



ASCOT



YOUR
PROFESSIONAL
KITCHEN,
YOUR STYLE.

Alle opgegeven prijzen zijn incl BTW



“ IEDERE FAMILIE HEEFT EEN
GEHEIM EN HET GEHEIM IS
DAT HET NIET ZOALS ANDERE
FAMILIES IS. ”

(Alan Bennett)



Het verhaal van Steel is een familieverhaal, wat begint in 1922 wanneer Angelo Po - een authentieke pionier in de branche - als staalbewerker de eerste hout gestookte fornuizen bouwt, en later naam maakt met de productie van geavanceerde modellen bestemd voor de horeca.

In 1999 besluiten de broers en zussen Po om in de voetsporen van hun grootvader te treden en een nieuw bedrijf op te zetten.

Zij willen de techniek en kennis opgedaan bij de productie van professionele apparatuur, toepassen op het huishoudelijke segment. Steel produceert vandaag de dag niet alleen een uitgebreid assortiment exclusieve keukenapparatuur met professionele prestaties, maar Steel ontwerpt ideeën en creëert oplossingen. Het Steel van 2022, is het resultaat van honderd jaar expertise, passie en productontwikkeling in de branche, die vier generaties lang van vader op zoon zijn doorgeven.





“ WONINGEN ZIJN
GEBOUWD OM IN TE
LEVEN, NIET OM VOOR
TE ZORGEN. ”

(Francis Bacon)

Familie, werk en de dagelijkse hectiek geven ons bevrediging, maar kunnen soms best vermoeiend zijn. Onze woning weerspiegelt onze levensstijl. De inrichting moet ergonomisch en praktisch zijn, maar gelijktijdig ook warmte uitstralen. De keukens van vandaag zijn niet meer verborgen, maar maken veelal deel uit van het woongedeelte. Koken is een belangrijk moment en steeds vaker een sociaal moment op de dag. We discussiëren, luisteren en maken plannen tijdens het koken. Onze vijf zintuigen worden geactiveerd, samen met onze creativiteit!





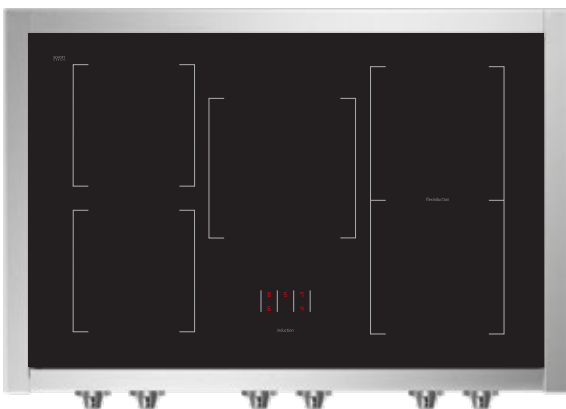
“ CREATIVITEIT IS
INTELLIGENTIE
DIE ONS
OPVROLIJKT. ”

(Albert Einstein)

Gemaakt voor iedereen die zich in de keuken een chef-kok voelt. Maar ook voor iedereen die gewoon op zoek is naar betrouwbare, veilige keukenapparatuur met een lange levensduur. Technologisch geavanceerde apparatuur, die voldoet aan de eisen van iedere gebruiker: hoogrendementsbranders voor koken boven open vuur, grillplaten voor barbecue-liefhebbers, gietijzeren fry-tops voor een perfecte bereiding van vis en groenten, dikke roestvrijstalen teppanyaki-platen voor koken in oosterse stijl of de nieuwste inductietechniek. Een nieuw, gemakkelijk, veilig en duurzaam alternatief.



INDUCTION COOKING



Bij de nieuwe Steel-inductiekookplaten past het actieve kookoppervlak zich aan de pannen aan die u erop plaatst. Naast de traditionele cirkelvormige zones heeft Steel een rechthoekige Flexzone toegevoegd, waarop u meerdere pannen tegelijk kunt neerzetten. Met de bedieningsknoppen aan de voorzijde van het fornuis, kunt u het gehele kookoppervlak bedienen.



Met inductie gaat koken sneller, omdat de pan sneller warm wordt. Elektromagnetische activiteit in de kookplaat veroorzaakt elektromagnetische activiteit in de pan en de pan zelf warmt op. De pan is de bron van de warmte. Omdat er minder stappen nodig zijn om de pannen te verwarmen, wordt de warmte sneller overgebracht naar het gerecht (gemiddeld 25% tot 50% sneller).



Een gasvlam geeft veel warmte af rond de pan, een elektrische kookplaat straalt hitte uit op elk punt waar deze geen direct, stevig contact met de pan heeft.

Wanneer de warmte in de pan zelf gegenereerd wordt, zoals bij inductie, komt meer van die hitte bij het gerecht en gaat er minder warmte verloren. Dit betekent verhoogde energiezuinigheid.



Geen vlam betekent geen vetbranden en geen gas betekent geen gaslekken.

Een inductiekookplaat wordt over het algemeen niet zo heet, omdat de hitte in de pan zelf wordt gecreëerd. Dit betekent dat het minder waarschijnlijk is dat de kookplaat een brandwond veroorzaakt, omdat de pan afkoelt zodra je de hitte uitschakelt.



Omdat een inductiekookplaat zelden erg heet wordt, brandt voedsel er niet op vast. Dit betekent dat een spetter, overstroming of pastasaus eenvoudig kan worden weggeveegd met een spons.



Inductiekookplaten zijn net zo responsief als gas, maar ze hebben ook meer instellingen. Dit betekent dat een veel nauwkeurigere controle van de warmte mogelijk is voor het koken.



Combi-stoomovens - al langere tijd gangbaar in professionele keukens - maken het koken nog makkelijker: de stoomgenerator houdt de luchtvochtigheid in de oven constant 100% verzadigd, zodat de gerechten hun vocht vasthouden en hun smaak en voedingseigenschappen niet verliezen.



De afdekkap van de stoomgenerator en ook de geleiders, de zijpanelen en het achterpaneel van de oven zelf kunnen eenvoudig worden verwijderd en teruggeplaatst om ze in de vaatwasser te reinigen. Het is echter ook mogelijk de stoomgenerator na het koken nog enkele minuten te laten nastomen om eventuele aanslag eenvoudig met een schoonmaak sponsje te kunnen wegnemen.

Kiezen voor een combi-stoomoven betekent dat u kunt blijven koken zoals u gewend bent, maar dan met betere resultaten!

“KLEUR IS EEN KRACHT
DIE DE ZIEL
RECHTSTREEKS
BEÏNVLOEDT.”

(Wassily Kandinsky)

Warm, koud, neutraal, glanzend, mat: kleuren combineren met vormen om karakter te geven aan onze omgeving. Het bepaalt de stemming, past de perceptie van de omgeving aan en maakt ze comfortabeler en levendiger.



steel



nero



crema



bordeaux



antracite



sabbia *



nuvola *

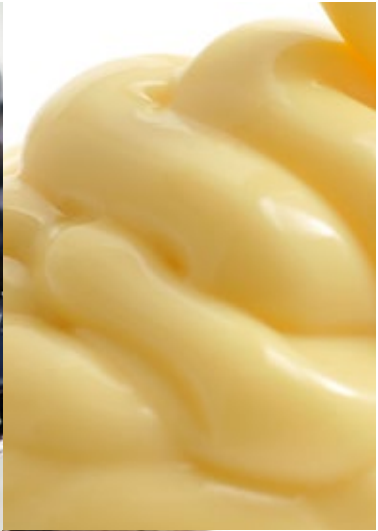


celeste *



ametista *

* matte kleuren Le Creuset





ASCOT



De Ascot-collectie koppelt de smaak van een moderne versie van elegante leefstijl in vorm en kleur met een Engelse touch. Een lijn van kookplaten, een modulaair systeem, inbouw-ovens, koelkasten en afzuigkappen die zorgen voor professionele uitvoeringen met geavanceerde technologie in een klassiek uiterlijk, waarmee u terugreist in de tijd.

Een collectie, die uitdrukking geeft aan zijn kracht, zelfs als apparaten ingebouwd zijn in een moderne en minimalistische keuken.



Afzuigkap Ascot 90 cm AKL90 - Kleur Ametista
Kookplaat Ascot 90 cm met gemengde kookplaat met gasbranders en elektrische dualzone
grillplaat van gietijzer A9-4B - Kleur Ametista





Detail knop Ascot-serie – Afwerking chroom



“KLEUR BEHEERST MIJ,
IK HOEF HET NIET
NA TE JAGEN.”

(Paul Klee)



Chrome



Nikkel



Messing



Bronze



Fornuis Ascot 90 cm met gaskookplaat AQ9S-6W - Kleur Antracite / Afwerking nikkel



Fornuis Ascot 120 cm met gemengde kookplaat met gasbranders en elektrische dualzone fry-top van gietijzer AQ12SF-6T - Kleur Antracite / Afwerking nikkel

Een warme sfeer, die direct herinneringen oproept aan een verleden gekenmerkt door eenvoud en functionaliteit: de inbouwovens van de Ascot-collectie combineren een subtiele retro-stijl met de meest geavanceerde keukentechnologie van nu. Zo vormen de klassieke knoppen en handgreep een harmonieus geheel met het moderne kleurendisplay, waarmee niet alleen eenvoudig de starttijd, eindtijd en bereidingstijd kunnen worden ingesteld, maar ook een keuze kan worden gemaakt uit de automatische programma's die in het geheugen zijn opgeslagen.



Ascot 60 x 60 Inbouwoven Combi-steam bordeaux



" MEN KAN NIET GOED
NADENKEN, LIEFHEBBEN,
SLAPEN ALS MEN NIET GOED
HEEFT GEDINEERD. "

(Virginia Wolf)



Fornuis Ascot 100 cm met gaskookplaat met mega-wokbrander van 6 kW AQ10SFFF-4M
en driedubbele oven (combi-stoom hoofdooven, bovenste oven voor pizza's en conventionele zij-oven)
met deuren zonder ruit - Kleur Inox / Afwerking chroom







Inbouwkoelkast Ascot side-by-side 90 cm AFRB-9
Kleur Antracite / Afwerking nikkel



Fornuis Ascot 100 cm met gaskookplaat met mega-wokbrander van 6 kW AQ10SF-4M – Kleur Nero / Afwerking messing

GELUK IS
WANNEER WAT
JE DENKT EN
WAT JE ZEGT EN
WAT JE DOET,
IN VOLLEDIGE
HARMONIE IS.

