



OXFORD



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!





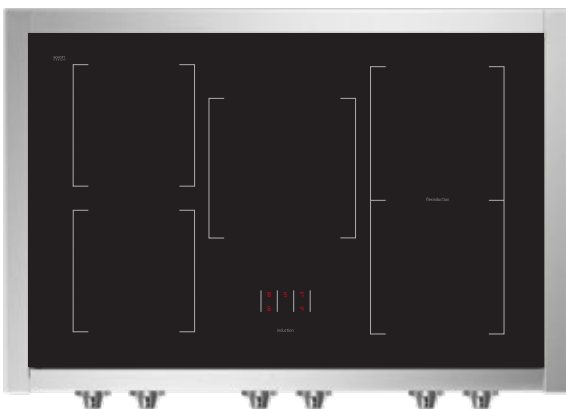
“ CREATIVITEIT IS
INTELLIGENTIE
DIE ONS
OPVROLIJKT. ”

(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.



OXFORD



De jongste aanwinst van de STEEL collectie is de Oxford, het is een klassieke lijn met een Engelse touch. De fraaie details en afwerking zijn duidelijk zichtbaar en verzachten het sterke roestvrijstalen design welke in mat zwart (Nero Fumo) is uitgevoerd. Een uitgebreid kleurenpalet is beschikbaar, om de iconische retro-stijl te benadrukken. