steel

OXFORD

steel

YOUR
PROFESSIONAL
KITCHEN,
YOUR STYLE.

Les prix indiqués sont en euros TVA exclus,
hors tax récupel.

" CHAQUE FAMILLE POSSÈDE UN SECRET: C'EST QU'ELLE NE RESSEMBLE À AUCUNE AUTRE. "

(Alan Bennett)

L'histoire de Steel est une histoire de famille. Elle commence en 1922, lorsqu'Angelo Po - véritable pionnier du secteur - donne le coup d'envoi de son activité d'artisan de l'acier avec les premières cuisinières à bois pour s'affirmer ensuite dans la production de modèles avant-gardistes pour la restauration. En 1999, les frères et sœurs Po décident de marcher sur les pas de leur grand-père en entreprenant un nouveau commerce. Ils veulent alors transférer, dans le segment domestique, la technologie et les connaissances assimilées dans la production de cuisinières professionnelles. Aujourd'hui, Steel fait bien plus que produire une grande variété de cuisinières en acier des plus professionnelles : Steel dessine des idées et apporte des solutions. En 2022, Steel est le témoignage de cent ans de passion et d'expérience dans le secteur, un héritage transmis de père en fils depuis quatre générations.

" LES MAISONS SONT FAITES POUR ÊTRE HABITÉES, NON POUR ÊTRE VUES. "

(Francis Bacon)

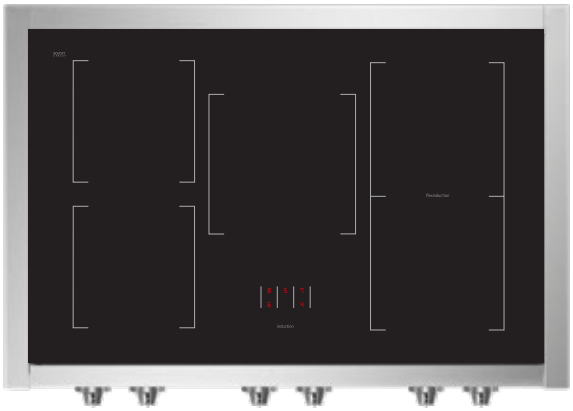
La famille, le travail, le rythme frénétique d'un quotidien avec son lot de satisfactions et de fatigue. Nos maisons reflètent notre style de vie : des finitions au mobilier, tout doit être conçu à l'aune de la praticité. Aujourd'hui, nous n'avons plus de salon pour accueillir nos invités, ni de salles à manger loin des fourneaux : ces pièces ont été remplacées par la zone « living ». La cuisine n'est plus cachée parce que cuisiner est devenu un moment important, de partage. Pendant qu'on prépare à manger, on parle, on écoute, on se confronte, on fait des projets. Dans la cuisine, nos cinq sens s'activent, avec notre fantaisie!

" LA CRÉATIVITÉ, C'EST L'INTELLIGENCE QUI S' AMUSE. "

(Albert Einstein)

Dédié à qui, aux fourneaux, se sent un peu un chef mais qui veut aussi pouvoir compter sur un produit sûr, stable, fait pour durer. Technologie et fiabilité, mais aussi capacité d'interpréter et de satisfaire les exigences de tous. Des brûleurs haute efficacité pour la cuisson à feu vif, des plaques barbecue pour les amateurs de grillades, une plancha en fonte pour la préparation de poisson et de légumes, un teppanyaki en acier inox de forte épaisseur pour les cuissons de style oriental, des plaques à induction pour qui est à la recherche d'un nouveau système, facile, efficace et sûr.

CUISSON À INDUCTION



Dans les nouvelles tables de cuisson à induction Steel, la surface de cuisson s'adapte aux casseroles que vous voulez utiliser. À côté des zones circulaires traditionnelles, Steel a ajouté une zone de cuisson flexible rectangulaire qui permet de poser les casseroles sur n'importe quel endroit. Les manettes de commande en façade, par ailleurs, permettent d'exploiter toute la surface de cuisson.

L'induction réduit le temps de préparation des aliments puisque la chaleur est générée directement au contact avec la casserole ou la poêle. L'énergie électromagnétique du plan de cuisson déchaîne l'énergie électromagnétique dans la casserole de façon qu'elle se réchauffe en autonomie. La poêle est donc le point d'origine de la chaleur, en réduisant donc les passages du processus de réchauffage de 25% jusqu'à 50% en moyenne.

Tandis que la flamme du brûleur gaz dégage beaucoup de chaleur autour de la casserole et les foyers vitro ou électricques émettent de la chaleur radiante aussi sur zones entourant et non pas au contact direct , la chaleur de la cuisson par indution est générée par contre à l'intérieur de la poêle même.