(MAHATMA GANDHI)





ASCOT

TRADITIE EN INNOVATIE

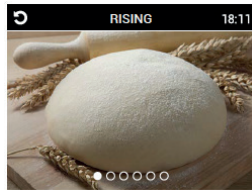
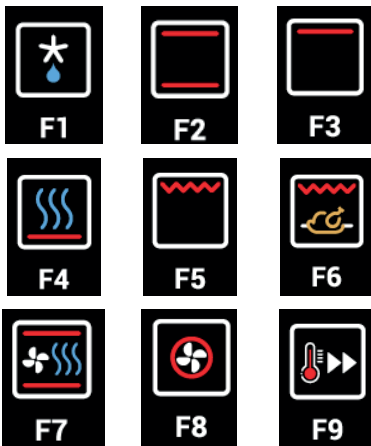
NIEUWE
DISPLAY



Alles binnen handbereik:
Het nieuwe TFT-kleurenscherm maakt het mogelijk om op iedere moment een duidelijk beeld te krijgen van alles wat er in de oven gebeurt.

37 voorgeprogrammeerde recepten:
3 voorgerechten, 11 vlees hoofdgerechten, 6 vis hoofdgerechten, 9 desserts, 5 brood- en pizzarecepten, 3 bijgerechten.
Selecteer het recept naar keuze; de display geeft de juiste functie, temperatuur en kooktijd aan. Eenvoudiger kan niet.

15 FUNCTIES



Ontdooien, boven- en onderwarmte, bovenwarmte, boven- en onderwarmte i.c.m. stoom, onderwarmte, grill, grill i.c.m. draaispit, hetelucht i.c.m. stoom, 3D hetelucht, hetelucht, snel voorverwarmen.

Rijst stand : een speciale functie die de ovenruimte op 28°C brengt, de perfecte temperatuur voor het laten rijzen van gist in tarwe, spelt deeg of desem.

Steam-cleaning: een speciale functie voor het reinigen van de oven, waarbij gebruik wordt gemaakt van de meest natuurlijke en milieuvriendelijke methode: stoom.

Kernthermometer: Een speciale thermometer maakt het mogelijk om te koken terwijl de kerntemperatuur van het voedsel wordt gecontroleerd, waarop de gaarheid kan worden afgestemd.

Een speciaal programma, voor het bereiden van de beste Italiaanse pizza recepten. De oven bereikt een temperatuur van maar liefst 320 C, waardoor je de perfecte pizza bereidt in 3/4 minuten.



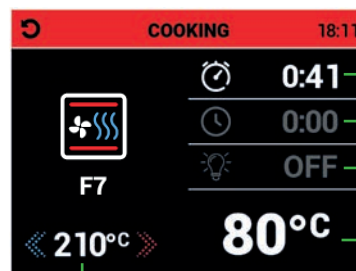
ECO

ECO cooking:
koken zonder energie te verspillen met respect voor het milieu



SHABBAT

Shabbat:
een speciale functie in deze modus kan de oven tot 24 uur continu werken, met het licht uit en met minimaal verbruik



Programmering kookduur

Uitgestelde start tijd

Verlichting aan/uit optie

Actuele temperatuur

Elektronische temperatuur instelling

COMBI-STOOM



Wij zijn overtuigd dat u niet zonder ons combi-stoom systeem kunt. De nieuwe Genesi en Ascot modellen worden standaard voorzien van een combi-stoom oven met geëmailleerde binnenzijde en een roestvrijstalen bodem. Standaard worden er verwijderbare roestvrijstalen zijpanelen meegeleverd, welke in de vaatwasser gereinigd kunnen worden.

PROFESSIONELE DRAADROOSTERS



Nieuwe versterkte professionele draadroosters met een diameter van 6 mm zorgen voor meer stabiliteit.

SOFT CLOSE



Ergonomische soft close ovendeur(en) zijn stil en veilig dankzij de nieuwe scharnieren.

INNVENT[®] DOUBLE INVERTED VENTILATION SYSTEM



Ons gepatenteerde INNVENT-systeem is voorzien van dubbele ventilatoren die in een omgekeerde rotatie draaien en de warme lucht gelijkmatig verdelen door de ovenruimte, niet alleen verticaal maar ook horizontaal op elk niveau. Hierdoor is onberispelijk en homogeen bereiden mogelijk. De ovendeur kan gedurende de gehele bereidingstijd gesloten blijven, zodat de bakplaat niet halverwege de bereiding verplaatst dient te worden.

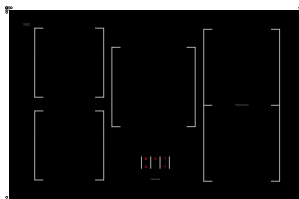
(beschikbaar voor fornuizen van 90 cm en 120 cm breed en de inbouwovens van 90 cm breed)

NIEUWE VERLICHTING



Het nieuwe lichtplan voegt een extra lichtpunt toe aan de zijkant halverwege de ovenwand. Op deze manier is de ovenruimte op ieder bakniveau perfect zichtbaar, zelfs bij het koken op alle niveaus gelijkertijd.

MULTIFUNCTIONE- LE KOOKPLAAT



Inductietechniek, krachtige gasbranders of gasbranders gecombineerd met een fry-top of grill-top. Kooktechniek voor ieders behoefte. De inductietechniek, waarvan twee FLEXzones, maakt het mogelijk om vrijwel elk model pan (traditionele pannen, ovale pannen, grillpannen en onze teppanyaki) te gebruiken. De massief messing gasbranders zijn 60% zuiniger dan de standaard aluminium op de markt. De duo-fuel en duo-control mega wok brander met een vermogen van maar liefst 6kW laat je de hoeveelheid vermogen nauwkeurig bepalen. De grill, bakplaat en teppanyaki worden verwarmd door twee gescheiden inductiezones, waardoor de halve of het gehele oppervlak kan worden gebruikt.

ASCOT 120

STANDAARD UITVOERING

- 2 versterkte draadroosters (grote oven)
- 1 draadrooster (kleine oven)
- Draaispit
- RVS Diepebraadslede (grote oven)
- Geëmailleerde diepe braadslede (grote oven)
- Geëmailleerde diepe braadslede (kleine oven)
- Inleg rooster (1 voor grote oven, 1 voor kleine oven)
- Telescopische geleiders (2 sets)
- RVS uitneembare zijwanden (grote oven)
- Gietijzeren wokring
- Flacon om water reservoir te vullen
- Kerntemperatuurmeter
- Electronische temperatuur instelling
- Display met voorgeprogrammeerde recepten
- Push-pull opberglade
- INNVENT dubbele ventilator t.b.v. hetelucht



Voor extra accessoires zie pagina 77
TECHNISCHE TEKENING op pagina 85

GROTE OVEN



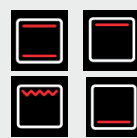
FUNCTIES



SMALLE OVEN



FUNCTIES

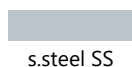


ELEKTRISCHE COMBI-STEAMOVEN 91 lt
TEMP. 50°C - 315°C

ELEKTRISCHE TRADITIONELE OVEN 39 lt
TEMP. 50°C - 265°C

| MODEL | AQ12SF-6M | AQ12SF-6T | AQ12SF-6B | AQ12SF-4TM | AQ12SF-4BM |
|-----------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| KOOKPLAATCONFIGURATIE | | | | | |
| OMSCHRIJVING | 7 MESSING GASBRANDERS 1 x 1 kW - 2 x 1,8 kW - 1 x 3 kW - 2 x 3,6 kW - 1 x 6 kW | 6 MESSING GASBRANDERS 2 x 1 kW - 2 x 1,8 kW - 1 x 3 kW - 2 x 3,6 kW 1 ELEKTRISCHE FRYTOP dual zone 2,4 kW | 6 MESSING GASBRANDERS 2 x 1 kW - 2 x 1,8 kW - 1 x 3 kW - 2 x 3,6 kW 1 ELEKTRISCHE GRILLTOP dual zone 2,4 kW | 5 MESSING GASBRANDERS 1x1kW -1x1,8kW -1x3kW - 1 x 3,6 kW - 1 x 6 kW 1 ELEKTRISCHE FRYTOP dual zone 2,4 kW | 5 MESSING GASBRANDERS 1x1kW -1x1,8kW -1x3kW - 1 x 3,6 kW - 1 x 6 kW 1 ELEKTRISCHE GRILLTOP dual zone 2,4 kW |
| MAXIMUM VERBRUIK | 5,1 kW | 7,5 kW | 7,5 kW | 7,5 kW | 7,5 kW |
| PRIJS | € 13127 | € 14207 | € 14207 | € 14207 | € 14207 |

STANDAARD KLEUR



s.steel SS

KLEUREN OP AANVRAAG ODC-CU

+ € 629



nero BA

crema CR

bordeaux BR

antracite AN

sabbia SA

nuvola NA

celeste CE

ametista AA

STANDAARD BEKLEDING



chromo C

VERSIERINGEN OP AANVRAAG AF

+ € 212



ottone O



bronzo B



nikel N

ASCOT 100

STANDAARD UITVOERING

- 2 versterkte draadroosters (grote oven)
- 1 draadrooster (kleine oven)
- Draaispit
- RVS Diepebraadslede (grote oven)
- Geëmailleerde diepe braadslede (grote oven)
- Geëmailleerde diepe braadslede (kleine oven)
- Inleg rooster (1 voor grote oven, 1 voor kleine oven)
- Telescopische geleiders (2 sets)
- RVS uitneembare zijwanden (grote oven)
- Electronische temperatuur instelling
- Gietijzeren wokring (versie met gasbranders)
- Display met voorgeprogrammeerde recepten
- Flacon om water reservoir te vullen
- Kerntemperatuurmeter
- Push-pull opberglade

