

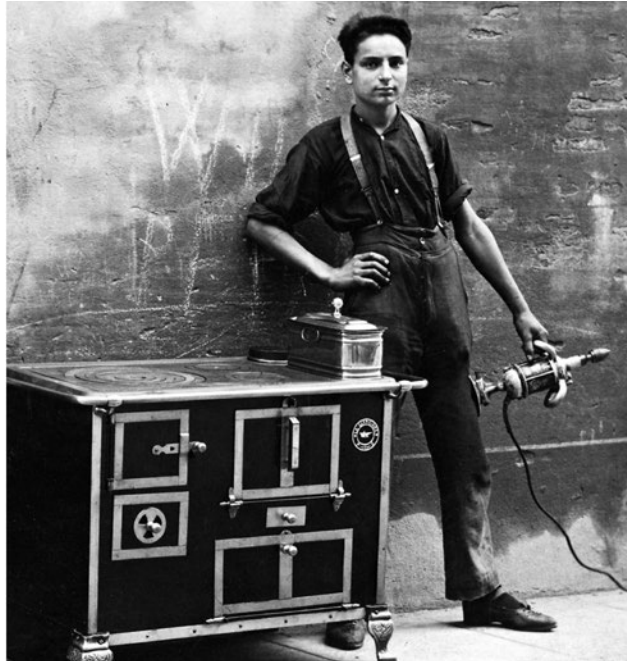


GENESI



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!





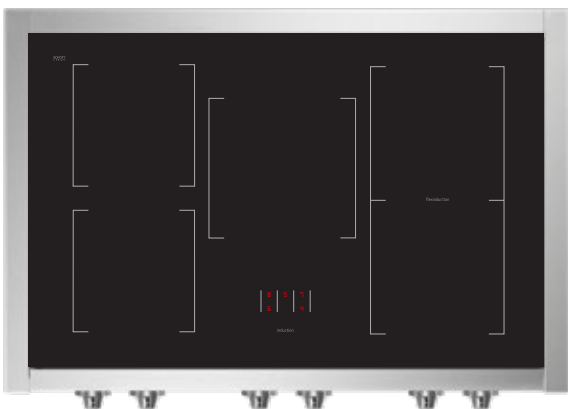
“ CREATIVITEIT IS
INTELLIGENTIE
DIE ONS
OPVROLIJKT. ”

(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 *

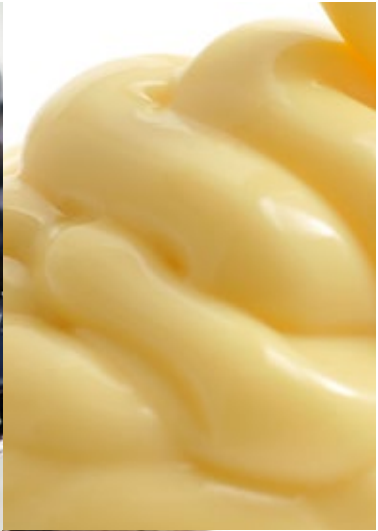


celeste *



ametista *

* matte kleuren Le Creuset







Genesi is het eerste hoofdstuk van het STEEL verhaal: een compleet assortiment bedoeld om het hoogst haalbare resultaat te behalen op een zo efficiënt mogelijke manier, precies zoals in de keukens van een restaurant. Genesi is vervaardigd uit roestvrij staal van de hoogste kwaliteit en heeft alle kenmerken van een professioneel fornuis: kracht, veiligheid en comfort zijn de belangrijkste kenmerken. Het biedt inductie- en gaskookplaten, multifunctionele en combi-stoomovens, koelkasten, afzuigkappen en een modulairstelsel. Genesi is de perfecte combinatie van stijl en functionaliteit.



1. Detail metalen handgreep Genesis-serie
2. Detail metalen knop Genesis-serie
3. Pizzasteen in metalen frame (als accessoire verkrijgbaar) en ovenplaat van rvs met easy clean-linnenmotief









“MAAR HET GAAT IN CULINAIRE ZAKEN NET ALS MET DE MOOISTE KUNSTWERKEN: MEN WEET NIETS OVER EEN GERECHT ZOLANG MEN DE INTENTIE NIET KENT DIE HET HEEFT DOEN ONTSTAAN.”

(Daniel Pennac)

Met het nieuwe bedieningsdisplay van onze Genesi-, Ascot- en Enfasi-fornuizen kunt u de oventemperatuur, starttijd en bereidingstijd exact instellen. En dankzij de Eco-modus kunt u het energieverbruik - dat eveneens instelbaar is - beperken. Daarnaast hebt u de beschikking over een reeks automatische programma's die u als een soort sous-chef helpen bij het perfect bereiden van uw gerechten.



Fornuis Genesi 120 cm met gemengde kookplaat met mega-wokbrander van 6 kW en elektrische dualzone grillplaat van gietijzer GQ12SF-4BM



“ DETAILS MAKEN
PERFECTIE EN
PERFECTIE
IS GEEN DETAIL. ”

(Leonardo da Vinci)

De krachtige messing branders verminderen het warmteverlies van de vlammen, waardoor ze tot drie keer efficiënter zijn dan de gebruikelijke aluminium branders. De doorlopende pannendragers van krabbestendig geëmailleerd gietijzer maken het mogelijk kookpannen, braadpannen en ander kookgerei zonder ze op te tillen van de ene naar de andere brander te verschuiven. De vangschaal is uit één plaat gestanst: door het ontbreken van gaten en kieren is de kookplaat perfect schoon en mooi te houden.



Fornuis Genesi 90 cm met gemengde kookplaat met gasbranders en elektrische dualzone grillplaat van gietijzer GQ9S-4B





Kook-unit Genesi 90 cm met gaskookplaat en twee lades

Om de keuken vorm te geven, moeten er een aantal zaken op een rij worden gezet. Het Modular System van STEEL is opgezet om aan iedere behoefte te voldoen op het gebied van ruimte, design en comfort. De combinatie van apparatuur, keukenmeubels, het werkblad en de accessoires vormen uiteindelijk de esthetiek en ergonomie van uw keuken. STEEL heeft de oplossing voor iedere behoefte.

BUILT-IN

Twee individuele kooksystemen; daarmee kan je pizza en brood in de pizzaoven direct op de steen bakken die een temperatuur bereikt van maar liefst 315 °C, waardoor je binnen 4 minuten een perfecte Italiaanse pizza kunt bereiden. Dit kan worden gecombineerd met de ondergelegen multifunctionele oven die kan worden voorzien van combi-steam techniek.

Genesi 60 x 90 Inbouwoven



" SMAAK IS HET GEZONDE VERSTAND VAN HET GENIE. "

(Victor Hugo)

Onze combi-stoomovens zijn zeer compleet uitgerust met onder andere professionele ovenroosters, geëmailleerde ovenplaat, ovenplaat van rvs, telescopische geleiders, onderzetrooster voor braden, sonde voor tot in de kern garen van het voedsel, elektrisch braadspit en verwijderbare zijpanelen die in de vaatwasser kunnen worden gereinigd. Dit standaardpakket kunt u naar behoefte uitbreiden met accessoires als een stoomgrill, een pizzasteen met roestvrijstalen frame of een pizzaschep.

De soft-close scharnieren voor het openen en sluiten van de ovendeuren, het anti-kantelsysteem en de driedubbele ruiten van veiligheidsglas voldoen aan de hoogste veiligheidseisen voor hun toepassing.



