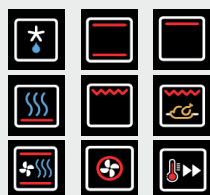
accessoires on demand à la page 76  
DIMENSIONS DU PRODUIT à la page 84



## 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 PUISSANCE ABSORBÉE

5,15 kW

## PRIX

€ 4449

## COULEUR STANDARD



s.steel SS

## FINITION STANDARD



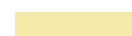
chromo C

## COULEURS ON DEMAND ODC-FO

+ € 328



nero BA



crema CR



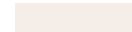
bordeaux BR



antracite AN



sabbia SA



nuvola NA



celeste CE



ametista AA

## FINITIONS ON DEMAND AF

+ € 167



ottone O



bronzo B



nikel N



# ASCOT 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
- Broque graduée pour alimenter le générateur de vapeur
- Sonde de gestion de la température à coeur des aliments

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



## FOUR PRINCIPAL



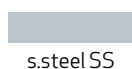
### FONCTIONS



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	nickel N



# ASCOT MODULAR SYSTEM COLUMNS

## TRAITS DISTINCTIFS

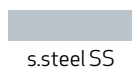
- Colonne en acier inox pour four encastré
- Accueil professionnel
- Compartiments pour le stockage

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

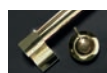
## FINITION STANDARD



chromo C

## FINITIONS ON DEMAND AF

+ € 167



ottone O



bronzo B



nikel N

# ASCOT HOODS

## TRAITS DISTINCTIFS

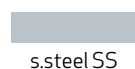
- corps en acier inox
- 4 niveaux de puissance
- éclairage LED
- soft-touch contrôle
- Timer
- Nouveaux filtres de labyrinthe professionnels

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
PUISSANCE 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

+ € 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 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

+ € 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 SINKS

## TRAITS DISTINCTIFS

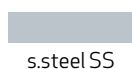
- Corps en acier inox
- Compartiments pour le stockage

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

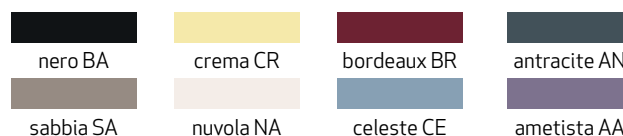
## FINITION STANDARD



cromo C

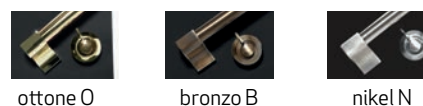
## COULEURS ON DEMAND ODC-CO

+ € 328



## FINITIONS ON DEMAND AF

+ € 167



ottone O

bronzo B

nikel N

# 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 côte à côte 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 on demand 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

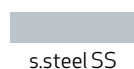
60 cm  
lave-vaisselle intégrée  
porte en acier inox

## PRIX

€ 3883

€ 1756

## COULEUR STANDARD



s.steel SS

## FINITION STANDARD



cromo C

## COULEURS ON DEMAND ODC-CO

+ € 328



nero BA



crema CR



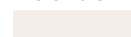
bordeaux BR



antracite AN



sabbia SA



nuvola NA



celeste CE



ametista AA

## FINITIONS ON DEMAND AF

+ € 167



ottone O



bronzo B



nikel N

# ASCOT MODULAR SYSTEM WALL UNITS

## TRAITS DISTINCTIFS

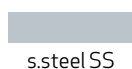
- Unités murales en acier inox
- Portes soft-closing



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



chromo 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 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



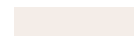
bordeaux BR



antracite AN



sabbia SA



nuvola NA



celeste CE



ametista AA

## FINITIONS ON DEMAND AF

+ € 167



ottone O



bronzo B



nikel N







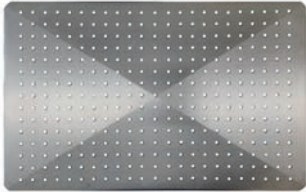


# ACCESSORIES

## 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 électriques 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
	SA-P7 SA-P9	Kit de pierre à pizza avec cadre et support en acier inox -  four 60 cm four 90 cm	GENESI ASCOT ENFASI OXFORD	€ 182 € 182
	SA-PCX	Panneaux latéraux en acier inox pour four - lavables au lave-vaisselle	GENESI ASCOT ENFASI OXFORD	€ 247
	SA-GT	Pair de glissières télescopiques	GENESI ASCOT ENFASI OXFORD	€ 143
	SA-ML	Pair de poignées pour l'extraction des lèchefrites en toute sécurité	GENESI ASCOT ENFASI OXFORD	€ 57
	SA-L6V SA-L9V	Stainless steel steam tray -  four 60 cm four 90 cm	GENESI ASCOT	€ 146 € 202
	SA-L6X SA-L9X	Grille en acier perforée pour la cuisson à la vapeur -  four 60 cm four 90 cm	GENESI ASCOT	€ 140 € 155
	SA-L3 SA-L6 SA-L9	Lèchefrite émaillée -  four 30 cm four 60 cm four 90 cm	GENESI ASCOT ENFASI OXFORD	€ 60 € 110 € 128