Voor extra accessoires zie pagina 77
TECHNISCHE TEKENING op pagina 85



GROTE OVEN



FUNCTIES



ELEKTRISCHE COMBI-STEAMOVEN 70 lt
TEMP. 50°C - 315°C

SMALLE OVEN



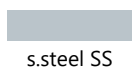
FUNCTIES



ELEKTRISCHE TRADITIONELE OVEN 39 lt
TEMP. 50°C - 265°C

| MODEL | AQ10SF-6W | AQ10SF-4M | AQ10SF-4T | AQ10SF-4B | AQ10SF-5FI |
|-----------------------|---------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|
| KOOKPLAATCONFIGURATIE | | | | | |
| OMSCHRIJVING | 6 MESSING GASBRANDERS 2 x 1 kW - 1 x 1,8 kW - 1 x 3 kW - 2 x 3,6 kW | 5 MESSING GASBRANDERS 1 x 1 kW - 1 x 1,8 kW - 1 x 3 kW - 1 x 3,6 kW - 1 x 6 kW | 4 MESSING GASBRANDERS 1 x 1 kW - 1 x 1,8 kW - 1 x 3 kW - 1 x 3,6 kW 1 ELEKTRISCHE FRYTOP dual zone 2,4 kW | 4 MESSING GASBRANDERS 1 x 1 kW - 1 x 1,8 kW - 1 x 3 kW - 1 x 3,6 kW 1 ELEKTRISCHE GRILLTOP dual zone 2,4 kW | 5 INDUCTIEZONES 2 x 1,85 kW - 1 x 2,1 kW 2 flex zones x 2,1 kW BOOSTER: 2x3kW - 2x3,7kW |
| MAXIMUM VERBRUIK | 4,5 kW | 4,5 kW | 6,9 kW | 6,9 kW | 11,9 kW |
| PRIJS | € 7982 | € 7982 | € 9062 | € 9062 | € 9991 |

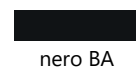
STANDAARD KLEUR



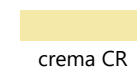
s.steel SS

KLEUREN OP AANVRAAG ODC-CU

+ € 629



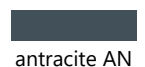
nero BA



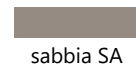
crema CR



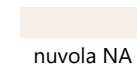
bordeaux BR



antracite AN



sabbia SA



nuvola NA



celeste CE



ametista AA

STANDAARD BEKLEDING



cromo C

VERSIERINGEN OP AANVRAAG AF

+ € 212



ottone O



bronzo B



nikel N

ASCOT 100/3

STANDAARD UITVOERING

- 2 versterkte draadroosters (grote/pizza oven)
- 1 draadrooster (kleine oven)
- Draaispit
- RVS Diepebraadslede (grote/pizza oven)
- Geëmailleerde diepe braadslede (grote/pizza oven)
- Geëmailleerde diepe braadslede (kleine oven)
- Inleg rooster (1 voor grote oven, 1 voor kleine oven)
- Telescopische geleiders (2 sets)
- RVS uitneembare zijwanden (grote oven)
- Gietijzeren wokring (versie met gasbranders)
- Flacon om water reservoir te vullen
- Pizzasteenbodem met schepje (pizza/broodbak oven)
- Push-pull opberglade

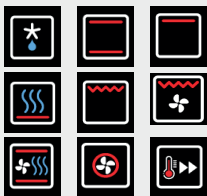


Voor extra accessoires zie pagina 77
TECHNISCHE TEKENING op pagina 85

GROTE OVEN

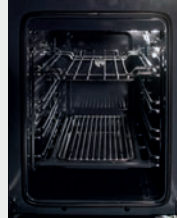


FUNCTIES

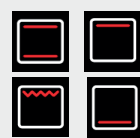


ELEKTRISCHE COMBI-STEAMOVEN 70 lt
TEMP. 50°C - 315°C

SMALLE OVEN



FUNCTIES



ELEKTRISCHE TRADITIONELE OVEN 39 lt
TEMP. 50°C - 265°C

PIZZA/BROODBAK OVEN



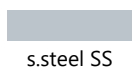
FUNCTIES



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

| MODEL | AQ10SFF-6W | AQ10SFF-4M | AQ10SFF-4T | AQ10SFF-4B | AQ10SFF-5FI |
|-----------------------|---------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|
| KOOKPLAATCONFIGURATIE | | | | | |
| OMSCHRIJVING | 6 MESSING GASBRANDERS 2 x 1 kW - 1 x 1,8 kW - 1 x 3 kW - 2 x 3,6 kW | 5 MESSING GASBRANDERS 1 x 1 kW - 1 x 1,8 kW - 1 x 3 kW - 1 x 3,6 kW - 1 x 6 kW | 4 MESSING GASBRANDERS 1 x 1 kW - 1 x 1,8 kW - 1 x 3 kW - 1 x 3,6 kW 1 ELEKTRISCHE FRYTOP dual zone 2,4 kW | 4 MESSING GASBRANDERS 1 x 1 kW - 1 x 1,8 kW - 1 x 3 kW - 1 x 3,6 kW 1 ELEKTRISCHE GRILLTOP dual zone 2,4 kW | 5 INDUCTIEZONES 2 x 1,85 kW - 1 x 2,1 kW 2 flex zones x 2,1 kW BOOSTER: 2x3kW - 2x3,7kW |
| MAXIMUM VERBRUIK | 6,6 kW | 6,6 kW | 9 kW | 9 kW | 14 kW |
| PRIJS | € 8550 | € 8550 | € 9631 | € 9631 | € 10559 |

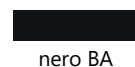
STANDAARD KLEUR



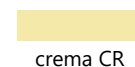
s.steel SS

KLEUREN OP AANVRAAG ODC-CU

+ € 629



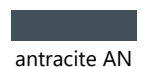
nero BA



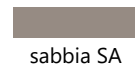
crema CR



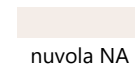
bordeaux BR



antracite AN



sabbia SA



nuvola NA



celeste CE



ametista AA

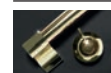
STANDAARD BEKLEDING



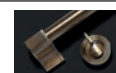
cromo C

VERSIERINGEN OP AANVRAAG AF

+ € 212



ottone O



bronzo B



nikel N

ASCOT 100/3 SOLID DOOR

STANDAARD UITVOERING

- 2 versterkte draadroosters (grote/pizza oven)
- 1 draadrooster (kleine oven)
- Draaispit
- RVS Diepebraadslede (grote/pizza oven)
- Geëmailleerde diepe braadslede (grote/pizza oven)
- Geëmailleerde diepe braadslede (kleine oven)
- Inleg rooster (1 voor grote oven, 1 voor kleine oven)
- Telescopische geleiders (2 sets)
- RVS uitneembare zijwanden (grote oven)
- Gietijzeren wokring (versie met gasbranders)
- Flacon om water reservoir te vullen
- Pizzasteenbodem met schepje (pizza/broodbak oven)
- Push-pull opberglade



Voor extra accessoires zie pagina 77
TECHNISCHE TEKENING op pagina 85

GROTE OVEN



FUNCTIES



ELEKTRISCHE COMBI-STEAMOVEN 70 lt
TEMP. 50°C - 315°C

SMALLE OVEN



FUNCTIES



ELEKTRISCHE TRADITIONELE OVEN 39 lt
TEMP. 50°C - 265°C

PIZZA/BROODBAK OVEN



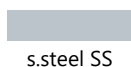
FUNCTIES



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

| MODEL | AQ10SFF-D-6W | AQ10SFF-D-4M | AQ10SFF-D-4T | AQ10SFF-D-4B | AQ10SFF-D-5FI |
|-----------------------|------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|
| KOOKPLAATCONFIGURATIE | | | | | |
| OMSCHRIJVING | 6 MESSING GASBRANDERS 2 x 1 kW - 1 x 1,8 kW - 1 x 3 kW - 2 x 3,6 kW | 5 MESSING GASBRANDERS 1 x 1 kW - 1 x 1,8 kW - 1 x 3 kW - 1 x 3,6 kW - 1 x 6 kW | 4 MESSING GASBRANDERS 1 x 1 kW - 1 x 1,8 kW - 1 x 3 kW - 1 x 3,6 kW 1 ELEKTRISCHE FRYTOP dual zone 2,4 kW | 4 MESSING GASBRANDERS 1 x 1 kW - 1 x 1,8 kW - 1 x 3 kW - 1 x 3,6 kW 1 ELEKTRISCHE GRILLTOP dual zone 2,4 kW | 5 INDUCTIEZONES 2 x 1,85 kW - 1 x 2,1 kW 2 flex zones x 2,1 kW BOOSTER: 2x3kW - 2x3,7kW |
| MAXIMUM VERBRUIK | 6,6 kW | 6,6 kW | 9 kW | 9 kW | 14 kW |
| PRIJS | € 8550 | € 8550 | € 9631 | € 9631 | € 10559 |

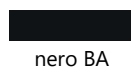
STANDAARD KLEUR



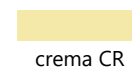
s.steel SS

KLEUREN OP AANVRAAG ODC-CU

+ € 629



nero BA



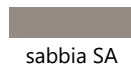
crema CR



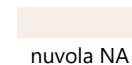
bordeaux BR



antracite AN



sabbia SA



nuvola NA



celeste CE



ametista AA

STANDAARD BEKLEDING



chromo C



ottone O



bronzo B



nikel N

VERSIERINGEN OP AANVRAAG AF

+ € 212

ASCOT 90

STANDAARD UITVOERING

- 2 versterkte draadroosters
- Draaispit
- RVS Diepebraadslede
- Geëmailleerde diepe braadslede
- Inleg rooster
- Telescopische geleiders (2 sets)
- RVS uitneembare zijwanden
- Gietijzeren wokring (versie met gasbranders)
- Flacon om water reservoir te vullen
- Kerntemperatuurmeter
- Electronische temperatuur instelling
- Display met voorgeprogrammeerde recepten
- Push-pull opberglade
- INNVENT dubbele ventilator t.b.v. hetelucht

Voor extra accessoires zie pagina 77
TECHNISCHE TEKENING op pagina 85



GROTE OVEN



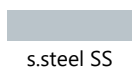
FUNCTIES



ELEKTRISCHE COMBI-STEAMOVEN 91 lt
TEMP. 50°C - 315°C

| MODEL | AQ9S-6W | AQ9S-4M | AQ9S-4T | AQ9S-4B | AQ9S-5FI |
|-----------------------|---------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|
| KOOKPLAATCONFIGURATIE | | | | | |
| OMSCHRIJVING | 6 MESSING GASBRANDERS 2 x 1 kW - 1 x 1,8 kW - 1 x 3 kW - 2 x 3,6 kW | 5 MESSING GASBRANDERS 1 x 1 kW - 1 x 1,8 kW - 1 x 3 kW - 1 x 3,6 kW - 1 x 6 kW | 4 MESSING GASBRANDERS 1 x 1 kW - 1 x 1,8 kW - 1 x 3 kW - 1 x 3,6 kW 1 ELEKTRISCHE FRYTOP dual zone 2,4 kW | 4 MESSING GASBRANDERS 1 x 1 kW - 1 x 1,8 kW - 1 x 3 kW - 1 x 3,6 kW 1 ELEKTRISCHE GRILLTOP dual zone 2,4 kW | 5 INDUCTIEZONES 2 x 1,85 kW - 1 x 2,1 kW 2 flex zones x 2,1 kW BOOSTER: 2x3kW - 2x3,7kW |
| MAXIMUM VERBRUIK | 3,65 kW | 3,65 kW | 6,05 kW | 6,05 kW | 11,1 kW |
| PRIJS | € 6471 | € 6471 | € 7551 | € 7551 | € 8480 |