De extra sterke verlichting zorgt voor een perfect zicht op de binnenzijde van de oven, ook bij gesloten deur. Dit maakt het mogelijk de bak- of braadvoortgang te controleren zonder de ovendeur te hoeven openen, waardoor er geen warmte – en dus ook geen energie – verloren gaat en bijvoorbeeld het rijsp proces wordt vertraagd.

Het gepatenteerde **INVENT®** - systeem met dubbele tegengesteld draaiende ventilators verdeelt de warmte gelijkmatig over de hele ovenruimte. Niet alleen verticaal over meerdere niveaus maar ook horizontaal op elk niveau, voor een onberispelijk uniform kookresultaat. De ovendeur kan voor de volledige duur van het bereiden van de gerechten gesloten blijven, omdat de pan niet meer halverwege de bereiding hoeft te worden gedraaid.



GENESI

KIJK NAAR DE TOEKOMST

NIEUWE

ESTHETIEK

Ontdek meer over het nieuwe design van onze Genesi



SCAN ME



Ergonomie staat centraal: Het bedieningspaneel heeft een hellingshoek van 10° voor een makkelijke bediening en duidelijke afleesbaarheid.



Tijdloos en essentieel ontwerp: De handgrepen hebben een totaal nieuw design en zijn eleganter vormgegeven, zonder afbreuk te doen aan de robuustheid.



Professionele traditie: Massief stalen bedieningsknoppen voor een perfecte grip, voorzien van mat zwarte detaillering aan de zijkant. De kern van de knop is hittebestendig en gemaakt van bakeliet.



Gemakkelijk koken: De inductiekookplaat, evenals de mat geëmailleerde gietijzeren pannenroosters van de gaskookplaat, bevinden zich op dezelfde hoogte als het keuken werkblad. Dit zorgt ervoor dat pannen gemakkelijk van kookzone verplaatst kunnen worden zonder ze op te tillen, en geeft een stabiele basis tijdens het koken.



Monolithisch design: De plint draagt bij aan het monolithische uiterlijk van het fornuis. Deze loopt in lijn met de zijwanden van het fornuis om zodoende het esthetische niveau te versterken.

NIEUWE WANDSCHOUWKAP



Geïnspireerd op de professionele industrie: Professioneel en toch discreet ontworpen; de voorzijde en de vetfilters van de wandschouwkap zijn net als het fornuis schuin geplaatst; professionele labyrintfilters; 900m³/h vermogen



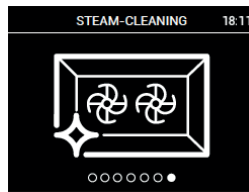
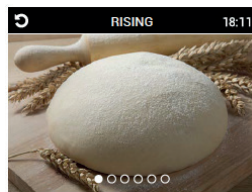
NIEUWE DISPLAY



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 voorgedprogrammeerde 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 315 °C, waardoor je de perfecte pizza bereidt in 3/4 minuten.



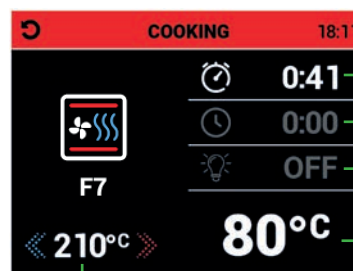
ECO

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



SHABBAT

Sabbat: 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



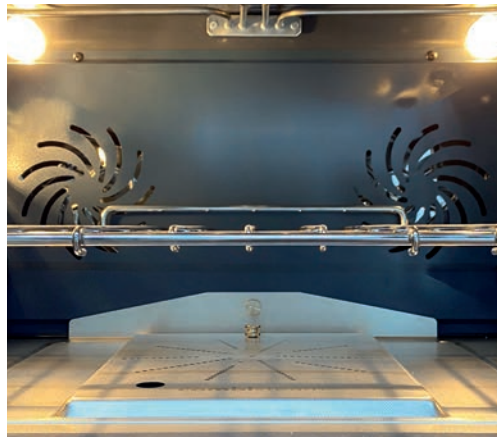
Nieuwe versterkte professionele draadroosters met een diameter van 6 mm zorgen voor meer stabiliteit.

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.

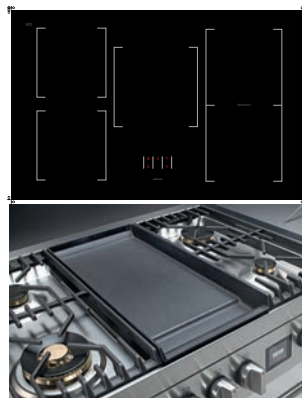
(beschikbaar voor fornuizen van 90 cm en 120 cm breed en de inbouwovens van 90 cm breed)

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 tegelijkertijd.

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.

GENESI 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

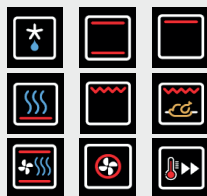


Voor extra accessoires zie pagina 77
TECHNISCHE TEKENING op pagina 85

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	GQ12SF-6M	GQ12SF-6T	GQ12SF-6B	GQ12SF-4TM	GQ12SF-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 1x 1kW -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

GENESI 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)
- Gietijzeren wokring (versie met gasbranders)
- Flacon om water reservoir te vullen
- Kerntemperatuurmeter
- Electronische temperatuur instelling
- Display met voorgeprogrammeerde recepten
- Push-pull opberglade



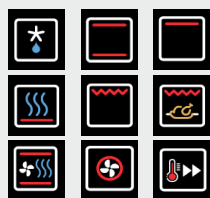
Voor extra accessoires zie pagina 77

TECHNISCHE TEKENING op pagina 85

GROTE OVEN



FUNCTIES



SMALLE OVEN



FUNCTIES



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

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

MODEL	GQ10SF-6W	GQ10SF-4M	GQ10SF-4T	GQ10SF-4B	GQ10SF-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

GENESI 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

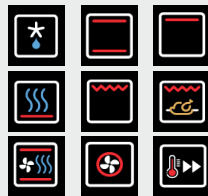
TECHNISCHE TEKENING op pagina 85



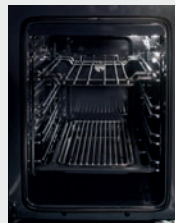
GROTE OVEN



FUNCTIES



SMALLE OVEN



FUNCTIES



PIZZA/BROODBAK OVEN



FUNCTIES




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

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

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

MODEL	GQ10SFF-6W	GQ10SFF-4M	GQ10SFF-4T	GQ10SFF-4B	GQ10SFF-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

GENESI 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

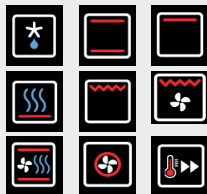
TECHNISCHE TEKENING op pagina 85



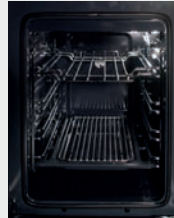
GROTE OVEN



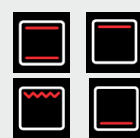
FUNCTIES



SMALLE OVEN



FUNCTIES



PIZZA/BROODBAK OVEN



FUNCTIES



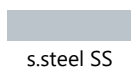
ELEKTRISCHE COMBI-STEAMOVEN 70 lt
TEMP. 50°C - 315°C