L'absence de flamme signifie l'absence de graisses qui s'enflamment, l'absence de gaz signifie absence de fuites de gaz. De plus, la vitro du piano à induction ne produit pas de chaleur, puisque elle-ci est générée à l'intérieur de la casserole, par conséquence, une fois éteint le système de chauffage, la vitro se refroidit immédiatement, réduisant ainsi le risque de brûlure.

Puisque la surface ne se réchauffe pas, les aliments ne brûlent pas sur la vitro.
Cela permet d'enlever très aisément n'importe quel résidu avec l'aide d'une éponge simplement.

Le système de régulation de la puissance des foyers permet de contrôler avec précision la quantité de chaleur , en l'adaptant chaque fois à la typologie de cuisson que l'on désire.

OXFORD

Dernière-née de la maison Steel, la collection Oxford est la plus romantique du catalogue. Les éléments décoratifs y sont plus évidents, les finitions adoucissent le corps solide en acier inox et la vaste gamme de couleurs disponibles permet de mettre encore plus en valeur la pièce en donnant à la cuisinière un aspect ironiquement rétro. Que l'objectif final soit celui de recréer un espace vaguement country ou d'interrompre la linéarité d'un mobilier épuré, Oxford propose une ligne complète de produits prêts à satisfaire tous les besoins, sans compromettre les performances finales.

Réfrigérateur série Ascot french door 90 cm AFR-9F – couleur Sabbia – finition Nickel / Cuisinière série Oxford 90 avec table de cuisson à gaz X9F-6 – couleur Sabbia

Cuisinière série Oxford 100 avec table de cuisson à induction X10FF-5FI – couleur Nuvola
Hotte série Oxford 100 XK100 – Couleur Nuvola

Réfrigérateur série Ascot french door 90 cm AFR-9F
couleur Sabbia – finition Nickel

stec

Cuisinière série Oxford 100 avec table de cuisson à induction X10FF-5FI – couleur Nero Fumo

" LE STYLE EST LA PHYSIONOMIE DE L'ESPRIT. "

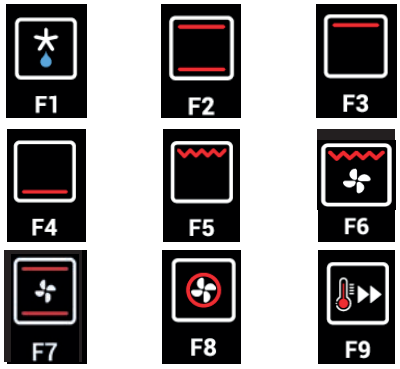
(Arthur Schopenhauer)

Une cuisinière Oxford parle à travers les détails : le corps laqué noir fumée, le plan émaillé noir, le dosseret sur lequel est gravé le nom de la société, les charnières décoratives, l'horloge analogique. Autant de solutions stylistiques qui donnent du caractère à la collection. Pour qui souhaite recréer une atmosphère vintage, pour qui subit le charme des vis apparentes et pour qui adore les séries américaines reproduisant les années 50 et 60.

OXFORD

harmonie des détails

FOUR MULTIFONCTION



9 fonctions:
Décongélation, cuisson statique, resistance de voute, resistance de sole, grill, grill avec tournebroche, fonction Pizza, chaleur tournante, montée rapide en température

INNVENT®

DOUBLE INVERTED VENTILATION SYSTEM

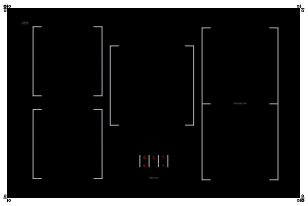
Notre nouvelle invention de ventilateurs avec double rotation inversée répartie la chaleur à l'interieur du four pas seulement verticalement aux différents niveaux mais aussi horizontalement à chaque niveau, autorisant ainsi une cuisson parfaite et homogène
Votre porte de four restera fermée car vous n'aurez plus besoin de l'ouvrir pendant la cuisson pour bouger le plateau.

(disponible pour les cuisinières de 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.

GAZ OU INDUCTION



Adapté à tous les besoins, le plan de cuisson peut être entièrement gaz ou tout induction avec 5 zones dont 2 flex.

DES DÉTAILS UNIQUES

Dessiné pour tous ceux qui cherchent un look classic avec un design unique, construits avec des details harmonieux.
Le charnières décoratives, le dosseret noir, les cotés noir, le panneau de commande
la plinthe et le plan de travaille tout a été pensé et crée dans l'élégance avec des performances professionnels, personnalisables en plusieurs couleurs.