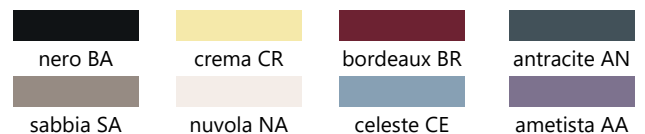
STANDAARD KLEUR



s.steel SS

KLEUREN OP AANVRAAG ODC-CU

+ € 629



STANDAARD BEKLEDING



chromo C

VERSIERINGEN OP AANVRAAG AF

+ € 212



ottone O

bronzo B

nikel N

ASCOT 70

STANDAARD UITVOERING

- 2 versterkte draadroosters
- Draaispit
- RVS Diepebraadslede
- Geëmailleerde diepe braadslede
- Inleg rooster
- Telescopische geleiders (2 sets)
- RVS uitneembare zijwanden
- Gietijzeren wokring (versie met gasbranders)
- Electronische temperatuur instelling
- Flacon om water reservoir te vullen
- Display met voorgeprogrammeerde recepten
- Kerntemperatuurmeter
- Push-pull opberglade

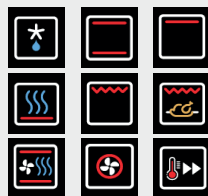
Voor extra accessoires zie pagina 77
TECHNISCHE TEKENING op pagina 85



GROTE OVEN



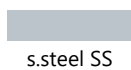
FUNCTIES



ELEKTRISCHE COMBI-STEAMOVEN 70 lt
TEMP. 50°C - 315°C

| MODEL | AQ7S-4 | AQ7S-4I |
|-----------------------|---------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------|
| KOOKPLAATCONFIGURATIE | | |
| OMSCHRIJVING | 4 MESSING GASBRANDERS 1 x 1 kW - 1 x 1,8 kW - 1 x 3 kW - 1 x 3,6 kW | 4 INDUCTIEZONES 2 x 1,85 kW - 1 x 2,3 kW - 1 x 1,4 kW |
| MAXIMUM VERBRUIK | 3,1 kW | 10,5 kW |
| PRIJS | € 5529 | € 6932 |

STANDAARD KLEUR



s.steel SS

STANDAARD BEKLEDING



chromo C

KLEUREN OP AANVRAAG ODC-CU

+ € 629



nero BA



crema CR



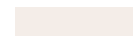
bordeaux BR



antracite AN



sabbia SA



nuvola NA



celeste CE



ametista AA

VERSIERINGEN OP AANVRAAG AF

+ € 212



ottone O



bronzo B



nikel N

ASCOT 70/2

STANDAARD UITVOERING

- 2 versterkte draadroosters
- Draaispit
- RVS Diepe braadslede
- Geëmailleerde diepe braadslede
- Inleg rooster
- Telescopische geleiders (2 sets)
- RVS uitneembare zijwanden (grote oven)
- Gietijzeren wokring (versie met gasbranders)
- Flacon om water reservoir te vullen
- Pizzasteenbodem met schepje (pizza/broodbak oven)

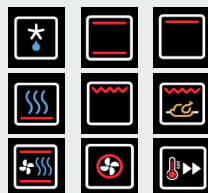
Voor extra accessoires zie pagina 77
TECHNISCHE TEKENING op pagina 85



GROTE OVEN



FUNCTIES



ELEKTRISCHE COMBI-STEAMOVEN 70 lt
TEMP. 50°C - 315°C



PIZZA/BROODBAK OVEN



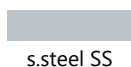
FUNCTIES



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

| MODEL | AQ7SF-4 | AQ7SF-4I |
|-----------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| KOOKPLAATCONFIGURATIE |  |  |
| OMSCHRIJVING | 4 MESSING GASBRANDERS 1 x 1 kW - 1 x 1,8 kW - 1 x 3 kW - 1 x 3,6 kW | 4 INDUCTIEZONES 2 x 1,85 kW - 1 x 2,3 kW - 1 x 1,4 kW |
| MAXIMUM VERBRUIK | 5,15 kW | 12,55 kW |
| PRIJS | € 6155 | € 7558 |

STANDAARD KLEUR



s.steel SS

STANDAARD BEKLEDING



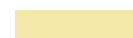
chromo C

KLEUREN OP AANVRAAG ODC-CU

+ € 629



nero BA



crema CR



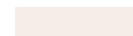
bordeaux BR



antracite AN



sabbia SA



nuvola NA



celeste CE



ametista AA

VERSIERINGEN OP AANVRAAG AF

+ € 212



ottone O



bronzo B



nikel N



ASCOT 90 COOK UNIT

STANDAARD UITVOERING

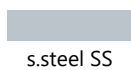
- Gietijzeren wokring (versie met gasbranders)
- Soft close lade 15 cm hoog
- Soft close lade 45 cm hoog
- Flex-inductie kookplaat vlak ingebouwd
- Gasbranders verzonken en vlak ingebouwd

Voor extra accessoires zie pagina 77
TECHNISCHE TEKENING op pagina 85



| MODEL | A9C-6W | A9C-5FI |
|-----------------------|------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|
| KOOKPLAATCONFIGURATIE |  |  |
| OMSCHRIJVING | 6 MESSING GASBRANDERS 2 x 1 kW - 1 x 1,8 kW - 1 x 3 kW - 2 x 3,6 kW | 5 INDUCTIEZONES 2 x 1,85 kW - 1 x 2,1 kW 2 flex zones x 2,1 kW BOOSTER: 2x3kW - 2x3,7kW |
| MAXIMUM VERBRUIK | 0,1 kW | 7,4 kW |
| PRIJS | € 4600 | € 6609 |

STANDAARD KLEUR



s.steel SS

STANDAARD BEKLEDING



chromo C

KLEUREN OP AANVRAAG ODC-CO

+ € 417



nero BA



crema CR



bordeaux BR



antracite AN



sabbia SA



nuvola NA



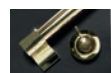
celeste CE



ametista AA

VERSIERINGEN OP AANVRAAG AF

+ € 212



ottone O



bronzo B



nikel N

ASCOT COOKTOPS

STANDAARD UITVOERING

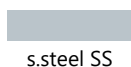
- Gietijzeren wokring (versie met gasbranders)
- Volledige RVS unit
- Flex-inductie kookplaat vlak ingebouwd
- Gasbranders verzonken en vlak ingebouwd



Voor extra accessoires zie pagina 77
TECHNISCHE TEKENING op pagina 85

| MODEL | A9-6W | A9-4B | A9-4T | A9-5FI |
|-----------------------|---------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|
| KOOKPLAATCONFIGURATIE | | | | |
| OMSCHRIJVING | 6 MESSING GASBRANDERS 2 x 1 kW - 1 x 1,8 kW - 1 x 3 kW - 2 x 3,6 kW | 4 MESSING GASBRANDERS 1 x 1 kW - 1 x 1,8 kW - 1 x 3 kW - 1 x 3,5 kW 1 ELEKTRISCHE GRILLTOP dual zone 2,4 kW | 4 MESSING GASBRANDERS 1 x 1 kW - 1 x 1,8 kW - 1 x 3 kW - 1 x 3,6 kW 1 ELEKTRISCHE FRYTOP dual zone 2,4 kW | 5 INDUCTIEZONES 2 x 1,85 kW - 1 x 2,1 kW 2 flex zones x 2,1 kW BOOSTER: 2x3kW - 2x3,7kW |
| MAXIMUM VERBRUIK | 0,1 kW | 2,4 kW | 2,4 kW | 7,4 kW |
| PRIJS | € 2396 | € 3476 | € 3476 | € 4405 |

STANDAARD KLEUR



s.steel SS

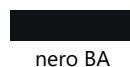
STANDAARD BEKLEDING



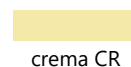
cromo C

KLEUREN OP AANVRAAG ODC-CO

+ € 417



nero BA



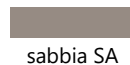
crema CR



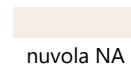
bordeaux BR



antracite AN



sabbia SA



nuvola NA



celeste CE



ametista AA

VERSIERINGEN OP AANVRAAG AF

+ € 212



ottone O



bronzo B



nikel N

ASCOT 60X60

STANDAARD UITVOERING

- 2 versterkte draadroosters
- Draaispit
- Diepe braadslede
- Geëmailleerde diepe braadslede
- Inleg rooster
- Telescopische geleiders (2 sets)
- RVS uitneembare zijwanden (grote oven)
- Flacon om water reservoir te vullen
- Kerntemperatuurmeter
- Electronische temperatuur instelling
- Display met voorgeprogrammeerde recepten

Voor extra accessoires zie pagina 77
TECHNISCHE TEKENING op pagina 85



GROTE OVEN



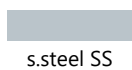
FUNCTIES



ELEKTRISCHE COMBI-STEAMOVEN 70 lt
TEMP. 50°C - 315°C

| | |
|-------------------------|---------|
| MODEL | AQFE6-S |
| MAXIMUM VERBRUIK | 3,05 kW |
| PRIJS | € 3301 |

STANDAARD KLEUR



s.steel SS

STANDAARD BEKLEDING



chromo C

KLEUREN OP AANVRAAG ODC-FO

+ € 417



nero BA



crema CR



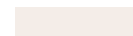
bordeaux BR



antracite AN



sabbia SA



nuvola NA



celeste CE



ametista AA

VERSIERINGEN OP AANVRAAG AF

+ € 212



ottone O



bronzo B



nikel N

ASCOT 60X90

STANDAARD UITVOERING

- 2 versterkte draadroosters
- Draaispit
- RVS Diepe braadslede
- Geëmailleerde diepe braadslede
- Inleg rooster
- Telescopische geleiders (2 sets)
- RVS uitneembare zijwanden (grote oven)
- Flacon om water reservoir te vullen
- Kerntemperatuurmeter
- Pizzasteenbodem met schepje (pizza/broodbak oven)
- Electronische temperatuur instelling
- Display met voorgeprogrammeerde recepten
- Push-pull opberglade