# ACCESSORIES

## OVENS



	TYPE NUMBER	FEATURES	LINE	PRICE
	SA-G6R SA-G9R	Grille renforcée professionnelle - four 60 cm four 90 cm	GENESI ASCOT	€ 205 € 265
	SA-G3C SA-G6C SA-G9C	Grille chromée - four 30 cm four 60 cm four 90 cm	GENESI ASCOT ENFASI OXFORD	€ 128 € 146 € 202
	SA-T3 SA-T6 SA-T9	Grille trivet pour rôtir - four 30 cm four 60 cm four 90 cm	GENESI ASCOT ENFASI OXFORD	€ 128 € 146 € 202

# ACCESSORIES

## SPACERS




	TYPE NUMBER	FEATURES	LINE	PRICE
	GA-D7	Entratoise en acier inox 10 cm -  cuisinière 70 cm cuisinière 90 cm cuisinière 100 cm cuisinière 120 cm	GENESI	€ 164
	GA-D9			€ 167
	GA-D10			€ 170
	GA-D12			€ 173
	GA-D7-5	Entratoise en acier inox 5 cm -  cuisinière 70 cm cuisinière 90 cm cuisinière 100 cm cuisinière 120 cm	GENESI	€ 164
	GA-D9-5			€ 167
	GA-D10-5			€ 170
	GA-D12-5			€ 173
	AA-D7	Entratoise en acier inox 10 cm -  cuisinière 70 cm cuisinière 90 cm cuisinière 100 cm cuisinière 120 cm	ASCOT	€ 164
	AA-D9			€ 167
	AA-D10			€ 170
	AA-D12			€ 173
	AA-D7-5	Entratoise en acier inox 5 cm -  cuisinière 70 cm cuisinière 90 cm cuisinière 100 cm cuisinière 120 cm	ASCOT	€ 164
	AA-D9-5			€ 167
	AA-D10-5			€ 170
	AA-D12-5			€ 173
	OA-D9	Entratoise en acier inox 10 cm -  cuisinière 90 cm cuisinière 100 cm	ENFASI	€ 167
	OA-D10			€ 170
	OA-D9 NF	Entratoise nero fumo 10 cm -  cuisinière 90 cm cuisinière 100 cm		€ 167
	OA-D10 NF			€ 170
	OA-D9-5	Entratoise en acier inox 5 cm -  cuisinière 90 cm cuisinière 100 cm	ENFASI	€ 167
	OA-D10-5			€ 170
	OA-D9-5 NF	Entratoise nero fumo 5 cm -  cuisinière 90 cm cuisinière 100 cm		€ 167
	OA-D10-5 NF			€ 170

## FEET

	OA-PR	Pieds réglables en plastique H 120-180mm	ENFASI	€ 57
	OA-PR NF	Pieds réglables en plastique H 120-180mm NERO FUMO		
	SA-PR	Kit de 4 pieds en plastique H 35mm	GENESI ASCOT ENFASI OXFORD	€ 57

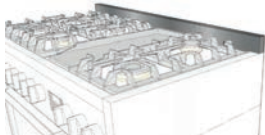






# ACCESSORIES

## COOKER SUPPORTS

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

# ACCESSORIES

## SPLASHBACKS AND COVERS

	TYPE NUMBER	FEATURES	LINE	PRICE
		Dosseret 6 cm -		
	SA-AG7	cuisinière 70 cm	GENESI	€ 184
	SA-AG9	cuisinière 90 cm		€ 196
	SA-AG10	cuisinière 100 cm		€ 202
	SA-AG12	cuisinière 120 cm		€ 205
		Couvercle arrière en acier inox, épaisseur 5 cm, pour îlots cuisine -		
	SA-BP7	cuisinière 70 cm	GENESI	€ 473
	SA-BP9	cuisinière 90 cm		€ 473
	SA-BP10	cuisinière 100 cm		€ 473
	SA-BP12	cuisinière 120 cm		€ 473
		Couvercle arrière en acier inox, épaisseur 5 cm, pour îlots cuisine -		
	AA-BP7	cuisinière 70 cm	ASCOT	€ 473
	AA-BP9	cuisinière 90 cm		€ 473
	AA-BP10	cuisinière 100 cm		€ 473
	AA-BP12	cuisinière 120 cm		€ 473
	A7T-A	Jonction angulaire en acier inox - 70 cm x 70 cm	ASCOT	€ 366
	AA-EGI	Jonction frontale pour solutions ligneaire et îlot	ASCOT	€ 128
	G7T-A	Jonction angulaire en acier inox - 70 cm x 70 cm	GENESI	€ 366
	GA-EGI	Jonction frontale pour solutions ligneaire 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 ENFASI	€ 205
	SK90	90 x 75 x 1 cm		€ 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
	SA-FKAG	Kit de filtres à charbon pour hotte (série GK)	GENESI	€ 104
	SA-FKS	Kit de filtres à charbon pour hotte (séries AKL et XK)	ASCOT OXFORD	€ 89
	SA-FKEL	Filtre à charbon pour hotte (série EKL)	ENFASI	€ 89