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

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

MODEL	GQ10SFF-D-6W	GQ10SFF-D-4M	GQ10SFF-D-4T	GQ10SFF-D-4B	GQ10SFF-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

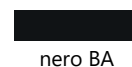
STANDAARD KLEUR



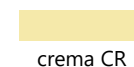
s.steel SS

KLEUREN OP AANVRAAG ODC-CU

+ € 629



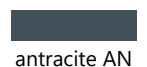
nero BA



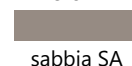
crema CR



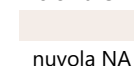
bordeaux BR



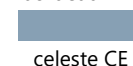
antracite AN



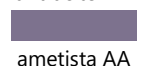
sabbia SA



nuvola NA



celeste CE



ametista AA

GENESI 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	GQ9S-6W	GQ9S-4M	GQ9S-4T	GQ9S-4B	GQ9S-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

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

GENESI 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)-
- Flacon om water reservoir te vullen
- Kerntemperatuurmeter
- 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

MODEL	GQ7S-4	GQ7S-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

KLEUREN OP AANVRAAG ODC-CU

+ € 692

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

GENESI 70/2

STANDAARD UITVOERING

- 2 versterkte draadroosters (grote/pizza oven)
- Draaispit
- RVS Diepe braadslede (grote/pizza oven)
- Geëmailleerde diepe braadslede (grote/pizza oven)
- 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)

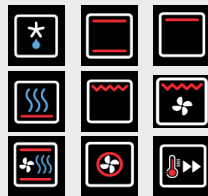
Voor extra accessoires zie pagina 77
TECHNISCHE TEKENING op pagina 85



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	GQ7SF-4	GQ7SF-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

KLEUREN OP AANVRAAG ODC-CU

+ € 629

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



GENESI 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








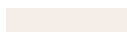


MODEL	GQ9C-6W	GQ9C-5FI
KOOKPLAATCONFIGURATIE		
OMSCHRIJVING	6 MESSING GASBRANDERS 2 x 1 kW - 1 x 1,8 kW - 1 x 3 kW - 2 x 3,6 kW	5 INDUCTIEZONES 2 x 1,85 kW - 1 x 2,1 kW 2 flex zones x 2,1 kW BOOSTER: 2x3kW - 2x3,7kW
MAXIMUM VERBRUIK	0,1 kW	7,4 kW
PRIJS	€ 4600	€ 6609

STANDAARD KLEUR


s.steel SS

KLEUREN OP AANVRAAG ODC-CO

+ € 417

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

GENESI COOKTOPS

STANDAARD UITVOERING

- 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	GQ9-6W	GQ9-4B	GQ9-4T	GQ9-5FI
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

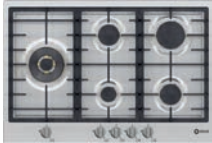

GENESI HOBS

STANDAARD UITVOERING

- RVS gaskookplaat
- Gietijzeren pannendragers
- Aluminium gasbranders
- Massief stalen knoppen

Voor extra accessoires zie pagina 77
TECHNISCHE TEKENING op pagina 85



MODEL	GP7B-5	GP9B-5
KOOKPLAATCONFIGURATIE		
OMSCHRIJVING	5 MESSING GASBRANDERS 1 x 1 kW - 2 x 1,8 kW - 1 x 3 kW - 1 x 3,8 kW	5 MESSING GASBRANDERS 1 x 1 kW - 2 x 1,8 kW - 1 x 3 kW - 1 x 3,8 kW
MAXIMUM VERBRUIK	0,1 kW	0,1 kW
PRIJS	€ 1171	€ 1279

STANDAARD KLEUR

s.steel SS

GENESI 60X60

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 voorgedprogrammeerde 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	GQFE6-S
MAXIMUM VERBRUIK	3,05 kW
PRIJS	€ 3301

STANDAARD KLEUR

s.steel SS

KLEUREN OP AANVRAAG ODC-FO

+ € 417

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

GENESI 60X90

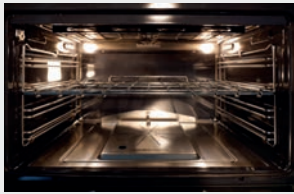
STANDAARD UITVOERING

- 2 versterkte draadroosters
- Draaispits
- 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



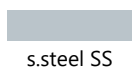
FUNCTIES



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

MODEL	GQFFE6-S
MAXIMUM VERBRUIK	5,15 kW
PRIJS	€ 5653

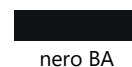
STANDAARD KLEUR



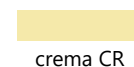
s.steel SS

KLEUREN OP AANVRAAG ODC-FO

+ € 417



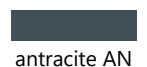
nero BA



crema CR



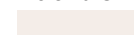
bordeaux BR



antracite AN



sabbia SA



nuvola NA



celeste CE



ametista AA

GENESI 90X60

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
- 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	GQFE9-S
MAXIMUM VERBRUIK	3,65 kW
PRIJS	€ 5465

STANDAARD KLEUR

s.steel SS

KLEUREN OP AANVRAAG ODC-FO

+ € 417

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

GENESI 60X45

STANDAARD UITVOERING

- Draadrooster
- Geëmailleerde diepe braadslede
- Inleg rooster
- Pizzasteenbodem met schep
- Push-pull opberglade

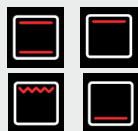
Voor extra accessoires zie pagina 77
TECHNISCHE TEKENING op pagina 85



GROTE OVEN



FUNCTIES



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


MODEL	GQFE6-P
MAXIMUM VERBRUIK	2,1 kW
PRIJS	€ 2736

STANDAARD KLEUR

s.steel SS

KLEUREN OP AANVRAAG ODC-FO

+ € 417

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



GENESI 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	GQMS-7FP	GQMS-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

GENESI HOODS

KENMERKEN

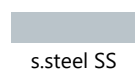
- roestvrij staal behuizing
- 4 standen
- LED verlichting
- soft-touch bedieningspaneel
- automatische uitschakeling middels timer
- professionele rvs labyrinth filters



Voor extra accessoires zie pagina 77
TECHNISCHE TEKENING op pagina 85

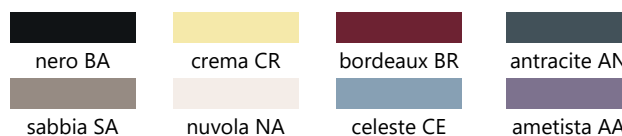
MODEL	GQK120	GQK100	GQK90	GQK70
OMSCHRIJVING	1200mm breedte 550mm diepte 700mm hoogte 300mm hoogte aanpassing LED 4+2	1000mm breedte 550mm diepte 700mm hoogte 300mm hoogte aanpassing LED 3+2	900mm breedte 550mm diepte 700mm hoogte 300mm hoogte aanpassing LED 3+2	700mm breedte 550mm diepte 700mm hoogte 300mm hoogte aanpassing LED 3+2
JAARVERBRUIK	113 kWh	113 kWh	97 kWh	97 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

KLEUREN OP AANVRAAG GQKI70/90/100/120 + € 151



nero BA

crema CR

bordeaux BR

antracite AN

sabbia SA

nuvola NA

celeste CE

ametista AA






GENESI MODULAR SYSTEM WORK TABLES

KENMERKEN

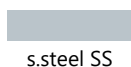
- roestvrij staal behuizing
- push-pull lade
- soft-closing