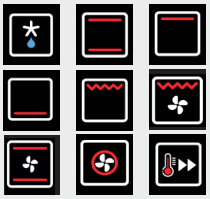
OXFORD**100**

ÉQUIPEMENT STANDARD
- Grilles de fil (1 pour four principal, 1 pour four auxiliaire)
- Tournebroche
- Lèchefrites émailléees (1 pour four principal, 1 pour four auxiliaire)
- Support pour wok (versions gaz)

accessoires on demand à la page 77
DIMENSIONS DU PRODUIT à la page 85

FOUR PRINCIPAL

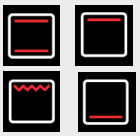
FONCTIONS



ÉLECTRIQUE MULTIFONCTION 70 lt
TEMP. 50°C - 265°C

FOUR AUXILIAIRE

FONCTIONS



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

RÉFÉRENCE	**X10FF-6**	**X10FF-5FI**
PLAN DE CUISSON		
DESCRIPTION	6 FEUX GAZ 1 x 1 kW - 2 x 1,8 kW - 2 x 3 kW - 1 x 4,5 kW	5 ZONES INDUCTION 2 x 1,85 kW - 1 x 2,3 kW 2 flex zones x 2,1 kW
MAX PUISSANCE ABSORBÉE	2,9 kW	10,3 kW
PRIX	€ 5045	€ 6705

COULEUR STANDARD

nero fumo NF

COULEURS ON DEMAND ODC-CE + € 267

nero BA
crema CR
bordeaux BR
ametista AA
sabbia SA
nuvola NA
celeste CE

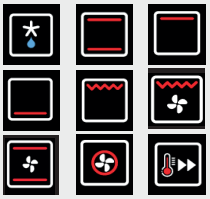
OXFORD**100/3**

ÉQUIPEMENT STANDARD
- Grilles de fil (1 pour four principal, 1 pour four auxiliaire)
- Tournebroche
- Lèchefrites émailléees (1 pour four principal, 1 pour four auxiliaire)
- Support pour wok (versions gaz)
- Base en pierre réfractaire et pelle (four à pizza)

accessoires on demand à la page 77
DIMENSIONS DU PRODUIT à la page 85

FOUR PRINCIPAL

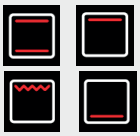
FONCTIONS



ÉLECTRIQUE MULTIFONCTION 70 lt
TEMP. 50°C - 265°C

FOUR AUXILIAIRE

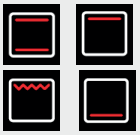
FONCTIONS



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

FOUR À PIZZA

FONCTIONS



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

RÉFÉRENCE	**XQ10FFF-6**	**XQ10FFF-5FI**
PLAN DE CUISSON		
DESCRIPTION	6 FEUX GAZ 1 x 1 kW - 2 x 1,8 kW - 2 x 3 kW - 1 x 4,5 kW	5 ZONES INDUCTION 2 x 1,85 kW - 1 x 2,3 kW 2 flex zones x 2,1 kW
MAX PUISSANCE ABSORBÉE	6,6 kW	14 kW
PRIX	€ 5515	€ 7175

COULEUR STANDARD

nero fumo NF

COULEURS ON DEMAND ODC-CE **+ € 267**

nero BA
crema CR
bordeaux BR
ametista AA
sabbia SA
nuvola NA
celeste CE

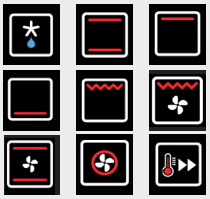
OXFORD **90**

ÉQUIPEMENT STANDARD
- Grille de fil
- Tournebroche
- Lèchefrite émailléee
- Support pour wok (versions gaz)

accessoires on demand à la page 77
DIMENSIONS DU PRODUIT à la page 85

FOUR PRINCIPAL

FONCTIONS



ÉLECTRIQUE MULTIFONCTION 91 lt
TEMP. 50°C - 265°C

RÉFÉRENCE	**X9F-6**	**X9F-5FI**
PLAN DE CUISSON		
DESCRIPTION	6 FEUX GAZ 1 x 1 kW - 2 x 1,8 kW - 2 x 3 kW - 1 x 4,5 kW	5 ZONES INDUCTION 2 x 1,85 kW - 1 x 2,3 kW 2 flex zones x 2,1 kW
MAX PUISSANCE ABSORBÉE	2,9 kW	10,3 kW
PRIX	€ 3796	€ 5456

COULEUR STANDARD

nero fumo NF

COULEURS ON DEMAND ODC-CE + € 267

nero BA
crema CR
bordeaux BR
ametista AA
sabbia SA
nuvola NA
celeste CE

OXFORD **HOODS**

TRAITS DISTINCTIFS
- corps en acier inox
- 4 niveaux de puissance
- éclairage LED
- Timer
- Nouveaux filtres de labyrinthe professionnels

accessoires on demand à la page 77
DIMENSIONS DU PRODUIT à la page 85

RÉFÉRENCE	**XK100**	**XK90**
DESCRIPTION	1000mm largeur 500mm profondeur 554mm hauteur 446mm réglage en hauteur LED 4 + 2	900mm largeur 500mm profondeur 554mm hauteur 446mm réglage en hauteur LED 4 + 2
CONSOMMATION ANNUELLE	66 kWh	66 kWh
NIVEAU DE BRUIT	61 dB	61 dB
PUISSANCE D'ASPIRATION	900 m^3	900 m^3
PRIX	€ 2931	€ 2653