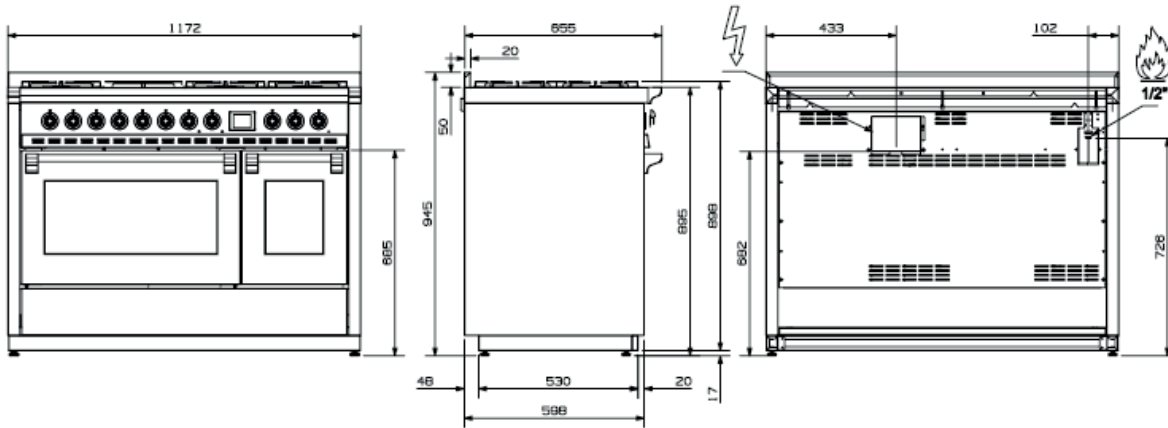
# ACCESSORIES

## MODULAR SYSTEM

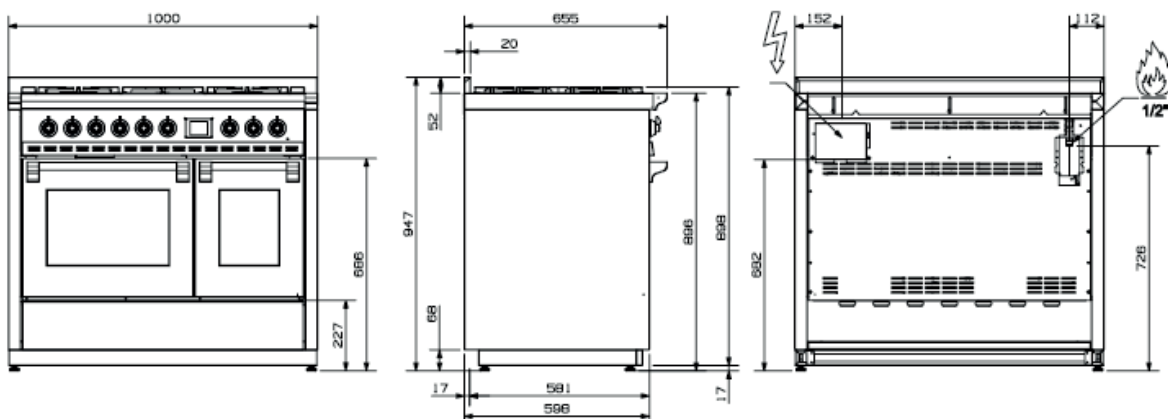
	TYPE NUMBER	FEATURES	LINE	PRICE
	MPC	Mitigeur pour évier avec bec pivotant et douchette extractible	GENESI ASCOT	€ 494
	SA-PP7 SA-PP9 SA-PP12	Range-couverts en bois de hêtre pour tiroir - 70 cm 90 cm 120 cm	GENESI ASCOT	€ 289 € 494 € 723
	SA-PT7 SA-PT9 SA-PT12	Organiseur pour tiroirs - 70 cm 90 cm 120 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