Voor extra accessoires zie pagina 77
TECHNISCHE TEKENING op pagina 85

MODEL	GQ12C-P	GQ9C-P	GQ7C-P	GQ7S-P	GQ4C-P
CONFIGURATIE					
OMSCHRIJVING	120 cm 3 laden (1 push-pull)	90 cm 3 laden (1 push-pull)	70 cm 3 laden (1 push-pull)	70 cm 1 lade (push-pull) 1 deur	45 cm 3 laden (1 push-pull)
PRIJS	€ 5074	€ 3994	€ 3338	€ 3338	€ 2419






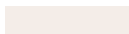


STANDAARD KLEUR



s.steel SS

KLEUREN OP AANVRAAG ODC-CO

+ € 417

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

GENESI MODULAR SYSTEM SINKS

KENMERKEN

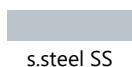
- RVS spoelunit
- opbergvakken



Voor extra accessoires zie pagina 77
TECHNISCHE TEKENING op pagina 85

MODEL	GQ12C-L2	GQ9S-L2	GQ9S-L1G	GQ7S-L2
CONFIGURATIE				
OMSCHRIJVING	120 cm 2 spoelbak 2 laden 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

KLEUREN OP AANVRAAG ODC-CO

+ € 417

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

GENESI MODULAR SYSTEM DISHWASHER




KENMERKEN

- 9 programma's: 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
- 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
- extra droge optie
- energiebesparende optie
- zelfreinigende optie
- zij aan zij glijdend ontwerp voor bestekmand
- verstelbare mok planken
- wijnglas houder
- verstelbare bovenste mandpositie
- opvouwbare verdelers
- dienblad houder
- uitneembare bestekmand
- energieklassen D (A+++)
- energieverbruik (EcoMode) 0,807 kWh/cycle
- waterverbruik (EcoMode) 9 l/cyclus

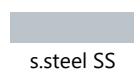


Voor extra accessoires zie pagina 77

TECHNISCHE TEKENING op pagina 85

MODEL	GQLS-7	GQLSB-6	GQLSFB-6
CONFIGURATIE			
OMSCHRIJVING	70 cm roestvrijstalen werktafel vaatwasser inclusief roestvrijstalen deur	60 cm inbouw vaatwasser roestvrijstalen deur	60 cm inbouw vaatwasser
PRIJS	€ 4930	€ 2231	€ 1598

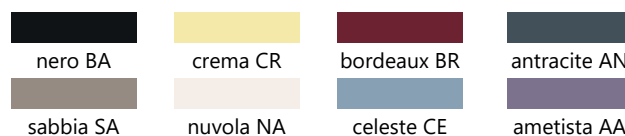
STANDAARD KLEUR



s.steel SS

KLEUREN OP AANVRAAG ODC-CO

+ € 417






GENESI MODULAR SYSTEM WALL UNITS

KENMERKEN

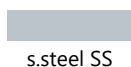
- RVS wandkasten
- soft-closing deuren

Voor extra accessoires zie pagina 77
TECHNISCHE TEKENING op pagina 85



MODEL	GQP9S-S	GQP9S	GQP7S
CONFIGURATIE			
OMSCHRIJVING	90 cm 1 legplank + 1 afdruipegedeelte 2 deuren	90 cm 2 legplanken 2 deuren	70 cm 2 legplanken 1 deur
PRIJS	€ 2366	€ 2244	€ 1447






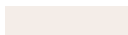


STANDAARD KLEUR



s.steel SS

KLEUREN OP AANVRAAG ODC-CO

+ € 417

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

GENESI 90 FRENCH DOOR

KENMERKEN

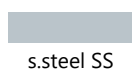
- Totale capaciteit 596 L
- Netto inhoud koelruimte 419 L
- Netto inhoud diepvriesruimte 177 L
- Duurzame invertertechnologie
- Waterkraan met waterleiding
- Metalen schuifladen
- LED-touchscreen
- Ijsblokjesmachine (in het vriesgedeelte)
- LED verlichting
- Elektronische temperatuurregeling
- Alarm 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	GQFRB-9F	GQFR-9F
OMSCHRIJVING	Inbouw Gelakte kunststof zijpanelen	Vrijstaand Zijpanelen in roestvrijstaal
PRIJS	€ 5159	€ 5453

STANDAARD KLEUR



s.steel SS

KLEUREN OP AANVRAAG ODC-FR

+ € 629



nero BA

crema CR

bordeaux BR

antracite AN

sabbia SA

nuvola NA

celeste CE

ametista AA

GENESI 70 WINE CELLAR

KENMERKEN

- Totale capaciteit 92 L
- RVS ombouw 70cm
- Dubbele glazen deur
- Instelbare temperatuur +2°C-+10°C
- Verstelbare planken
- Interne LED-verlichting
- Energieklasse G



Voor extra accessoires zie pagina 77
TECHNISCHE TEKENING op pagina 85

MODEL	G7FR-O
PRIJS	€ 6387

STANDAARD KLEUR

s.steel SS

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

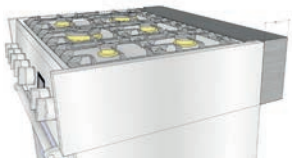
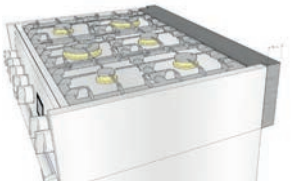
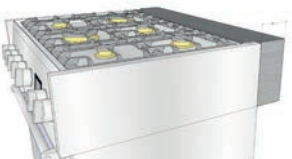
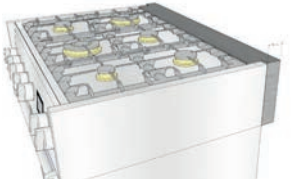
ACCESSORIES

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	
		RVS afstandshouder 10 cm -		
	GA-D7-Q	70 cm fornuis	GENESI	€ 209
	GA-D9-Q	90 cm fornuis		€ 209
	GA-D10-Q	100 cm fornuis		€ 215
	GA-D12-Q	120 cm fornuis		€ 219
		RVS afstandshouder 5 cm-		
	GA-D7-5-Q	70 cm fornuis	GENESI	€ 209
	GA-D9-5-Q	90 cm fornuis		€ 209
	GA-D10-5-Q	100 cm fornuis		€ 215
	GA-D12-5-Q	120 cm fornuis		€ 219
		RVS afstandshouder 10 cm -		
	GA-D4	45 cm module	GENESI	€ 209
	GA-D7	70 cm module		€ 209
	GA-D9	90 cm module		€ 209
	GA-D12	120 cm module		€ 219
		RVS afstandshouder 5 cm-		
	GA-D4-5	45 cm module	GENESI	€ 209
	GA-D7-5	70 cm module		€ 209
	GA-D9-5	90 cm module		€ 209
	GA-D12-5	120 cm module		€ 219

ACCESSORIES

COOKER SUPPORTS

MODEL	KENMERKEN	LINE	PRIJS	
	5 cm verhogingset t.b.v. fornuizen/ modules inclusief plint -	GENESI		
	SA-SZ4-Q		45 cm	€ 209
	SA-SZ7-Q		70 cm	€ 209
	SA-SZ7-D-Q		70/2	€ 209
	SA-SZ9-Q		90 cm	€ 209
	SA-SZ10-Q		100 cm	€ 215
	SA-SZ10-T-Q		100/3	€ 215
SA-SZ12-Q	120 cm	€ 219		
	3 cm verhogingset t.b.v. fornuizen/ modules inclusief plint -	GENESI		
	SA-SZ4-3-Q		45 cm	€ 209
	SA-SZ7-3-Q		70 cm	€ 209
	SA-SZ7-3-D-Q		70/2	€ 209
	SA-SZ9-3-Q		90 cm	€ 209
	SA-SZ10-3-Q		100 cm	€ 215
	SA-SZ10-3-T-Q		100/3	€ 215
SA-SZ12-3-Q	120 cm	€ 219		
	5 cm verhogingset t.b.v. wijn-koelkast inclusief plint	GENESI	€ 209	
	SA-SZ7-FR-Q			
	3 cm verhogingset t.b.v. wijn-koelkast inclusief plint	GENESI	€ 209	
	SA-SZ7-3-FR-Q			
	5 cm verhogingset t.b.v. vaatwassers inclusief plint	GENESI	€ 209	
	SA-SZ7-LVS-Q			
	3 cm verhogingset t.b.v. vaatwassers inclusief plint	GENESI	€ 209	
	SA-SZ7-3-LVS-Q			




ACCESSORIES

SPLASHBACKS AND COVERS

MODEL	KENMERKEN	LINE	PRIJS	
		Upstand (6cm x 2cm) -		
	SA-AG7-Q	70 cm fornuis	GENESI	€ 232
	SA-AG9-Q	90 cm fornuis		€ 249
	SA-AG10-Q	100 cm fornuis		€ 256
	SA-AG12-Q	120 cm fornuis		€ 259
		Upstand (6cm x 2cm) -		
	SA-AG4	45 cm module	GENESI	€ 232
	SA-AG7	70 cm module		€ 232
	SA-AG9	90 cm module		€ 249
	SA-AG12	120 cm module		€ 259
		Bekleding achterzijde bij eiland opstelling diepte 5 cm -		
	SA-BP4	45 cm	GENESI	€ 602
	SA-BP7	70 cm		€ 602
	SA-BP9	90 cm		€ 602
	SA-BP10	100 cm		€ 602
	SA-BP12	120 cm		€ 602
	G7T-A	roestvrijstalen hoekblad 70 cm x 70 cm	GENESI	€ 464
	GMA-7	roestvrijstalen hoekkast 70 cm x 70 cm	GENESI	€ 972
	GA-EGI	afdekking voor lineaire en eiland opstelling	GENESI	€ 162


ACCESSORIES

HOODS

MODEL	KENMERKEN	LINE	PRIJS
 SK70 SK90 SK100 SK120	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	GENESI ENFASI	€ 262 € 310 € 360 € 404
 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

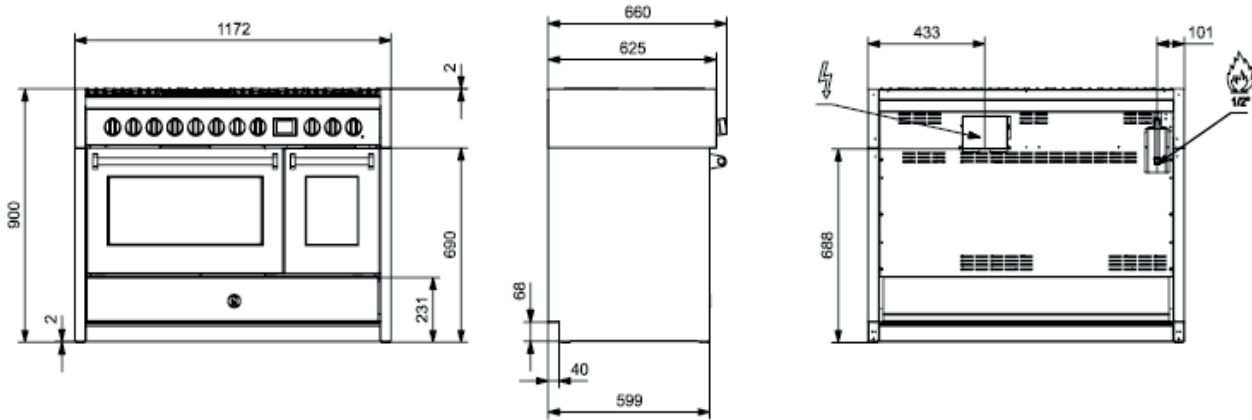
ACCESSORIES

MODULAR SYSTEM

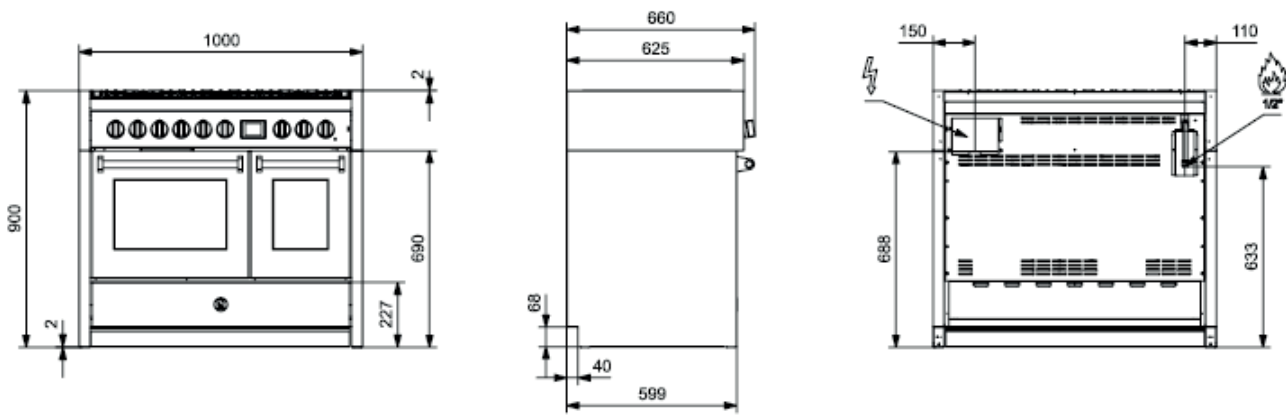
MODEL	KENMERKEN	LINE	PRIJS
	MPC	Semi-professionele keukenmengkraan met uittrekbare handdouche en dubbele straal	GENESI ASCOT € 629
	SA-PP7 SA-PP9 SA-PP12	Gerookt beukenhouten bestekinzet uit één deel, voor lades 70 cm 90 cm 120 cm	GENESI ASCOT € 367 € 629 € 929
	SA-PT7 SA-PT9 SA-PT12	Houten bodem voor 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