Voor extra accessoires zie pagina 77
TECHNISCHE TEKENING op pagina 85



GROTE OVEN



FUNCTIES



ELEKTRISCHE COMBI-STEAMOVEN 70 lt
TEMP. 50°C - 315°C

PIZZA/BROODBAK OVEN



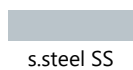
FUNCTIES



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

| | |
|-------------------------|----------|
| MODEL | AQFFE6-S |
| MAXIMUM VERBRUIK | 5,15 kW |
| PRIJS | € 5653 |

STANDAARD KLEUR



s.steel SS

STANDAARD BEKLEDING



chromo C

KLEUREN OP AANVRAAG ODC-FO

+ € 417



nero BA



crema CR



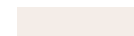
bordeaux BR



antracite AN



sabbia SA



nuvola NA



celeste CE



ametista AA

VERSIERINGEN OP AANVRAAG AF

+ € 212



ottone O



bronzo B



nikel N

ASCOT 90X60

STANDAARD UITVOERING

- 2 versterkte draadroosters
- Draaispit
- RVS Diepe braadslede
- Geëmailleerde diepe braadslede
- Inleg rooster
- Telescopische geleiders (2 sets)
- RVS uitneembare zijwanden (grote oven)
- Flacon om water reservoir te vullen
- Kerntemperatuurmeter
- Electronische temperatuur instelling
- Display met voorgeprogrammeerde recepten
- Push-pull opberglade
- INNVENT dubbele ventilator t.b.v. hetelucht

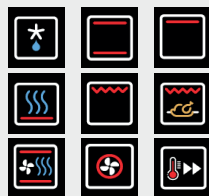
Voor extra accessoires zie pagina 77
TECHNISCHE TEKENING op pagina 85



GROTE OVEN



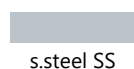
FUNCTIES



ELEKTRISCHE COMBI-STEAMOVEN 91 lt
TEMP. 50°C - 315°C

| | |
|-------------------------|---------|
| MODEL | AQFE9-S |
| MAXIMUM VERBRUIK | 3,65 kW |
| PRIJS | € 5465 |

STANDAARD KLEUR



s.steel SS

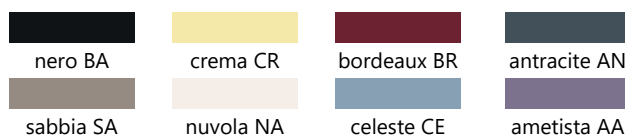
STANDAARD BEKLEDING



chromo C

KLEUREN OP AANVRAAG ODC-FO

+ € 417



VERSIERINGEN OP AANVRAAG AF

+ € 212



ottone O



bronzo B



nikel N



ASCOT MODULAR SYSTEM COLUMNS

KENMERKEN

- RVS designzuil voor inbouwovens
- Home-Professionel uitstraling
- opberglades en compartimenten

Voor extra accessoires zie pagina 77
TECHNISCHE TEKENING op pagina 85



| MODEL | AMS-7FP | AMS-7FFP |
|--------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|
| CONFIGURATIE |  |  |
| OMSCHRIJVING | 70 cm breed voor 60x60 inbouwoven 3 laden (1 push-pull) 1 compartiment (push-pull) | 70 cm breed voor 60x90 inbouwoven 1 lade 1 compartiment (push-pull) |
| PRIJS | € 4297 | € 4297 |

STANDAARD KLEUR

s.steel SS

STANDAARD BEKLEDING



chromo C

VERSIERINGEN OP AANVRAAG AF

+ € 212



ottone O



bronzoo B



nikel N

ASCOT HOODS

KENMERKEN

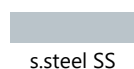
- roestvrij staal behuizing
- 4 standen
- LED verlichting
- soft-touch bedieningspaneel
- automatische uitschakeling middels timer
- nieuwe professionele rvs labyrinth filters



Voor extra accessoires zie pagina 77
TECHNISCHE TEKENING op pagina 85

| MODEL | AKL120 | AKL100 | AKL90 | AKL70 |
|---------------|----------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| OMSCHRIJVING | 1172mm breedte 500mm diepte 554mm hoogte 446mm hoogte aanpassing LED 4 + 2 | 1000mm breedte 500mm diepte 554mm hoogte 446mm hoogte aanpassing LED 3 + 2 | 900mm breedte 500mm diepte 554mm hoogte 446mm hoogte aanpassing LED 3 + 2 | 700mm breedte 500mm diepte 554mm hoogte 446mm hoogte aanpassing LED 3 + 2 |
| JAARVERBRUIK | 66 kWh | 66 kWh | 66 kWh | 66 kWh |
| GELUIDSNIVEAU | 64 dB | 64 dB | 64 dB | 64 dB |
| ZUIGKRACHT | 900 m ³ | 900 m ³ | 900 m ³ | 900 m ³ |
| PRIJS | € 3537 | € 2917 | € 2581 | € 2181 |

STANDAARD KLEUR



s.steel SS

STANDAARD BEKLEDING



chromo C

KLEUREN OP AANVRAAG ODC-CA

+ € 417



VERSIERINGEN OP AANVRAAG AF

+ € 212



ottone O



bronzo B



nikel N

ASCOT MODULAR SYSTEM WORK TABLES

KENMERKEN

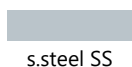
- roestvrij staal behuizing
- groot opbergvakken
- soft-closing

Voor extra accessoires zie pagina 77
TECHNISCHE TEKENING op pagina 85



| MODEL | A12S-P | A9C-P | A7C-P | A7S-P | A4C-P |
|--------------|-----------------------------------------------|------------------------------------------------|------------------------------------------------|-------------------------------------------------------|------------------------------------------------|
| CONFIGURATIE | | | | | |
| OMSCHRIJVING | 120 cm 2 laden 2 deuren soft-closing | 90 cm 3 laden (1 push-pull) soft-closing | 70 cm 3 laden (1 push-pull) soft-closing | 70 cm 1 lade (push-pull) 1 deur soft-closing | 45 cm 3 laden (1 push-pull) soft-closing |
| PRIJS | € 5074 | € 3994 | € 3338 | € 3338 | € 2419 |

STANDAARD KLEUR



s.steel SS

STANDAARD BEKLEDING



cromo C

KLEUREN OP AANVRAAG ODC-CO

+ € 417



VERSIERINGEN OP AANVRAAG AF

+ € 212



ottone O



bronzo B



nikel N

ASCOT MODULAR SYSTEM SINKS

KENMERKEN

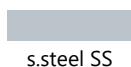
- RVS spoelunit
- opbergvakken



Voor extra accessoires zie pagina 77
TECHNISCHE TEKENING op pagina 85

| MODEL | A12S-L2 | A9S-L2 | A9S-L1G | A7S-L2 |
|--------------|--------------------------------------------------|-------------------------------------------------|-------------------------------------------------|-----------------------------------------------|
| CONFIGURATIE | | | | |
| OMSCHRIJVING | 120 cm 2 spoelbak 2 deuren soft-closing | 90 cm 2 spoelbak 2 deuren soft-closing | 90 cm 1 spoelbak 2 deuren soft-closing | 70 cm 2 spoelbak 1 deur soft-closing |
| PRIJS | € 5074 | € 4240 | € 4240 | € 3994 |

STANDAARD KLEUR



s.steel SS

STANDAARD BEKLEDING



chromo C

KLEUREN OP AANVRAAG ODC-CO

+ € 417

| | | | |
|-----------|-----------|-------------|--------------|
| | | | |
| nero BA | crema CR | bordeaux BR | antracite AN |
| | | | |
| sabbia SA | nuvola NA | celeste CE | ametista AA |

VERSIERINGEN OP AANVRAAG AF

+ € 212



ottone O



bronzo B



nikel N


ASCOT MODULAR SYSTEM DISHWASHER

KENMERKEN

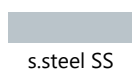
- 9 programma's: Jet wash 14', Quick 30' 40°C, Eco, - extra droge optie Super 50' 60°C, Dual Pro Wash 60°C, Hygiene 70°C, - energiebesparende optie
- zelfreinigende optie
- slim wassen
- 15 PS capaciteit
- info LED
- interieur LED-verlichting
- touch control
- optie vertragingstimer (tot 19 uur)
- stille was
- glansspoelmiddel bijvullen en zout bijvullen indicator
- einde van programma indicator
- halve belading optie
- zij aan zij glijdend ontwerp voor bestekmand
- verstelbare mok planken
- wijnglas houder
- verstelbare bovenste mandpositie
- opvouwbare verdelers
- dienblad houder
- uitneembare bestekmand
- energieklasse D (A+++)
- energieverbruik (EcoMode) 0,807 kWh/cycle
- waterverbruik (EcoMode) 9 l/cyclus



Voor extra accessoires zie pagina 77
TECHNISCHE TEKENING op pagina 85

| MODEL | AQLS-7 | AQLSB-6 |
|--------------|------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|
| CONFIGURATIE |  |  |
| OMSCHRIJVING | 70 cm roestvrijstalen werktafel vaatwasser inclusief roestvrijstalen deur | 60 cm ingebouwde vaatwasser roestvrijstalen deur |
| PRIJS | € 4930 | € 2231 |

STANDAARD KLEUR



s.steel SS

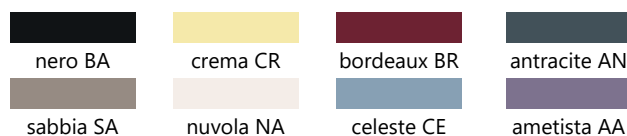
STANDAARD BEKLEDING



cromo C

KLEUREN OP AANVRAAG ODC-CO

+ € 417



nero BA

crema CR

bordeaux BR

antracite AN

sabbia SA

nuvola NA

celeste CE

ametista AA

VERSIERINGEN OP AANVRAAG AF

+ € 212



ottone O



bronzo B



nikel N

ASCOT MODULAR SYSTEM WALL UNITS

KENMERKEN

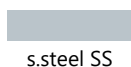
- RVS wandkasten
- soft-closing deuren



Voor extra accessoires zie pagina 77
TECHNISCHE TEKENING op pagina 85

| MODEL | AP9S-S | AP9S | AP7S |
|--------------|-----------------------------------------------------|-----------------------------------|---------------------------------|
| CONFIGURATIE | | | |
| OMSCHRIJVING | 90 cm 1 legplank + 1 afdruipgedeelte 2 deuren | 90 cm 2 legplanken 2 deuren | 70 cm 2 legplanken 1 deur |
| PRIJS | € 2366 | € 2244 | € 1447 |