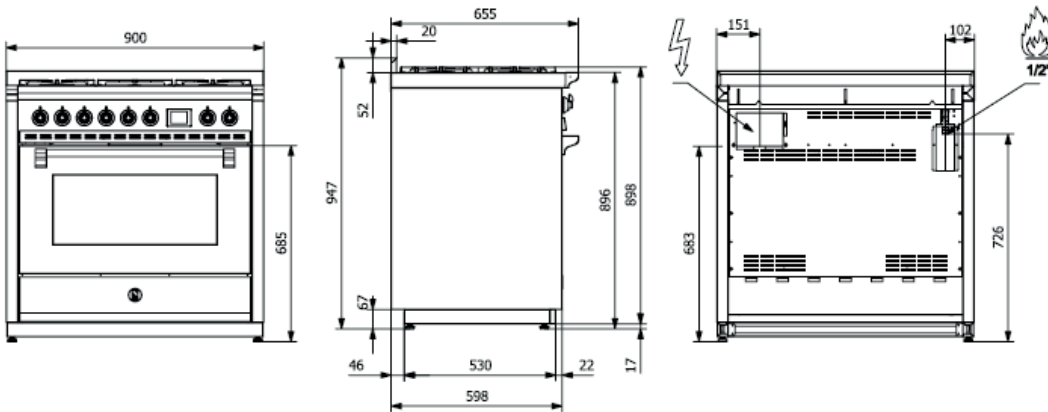
## ASCOT 120



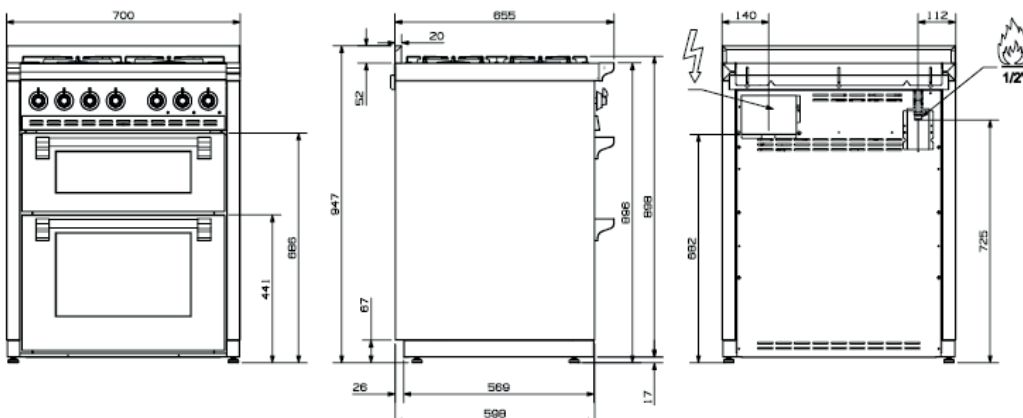
## ASCOT 100 - ASCOT 100|3



## ASCOT 90

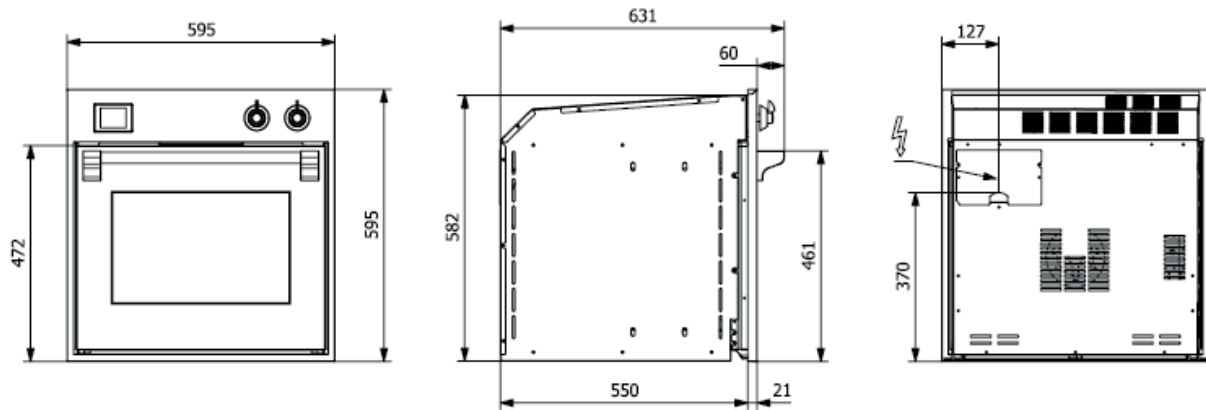


## ASCOT 70 - ASCOT 70|2

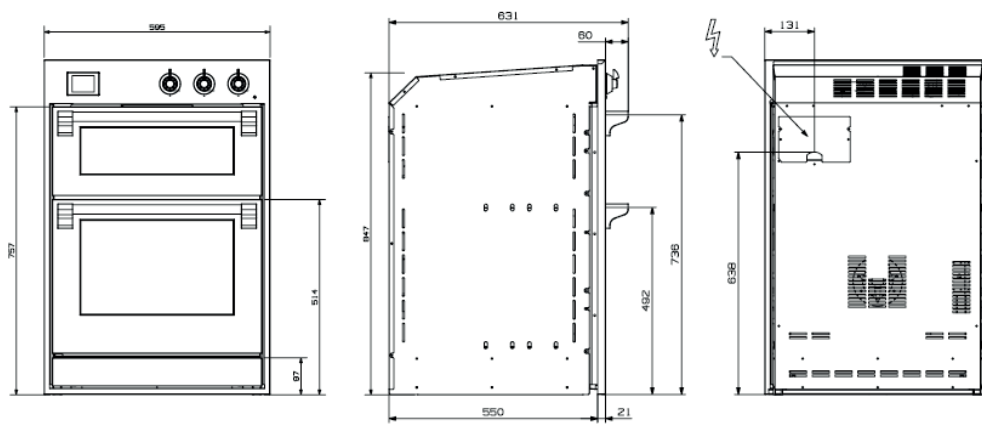