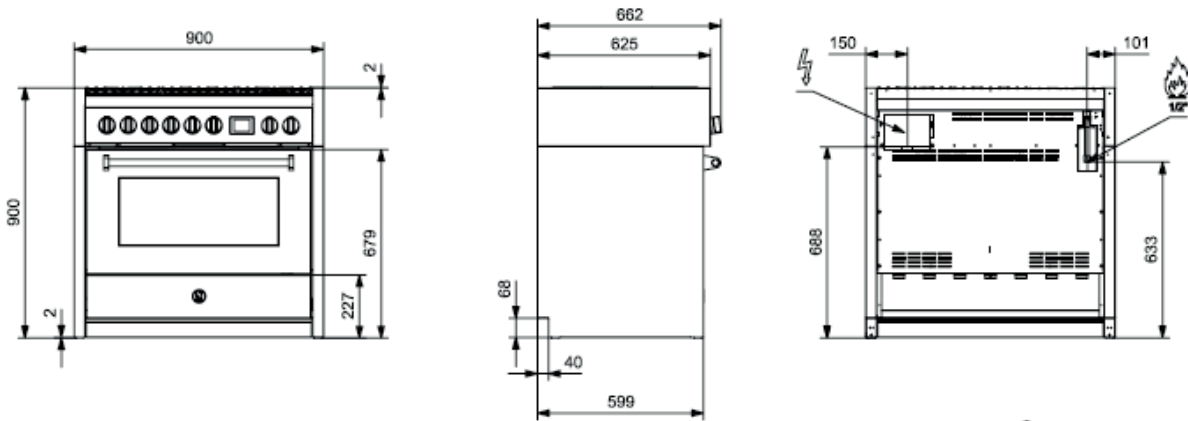
GENESI 120



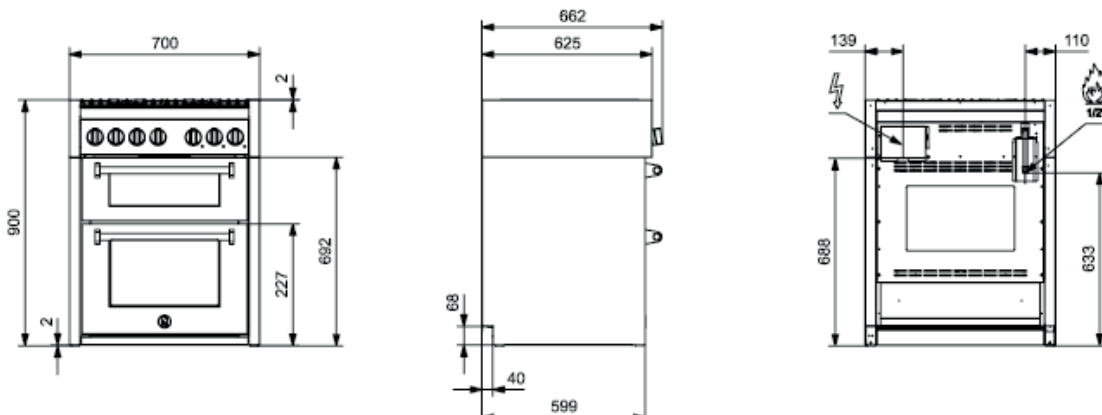
GENESI 100 - GENESI 100|3



GENESI 90

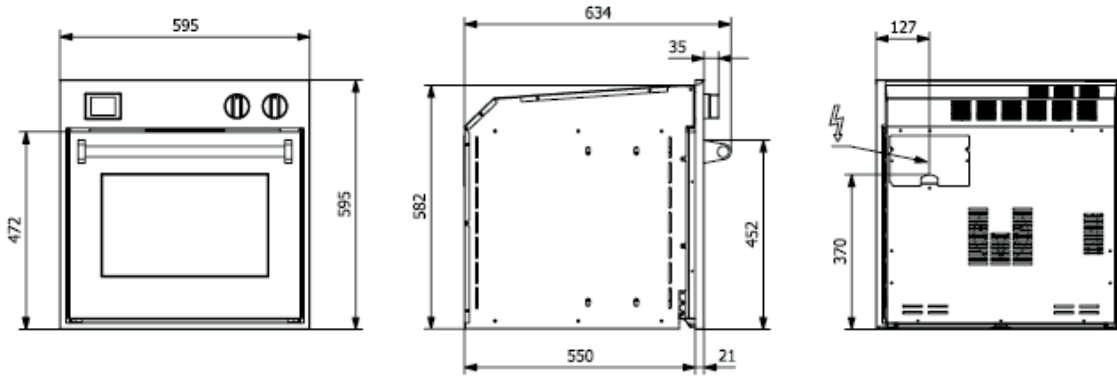


GENESI 70 - GENESI 70|2

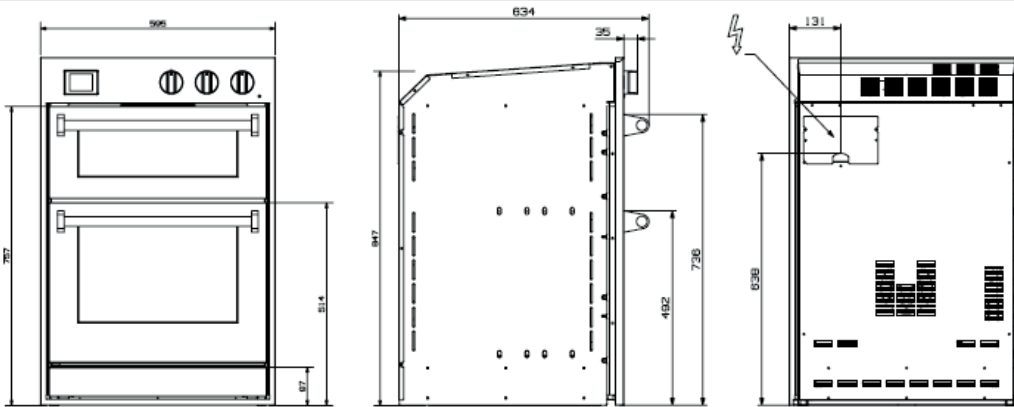


PRODUCT DIMENSIONS

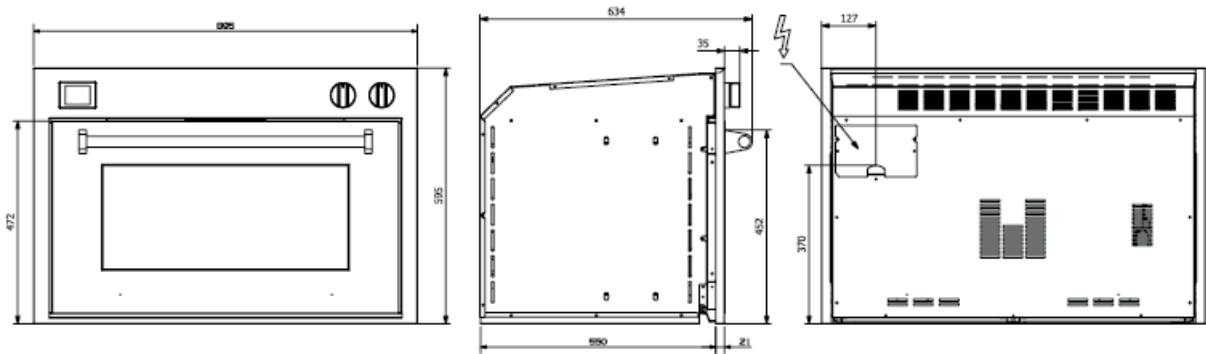
GENESI 60X60



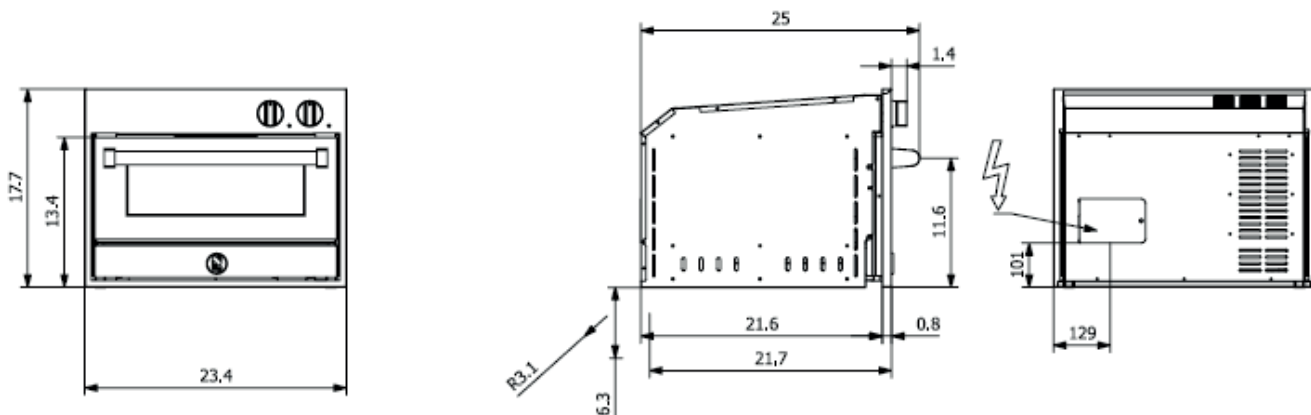