COULEUR STANDARD

nero fumo NF

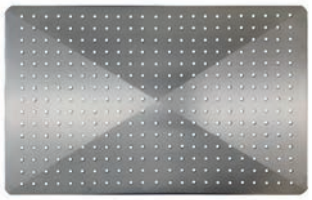
COULEURS ON DEMAND ODC-CA **+ € 345**

nero BA
crema CR
bordeaux BR
ametista AA
sabbia SA
nuvola NA
celeste CE

ACCESSORIES
COOKTOPS

	RÉFÉRENCE	DESCRIPTION	LIGNE	PRIX
	SA-PB	Grill barbecue en fonte émaillée (*in combinaison avec DA-ST)	GENESI ASCOT *ENFASI *OXFORD	€ 200
	SA-PT	Plancha en fonte émaillée	GENESI ASCOT	€ 200
	DA-TY	Plancha teppanyaki en acier inox (pour feux gaz et induction)	GENESI ASCOT ENFASI OXFORD	€ 303
	DA-ST	Plancha en fonte émaillée avec support en acier inox	ENFASI OXFORD	€ 256
	SA-SW	Support en fonte pour wok	GENESI ASCOT ENFASI OXFORD	€ 97
	SA-CG	Kit de 3 couvercles en acier pour zones de cuisson	GENESI ASCOT	€ 209

ACCESSORIES
OVENS

	RÉFÉRENCE	DESCRIPTION	LIGNE	PRIX
	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	€ 189 € 189
	SA-PCX	Panneaux lateraux en acier inox pour four - lavables au lave-vaisselle	GENESI ASCOT ENFASI OXFORD	€ 259
	SA-GT	Pair de glissières télescopiques	GENESI ASCOT ENFASI OXFORD	€ 150
	SA-ML	Pair de poignées pour l'ex-traction des lèchefrites en toute sécurité	GENESI ASCOT ENFASI OXFORD	€ 58
	SA-L6V SA-L9V	Stainless steel steam tray - four 60 cm four 90 cm	GENESI ASCOT	€ 153 € 211
	SA-L6X SA-L9X	Grille en acier perforée pour la cuisson à la vapeur - four 60 cm four 90 cm	GENESI ASCOT	€ 147 € 161
	SA-L3 SA-L6 SA-L9	Lèchefrite émailléee - four 30 cm four 60 cm four 90 cm	GENESI ASCOT ENFASI OXFORD	€ 61 € 117 € 133

ACCESSORIES
OVENS

	RÉFÉRENCE	DESCRIPTION	LIGNE	PRIX
		Grille renforcée professionnelle -	GENESI ASCOT	
	SA-G6R SA-G9R	four 60 cm four 90 cm		€ 214 € 275
		Grille chromée -	GENESI ASCOT ENFASI OXFORD	
	SA-G3C SA-G6C SA-G9C	four 30 cm four 60 cm four 90 cm		€ 133 € 153 € 211
		Grille trivet pour rôtir -	GENESI ASCOT ENFASI OXFORD	
	SA-T3 SA-T6 SA-T9	four 30 cm four 60 cm four 90 cm		€ 133 € 153 € 211

ACCESSORIES
COOKER SUPPORTS

	RÉFÉRENCE	DESCRIPTION	LIGNE	PRIX
	SA-XZ9 SA-XZ10 SA-XZ10-T	Kit 5 cm pour soulever la cuisinière, socle inclus - cuisinière 90 cm cuisinière 100 cm cuisinière 100/3	ENFASI/3 OXFORD	€ 172 € 178 € 178
	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	€ 172 € 178 € 178
	SA-XZ9-7 SA-XZ10-7 SA-XZ10-7-T	Kit 3 cm pour soulever la cuisinière, socle inclus - cuisinière 90 cm cuisinière 100 cm cuisinière 100/3	ENFASI/3 OXFORD	€ 172 € 178 € 178

ACCESSORIES
HOODS

	RÉFÉRENCE	DESCRIPTION	LIGNE	PRIX
	SA-FKS	Kit de filtres à charbon pour hotte (séries AKL et XK)	GENESI ASCOT OXFORD	€ 95

ACCESSORIES
CLEANING

	RÉFÉRENCE	DESCRIPTION	LIGNE	PRIX
	SA-KP	Kit soins et entretien	GENESI ASCOT ENFASI OXFORD	€ 61

100 steel

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.

assist2enjoy