# PRODUCT DIMENSIONS

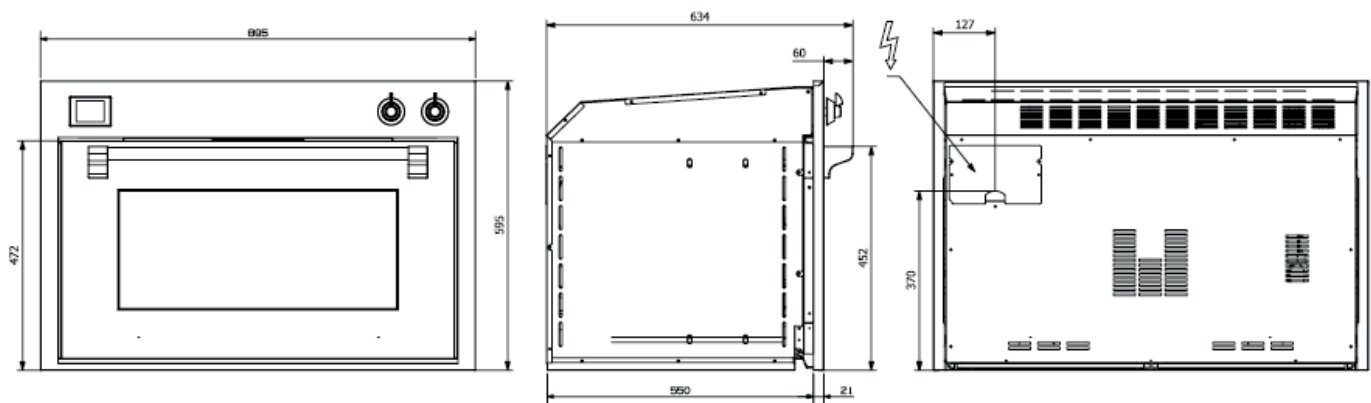
## ASCOT 60X60



## ASCOT 60X90

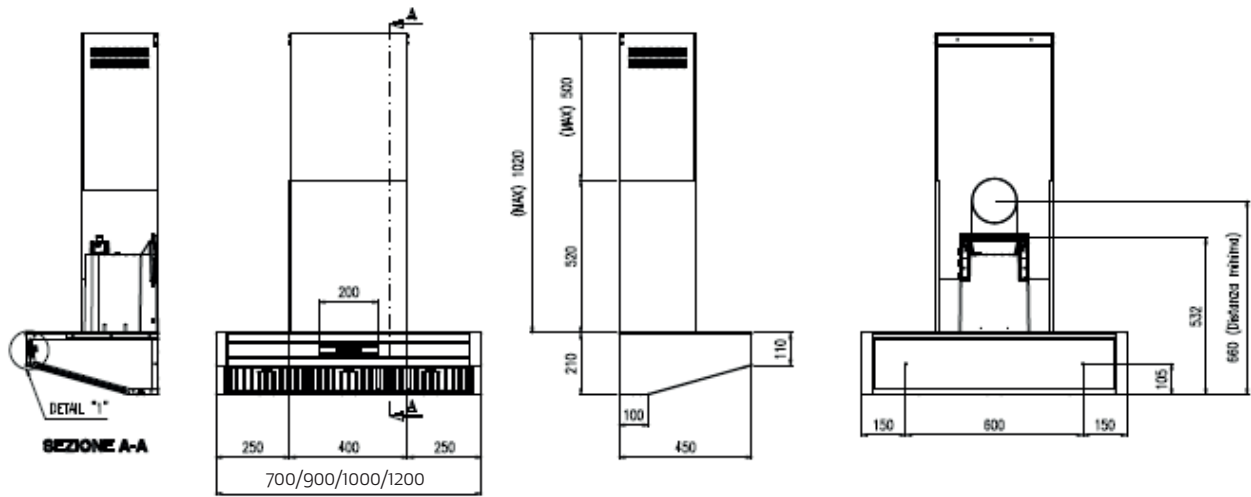


## ASCOT 90X60

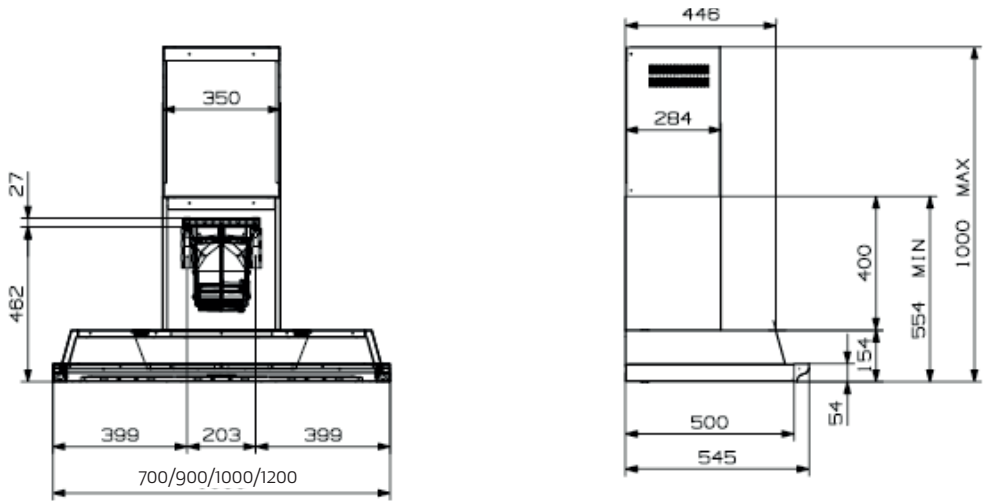


# PRODUCT DIMENSIONS

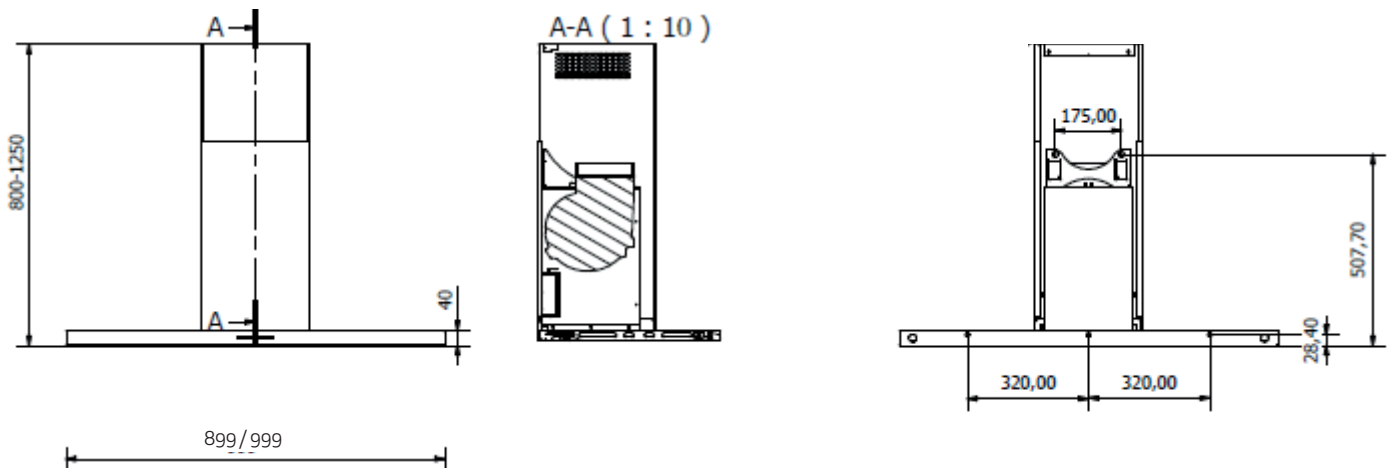