GENESI 60X90



GENESI 90X60

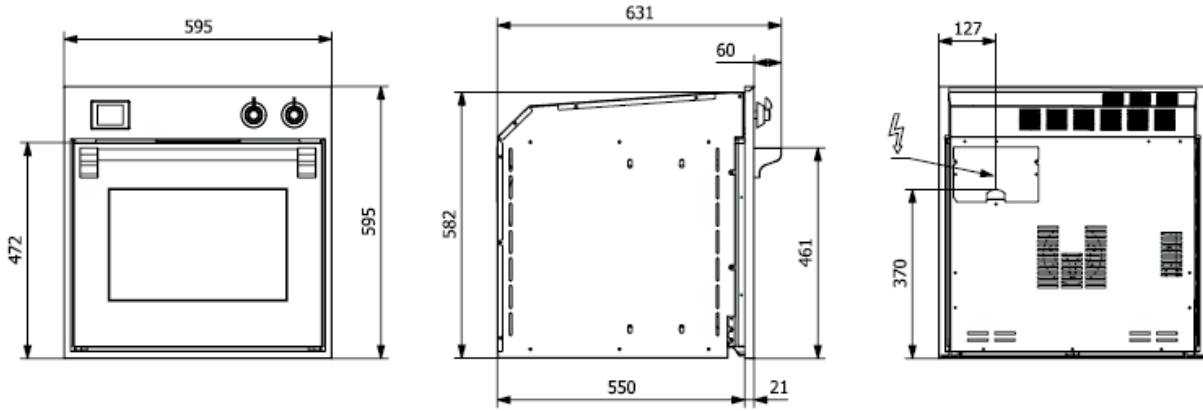


GENESI 60X45

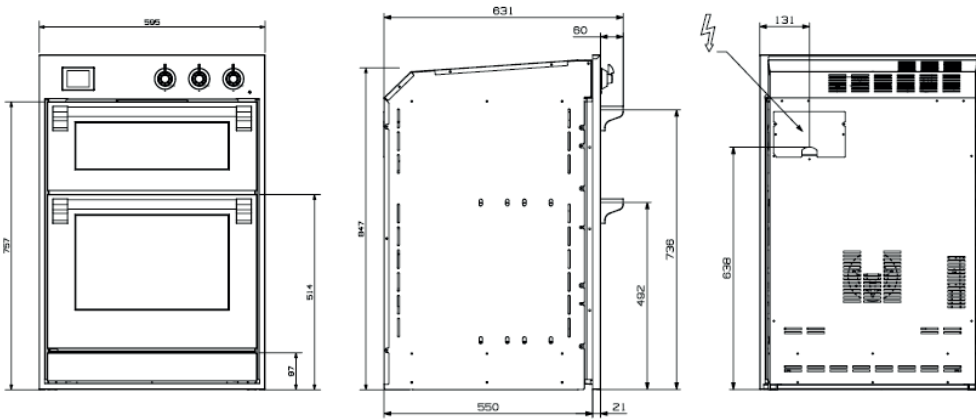


PRODUCT DIMENSIONS

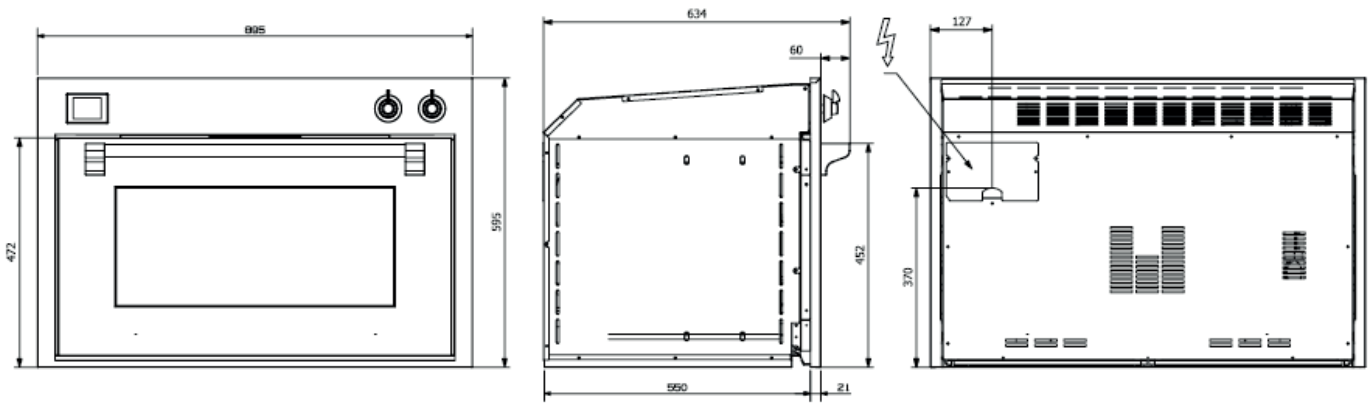
ASCOT 60X60



ASCOT 60X90

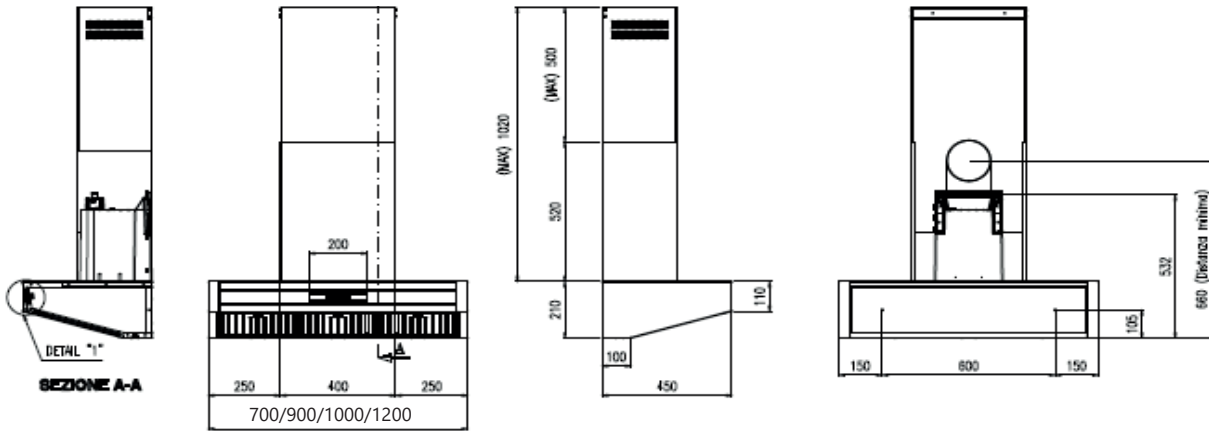


ASCOT 90X60



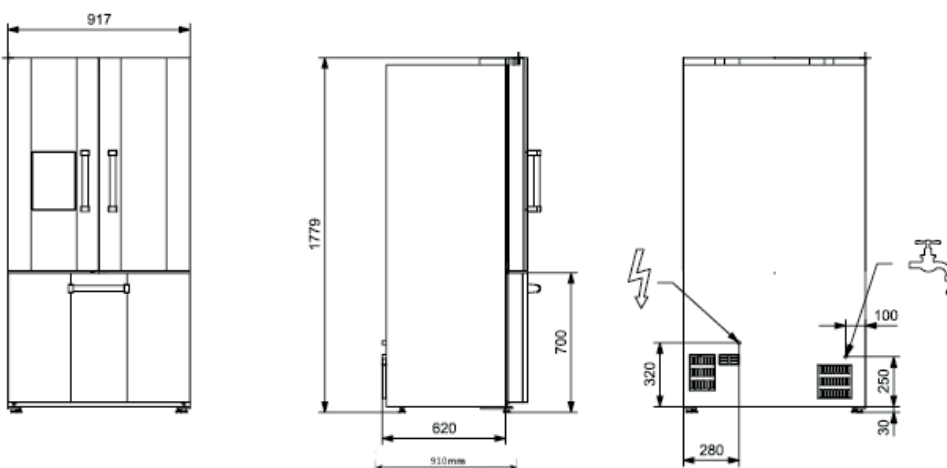
PRODUCT DIMENSIONS

GENESI HOODS