STANDAARD KLEUR



s.steel SS

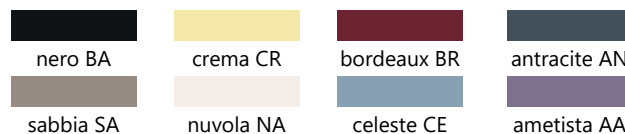
STANDAARD BEKLEDING



chromo C

KLEUREN OP AANVRAAG ODC-CO

+ € 417



VERSIERINGEN OP AANVRAAG AF

+ € 212



ottone O

bronzo B

nikel N

ASCOT 90 FRENCH DOOR

KENMERKEN

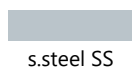
- Totale capaciteit 596 L
- Netto inhoud koelruimte 419 L
- Netto inhoud diepvriesruimte 177 L
- Duurzame invertertechnologie
- Waterkraan met waterleiding
- Metalen schuifladen
- LED-touchscreen
- Ijsblokjesmachine (in het vriesgedeelte)
- LED verlichting
- Elektronische temperatuurregeling
- Alarm bij open deur
- Total No-Frost
- Snel koel- en vriessysteem
- Vakantiemodus
- Energieklasse F (max. 407 kW/jaar)

Voor extra accessoires zie pagina 77
TECHNISCHE TEKENING op pagina 85



| MODEL | AQFRB-9F | AQFR-9F |
|--------------|----------------------------------------|--------------------------------------------|
| OMSCHRIJVING | Inbouw Gelakte kunststof zijpanelen | Vrijstaand Zijpanelen in roestvrijstaal |
| PRIJS | € 5159 | € 5453 |

STANDAARD KLEUR



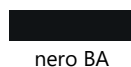
s.steel SS

STANDAARD BEKLEDING

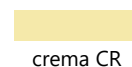


chromo C

KLEUREN OP AANVRAAG ODC-FR + € 629



nero BA



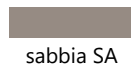
crema CR



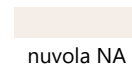
bordeaux BR



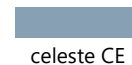
antracite AN



sabbia SA



nuvola NA



celeste CE



ametista AA

VERSIERINGEN OP AANVRAAG AF + € 212



ottone O



bronzo B



nikel N

ACCESSORIES

COOKTOPS

| | MODEL | KENMERKEN | LINE | PRIJS |
|------------------------------------------------------------------------------------|-------|----------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------|-------|
|  | SA-PB | Mat geëmailleerde gietijzeren grill-top (*in combinatie met DA-ST) | GENESI ASCOT *ENFASI *OXFORD | € 242 |
|  | SA-PT | Mat geëmailleerde gietijzeren fry-top | GENESI ASCOT | € 242 |
|  | DA-TY | RVS teppanyaki-top | GENESI ASCOT ENFASI OXFORD | € 367 |
|  | DA-ST | Mat geëmailleerde gietijzeren fry-top inclusief roest-vrijstalen onderstel | ENFASI OXFORD | € 310 |
|  | SA-SW | Wokring | GENESI ASCOT ENFASI OXFORD | € 118 |
|  | SA-CG | Roestvrijstalen deksel (set van 3) | GENESI ASCOT | € 252 |




ACCESSORIES

OVENS

| MODEL | KENMERKEN | LINE | PRIJS |
|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|------------------------|
|  | Pizzasteen inclusief roestvrijstalen frame 60 cm oven 90 cm oven | GENESI ASCOT ENFASI OXFORD | € 229 € 229 |
|  | RVS uitneembare zijwanden voor oven (1 paar, links en rechts) | GENESI ASCOT ENFASI OXFORD | € 313 |
|  | Teleskoop-geleiders (1 paar) | GENESI ASCOT ENFASI OXFORD | € 182 |
|  | Handgreep tbv diepe braadslede | GENESI ASCOT ENFASI OXFORD | € 71 |
|  | RVS braadslede, voorzien van geventileerde stoominzet - 60 cm oven 90 cm oven | GENESI ASCOT | € 185 € 256 |
|  | Extra diepe RVS braadslede - 60 cm oven 90 cm oven | GENESI ASCOT | € 178 € 195 |
|  | Extra diepe geëmailleerde braad- slede 30 cm oven 60 cm oven 90 cm oven | GENESI ASCOT ENFASI OXFORD | € 74 € 141 € 162 |

ACCESSORIES

OVENS

| MODEL | KENMERKEN | LINE | PRIJS |
|-----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------|
|  | SA-G6R SA-G9R | Professioneel verzwaard draadrooster (chrom) 60 cm oven 90 cm oven | GENESI ASCOT € 259 € 333 |
|  | SA-G3C SA-G6C SA-G9C | Draadrooster (chrom) 30 cm oven 60 cm oven 90 cm oven | GENESI ASCOT ENFASI OXFORD € 162 € 185 € 256 |
|  | SA-T3 SA-T6 SA-T9 | Inleg draadrooster (chrom) t.b.v. geëmailleerde braadslede 30 cm oven 60 cm oven 90 cm oven | GENESI ASCOT ENFASI OXFORD € 162 € 185 € 256 |

ACCESSORIES

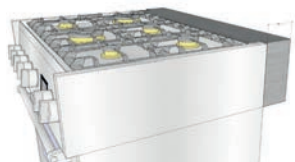
SPACERS

MODEL

KENMERKEN

LINE

PRIJS



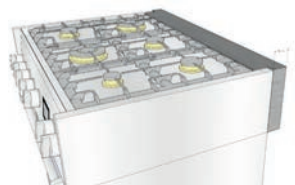
AA-D4
AA-D7
AA-D9
AA-D10
AA-D12

RVS afstandshouder 10 cm
fornuis/module -

45 cm
70 cm
90 cm
100 cm
120 cm

ASCOT

€ 209
€ 209
€ 209
€ 215
€ 219



AA-D4-5
AA-D7-5
AA-D9-5
AA-D10-5
AA-D12-5

RVS afstandshouder 5 cm
fornuis/module -




45 cm
70 cm
90 cm
100 cm
120 cm

ASCOT

€ 209
€ 209
€ 209
€ 215
€ 219

ACCESSORIES

COOKER SUPPORTS

| MODEL | KENMERKEN | LINE | PRIJS |
|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------|---------------------------------------------------------|-------|
|  | SA-AZ4 | 45 cm | € 209 |
| | SA-AZ7 | 70 cm | € 209 |
| | SA-AZ7-D | 70/2 | € 209 |
| | SA-AZ9 | 90 cm | € 209 |
| | SA-AZ10 | 100 cm | € 215 |
| | SA-AZ10-T | 100/3 | € 215 |
| | SA-AZ12 | 120 cm | € 219 |
|  | SA-AZ4-3 | 45 cm | € 209 |
| | SA-AZ7-3 | 70 cm | € 209 |
| | SA-AZ7-3-D | 70/2 | € 209 |
| | SA-AZ9-3 | 90 cm | € 209 |
| | SA-AZ10-3 | 100 cm | € 215 |
| | SA-AZ10-3-T | 100/3 | € 215 |
| | SA-AZ12-3 | 120 cm | € 219 |
|  | SA-AZ7-LVS | 5 cm verhogingset t.b.v. vaatwassers inclusief plint | € 209 |
| | SA-AZ7-3-LVS | 3 cm verhogingset t.b.v. vaatwassers inclusief plint | € 209 |

ACCESSORIES

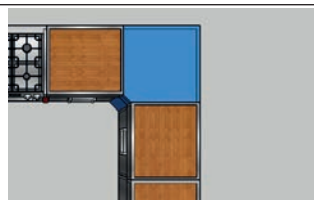
SPLASHBACKS AND COVERS

MODEL

KENMERKEN

LINE

PRIJS



A7T-A

roestvrijstalen hoekblad
70 cm x 70 cm.
Kleuren op aanvraag:
nero (BA), crema (CR),
bordeaux (BR), antracite (AN),
sabbia (SA), nuvola (NA),
celeste (CE), ametista (AA)

ASCOT

€ 464



AA-EGI



afdekking voor lineaire en eiland
opstelling.
Kleuren op aanvraag:
nero (BA), crema (CR),
bordeaux (BR), antracite (AN),
sabbia (SA), nuvola (NA),
celeste (CE), ametista (AA)

ASCOT

€ 162


ACCESSORIES

HOODS

| MODEL | KENMERKEN | LINE | PRIJS |
|------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|
|  | ASK70 ASK90 ASK100 ASK120 | RVS achterwand, multiplex onderlijmd - afm. b x h x d 70 x 75 x 1 cm 90 x 75 x 1 cm 100 x 75 x 1 cm 117,2 x 75 x 1 cm | ASCOT € 262 € 310 € 360 € 404 |
|  | SA-FKS | Koolstoffilter | GENESI ASCOT OXFORD € 114 |

ACCESSORIES

CLEANING

| MODEL | KENMERKEN | LINE | PRIJS |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------|--------------------------------|---------------------------------------------|
|  | SA-KP | Verzorgings- en onderhoudskits | GENESI ASCOT ENFASI OXFORD € 74 |