## GENESI HOODS



## ASCOT - OXFORD HOODS

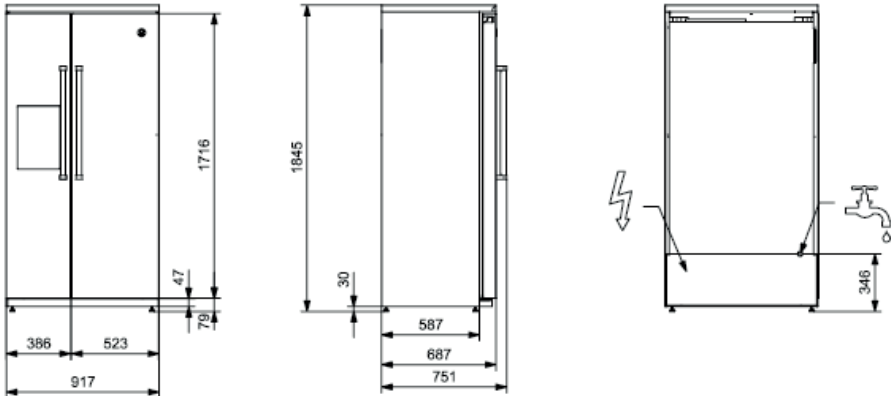


## ENFASI HOODS

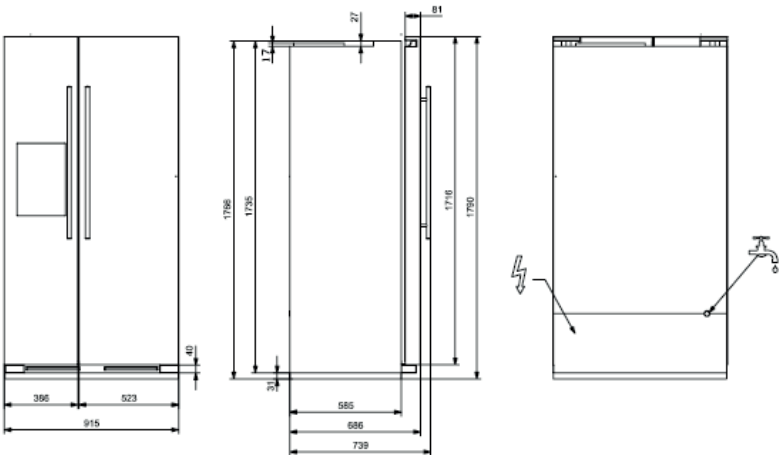


## PRODUCT DIMENSIONS

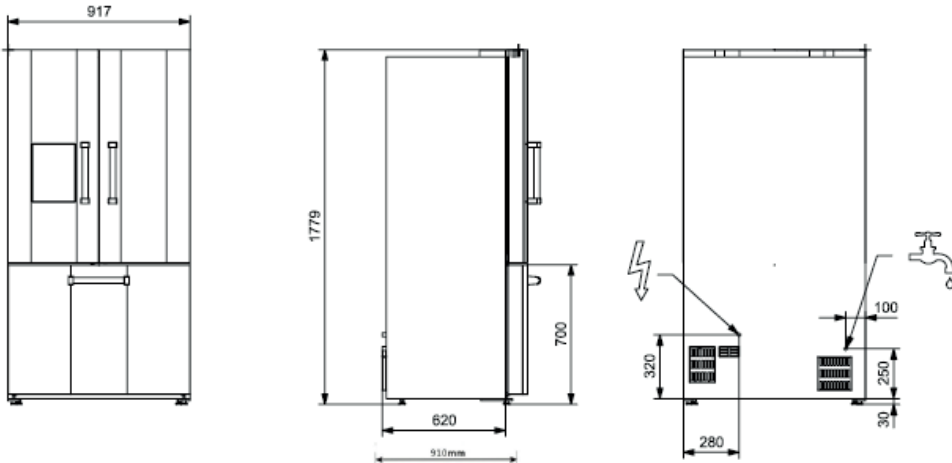
## GENESI - ASCOT - ENFASI SIDE BY SIDE



## GENESI - ASCOT SIDE BY SIDE BUILT-IN