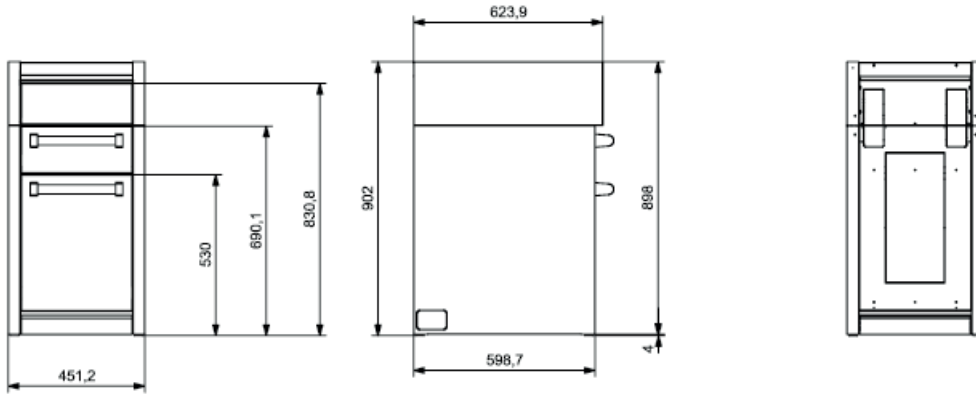
899 / 999

GENESI - ASCOT - ENFASI FRENCH DOOR

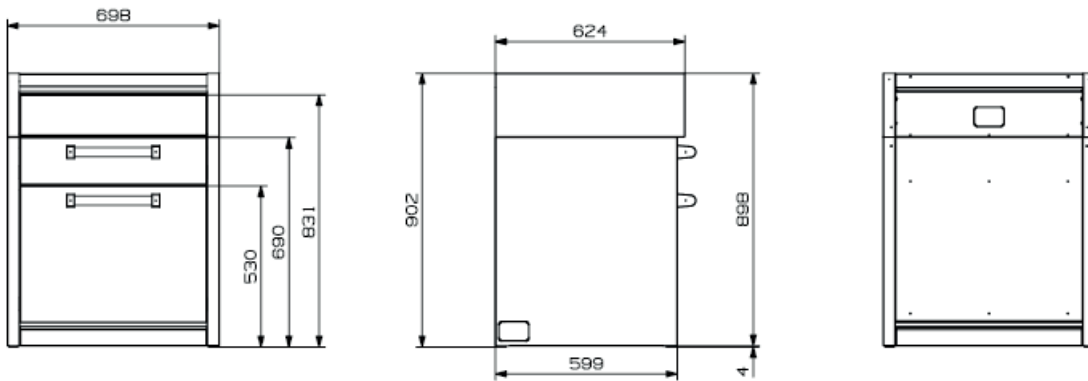


PRODUCT DIMENSIONS

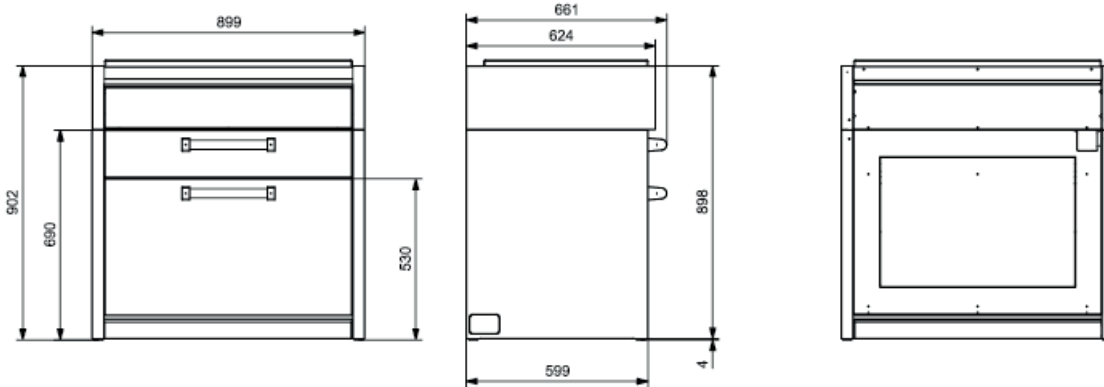
GENESI MODULAR SYSTEM 45



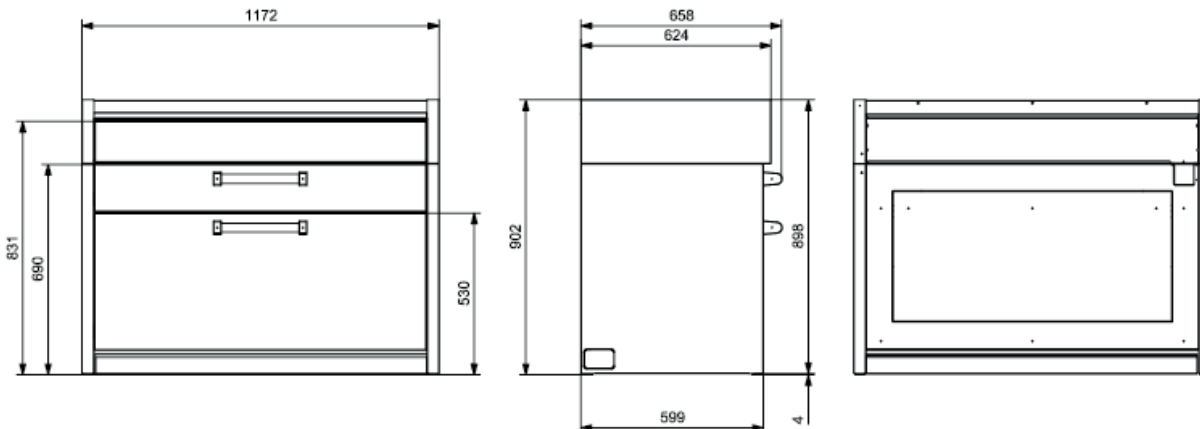
GENESI MODULAR SYSTEM 70



GENESI MODULAR SYSTEM 90



GENESI 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