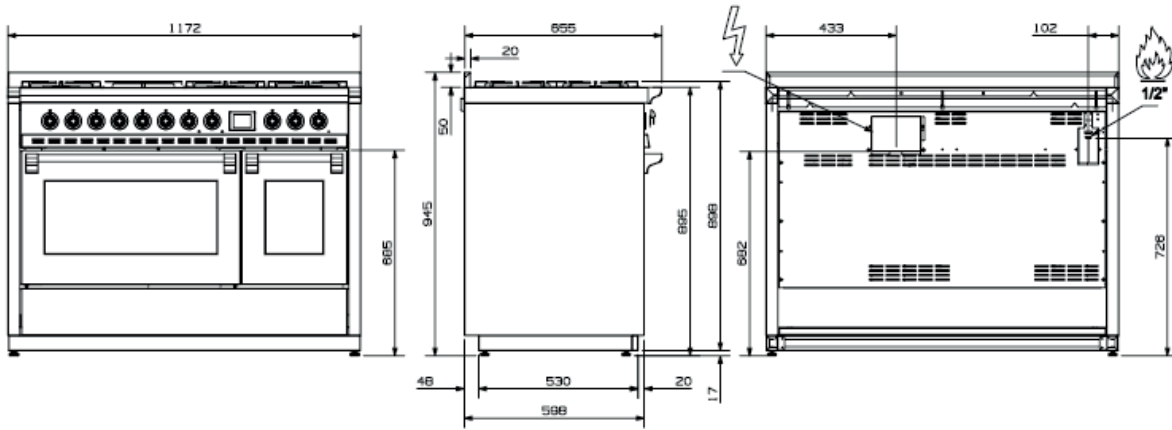
ACCESSORIES

MODULAR SYSTEM

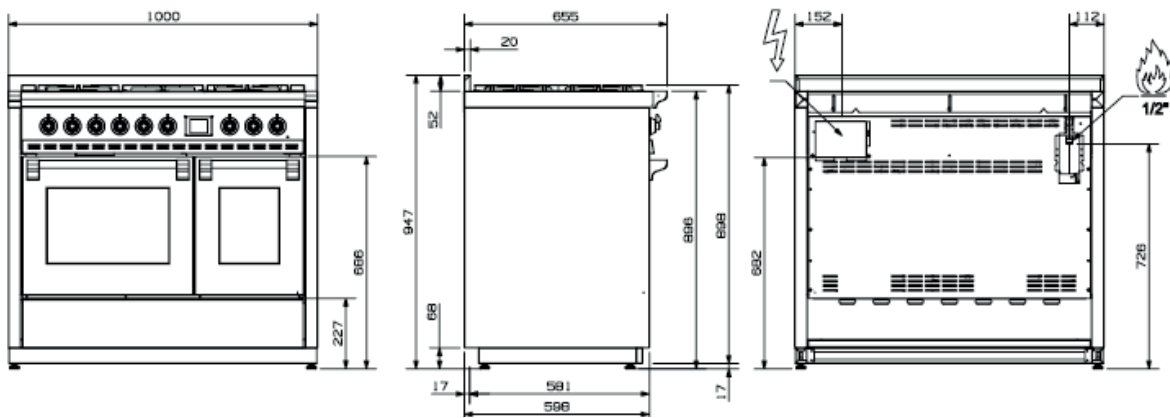
| MODEL | KENMERKEN | LINE | PRIJS |
|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------|
|  | MPC | Semi-professionele keukenmengkraan met uittrekbare handdouche en dubbele straal | GENESI ASCOT € 629 |
|  | SA-PP7 SA-PP9 SA-PP12 | Gerookt beukenhouten bestekinzet uit één deel, voor lades 70 cm 90 cm 120 cm | GENESI ASCOT € 367 € 629 € 929 |
|  | SA-PT7 SA-PT9 SA-PT12 | Houten bodem voor korflades 70 cm 90 cm 120 cm | GENESI ASCOT € 128 € 178 € 215 |
|  | SA-PTKB | Houte fixatie pinnen (set van 3) voor houten bodem/korflades | GENESI ASCOT € 74 |
|  | SA-HPL4 QUERCIA SA-HPL7 QUERCIA SA-HPL9 QUERCIA SA-HPL12 QUERCIA | All weather inleg werkblad HPL - Trespa voor modulair systeem. Eiken decor 45 cm 70 cm 90 cm 120 cm | GENESI ASCOT € 360 € 515 € 888 € 1073 |
|  | SA-HPL4 LAVAGNA SA-HPL7 LAVAGNA SA-HPL9 LAVAGNA SA-HPL12 LAVAGNA | All weather inleg werkblad HPL - Trespa voor modulair systeem. Leisteen decor 45 cm 70 cm 90 cm 120 cm | GENESI ASCOT € 360 € 515 € 888 € 1073 |

PRODUCT DIMENSIONS

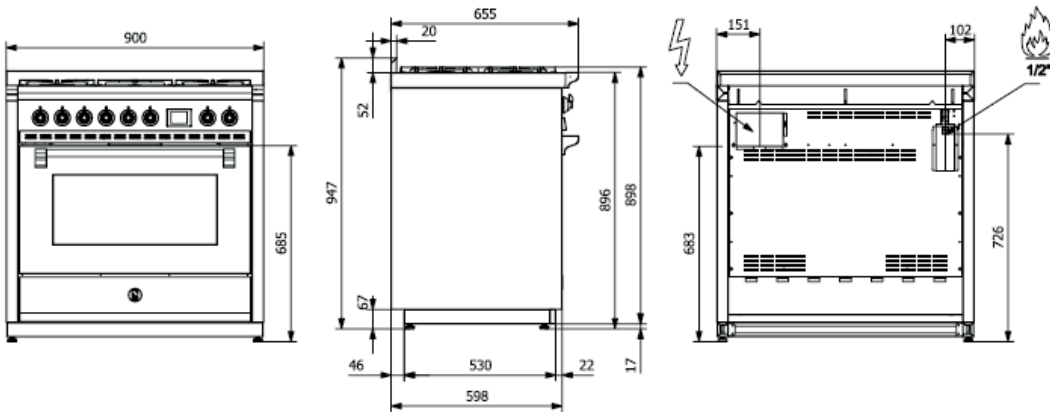
ASCOT 120



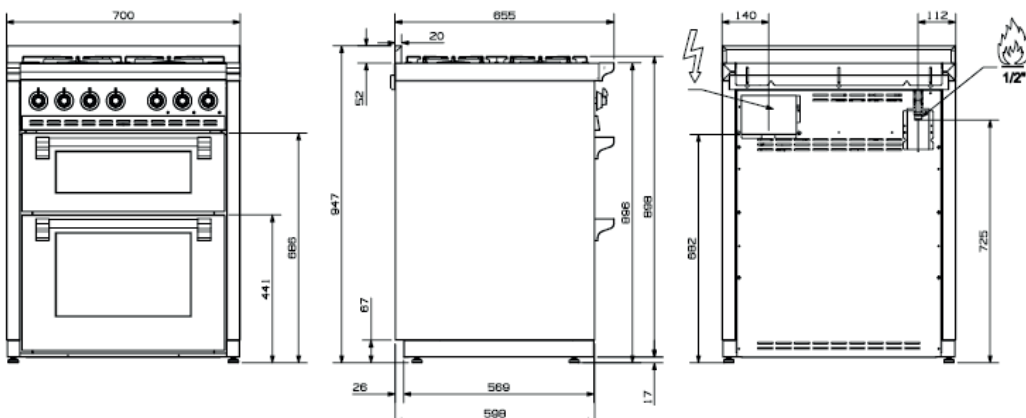
ASCOT 100 - ASCOT 100|3



ASCOT 90

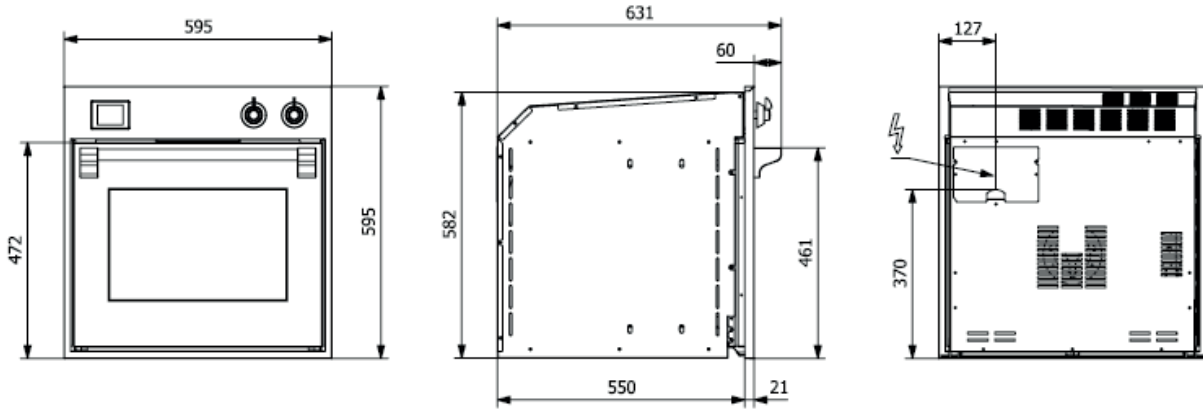


ASCOT 70 - ASCOT 70|2

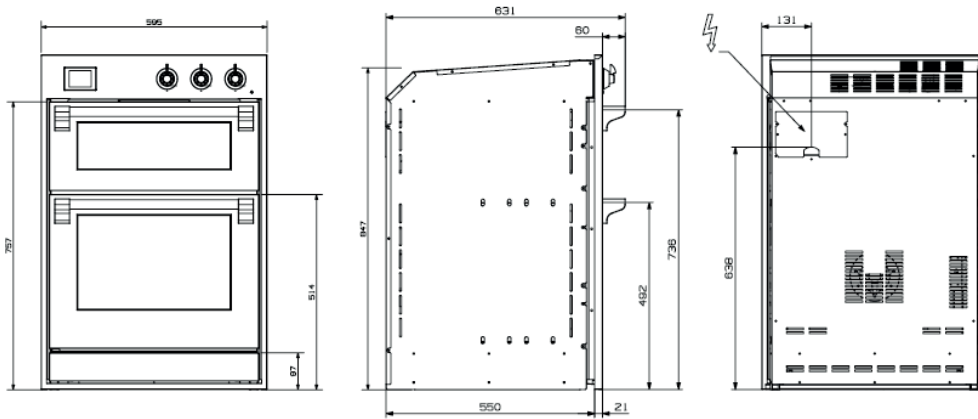


PRODUCT DIMENSIONS

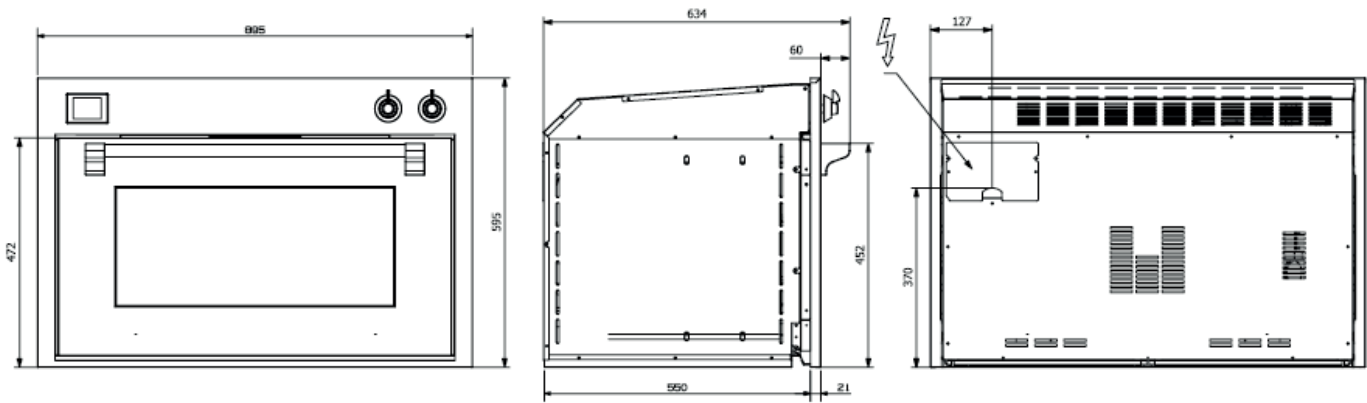
ASCOT 60X60



ASCOT 60X90

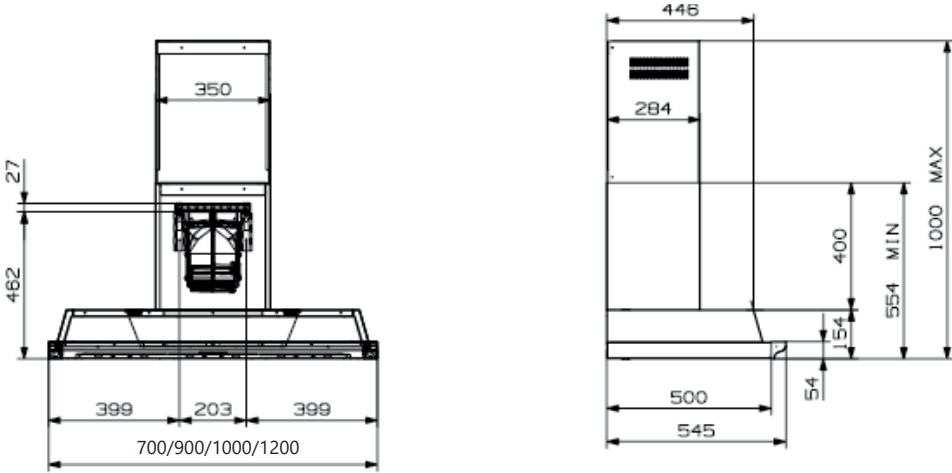


ASCOT 90X60

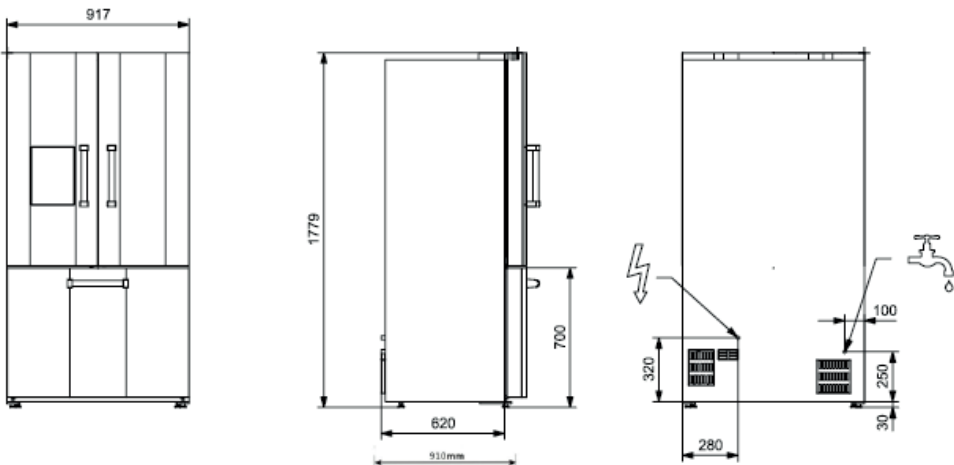


PRODUCT DIMENSIONS

ASCOT - OXFORD HOODS

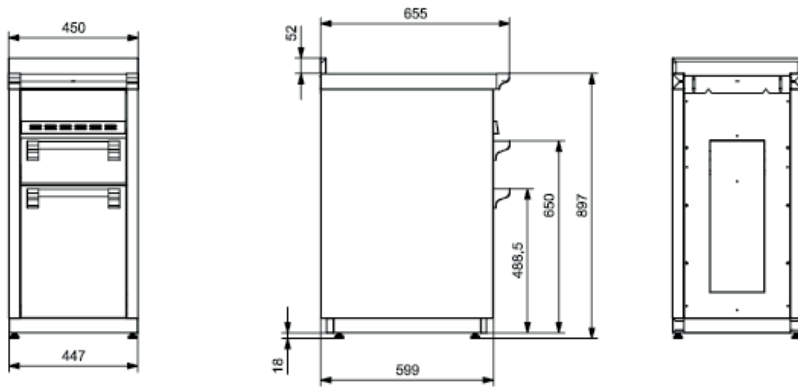


GENESI - ASCOT - ENFASI FRENCH DOOR

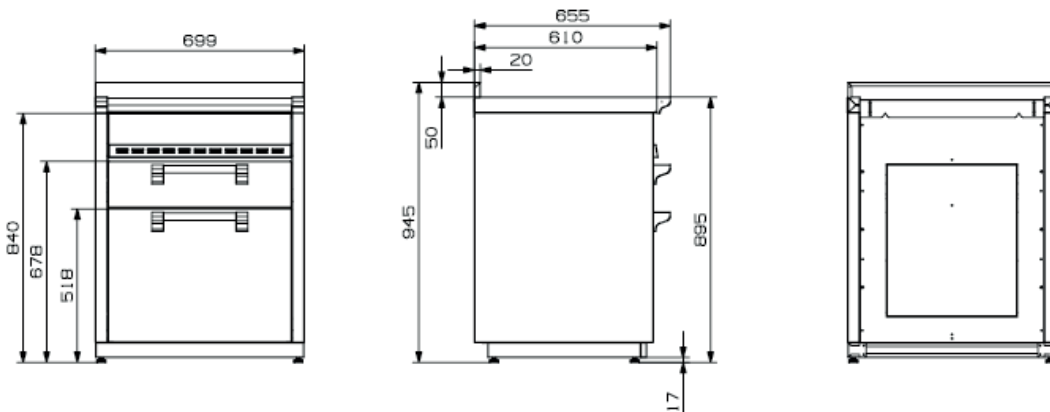


PRODUCT DIMENSIONS

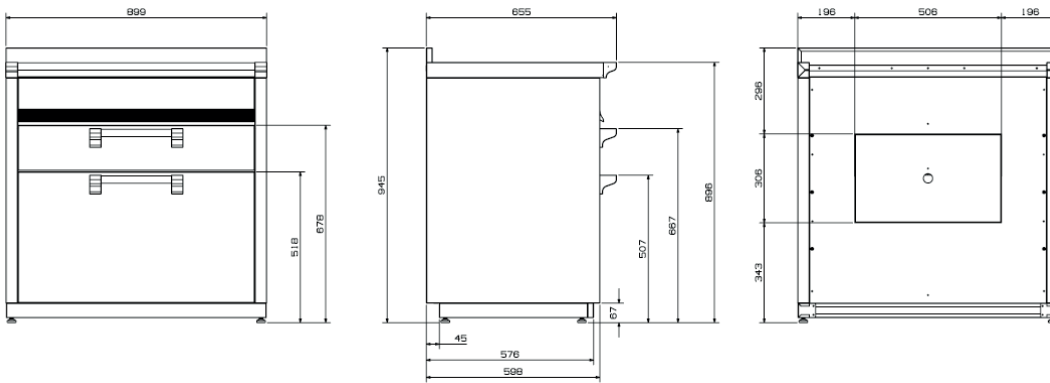
ASCOT MODULAR SYSTEM 45



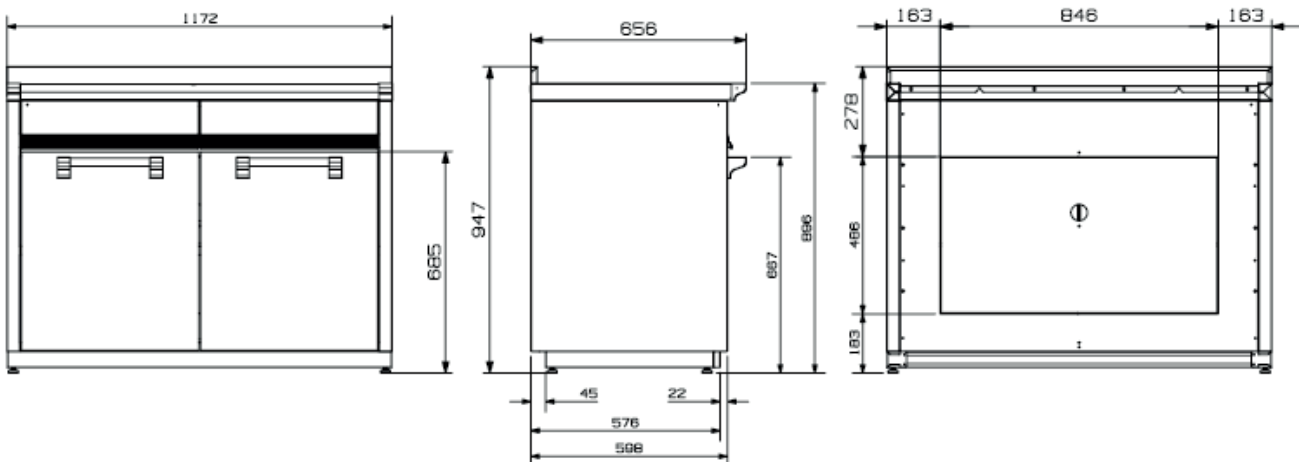
ASCOT MODULAR SYSTEM 70



ASCOT MODULAR SYSTEM 90



ASCOT MODULAR SYSTEM 120



100steel



ASSIST2ENJOY BV Hogestraat 53 8830 HOOGLEDE
info@assist2enjoy.be
051/660.380

WWW.ASSIST2ENJOY.BE

Assist2Enjoy BV stelt zich niet aansprakelijk voor foutief geplaatste afbeeldingen. Technische wijzigingen en leveringsmogelijkheden voorbehouden. Door de druktechniek kunnen kleurverschillen ontstaan. Druk- en zetfouten voorbehouden.



assist2enjoy