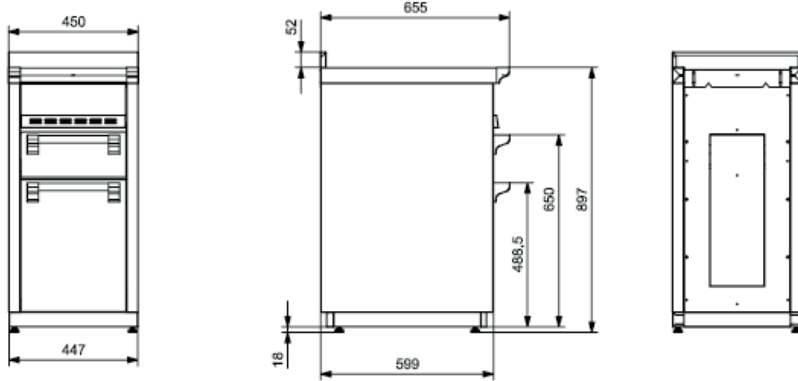
## GENESI - ASCOT FRENCH DOOR



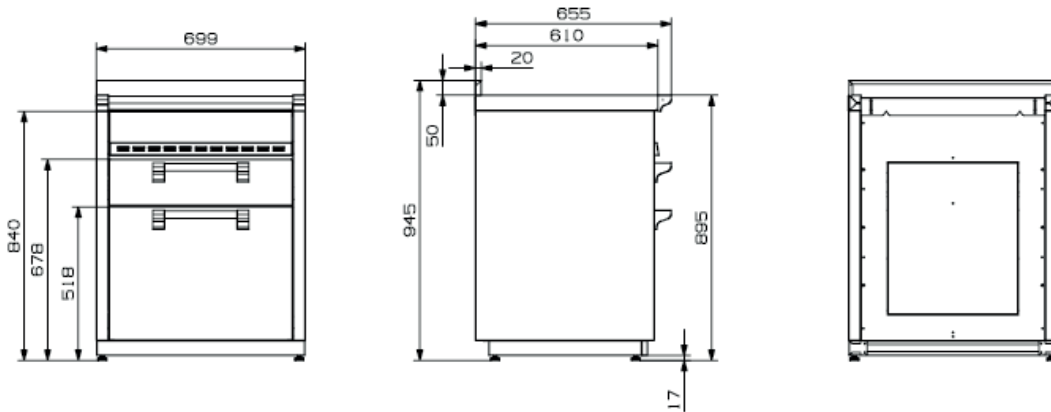


# PRODUCT DIMENSIONS

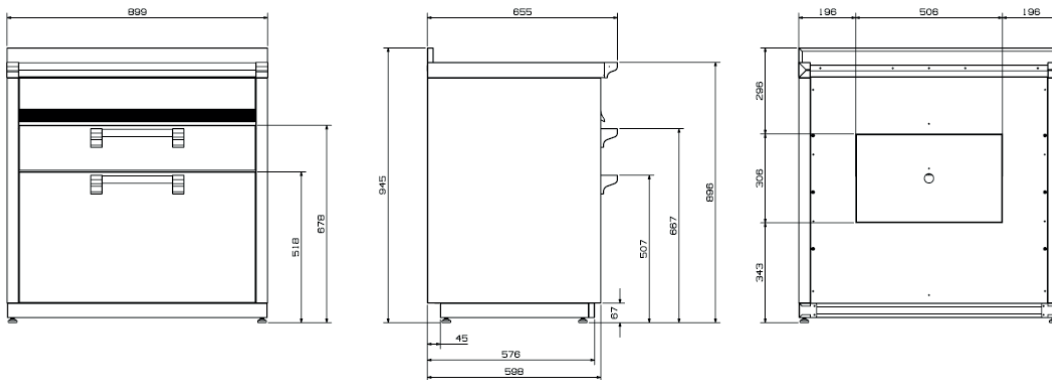
## ASCOT MODULAR SYSTEM 45



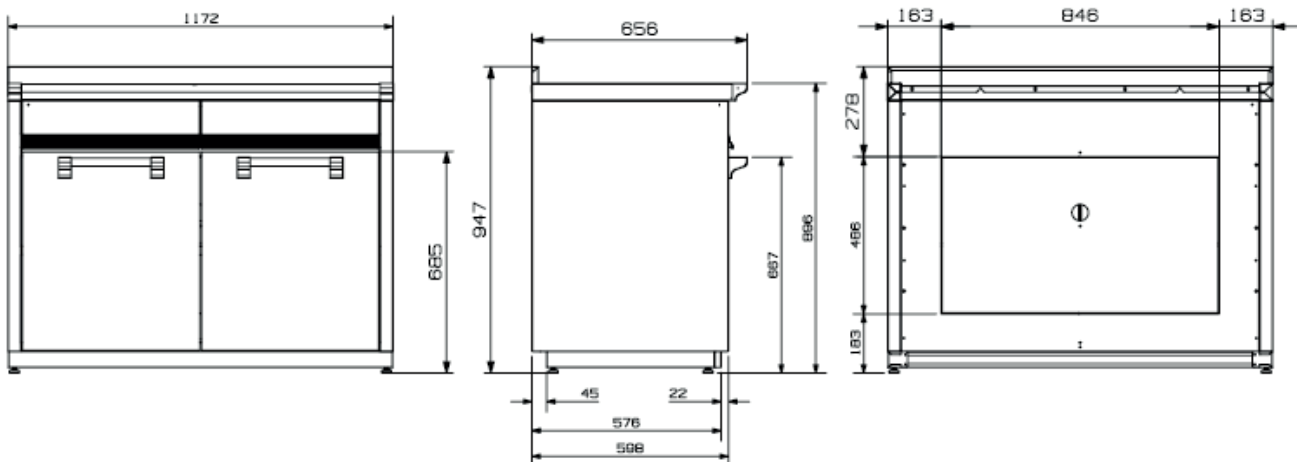
## ASCOT MODULAR SYSTEM 70



## ASCOT MODULAR SYSTEM 90



## ASCOT MODULAR SYSTEM 120





[www.steel-cucine.com](http://www.steel-cucine.com)



**ASSIST2ENJOY BV** Hogestraat 53 8830 HOOOGLEDE  
[info@assist2enjoy.be](mailto: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.

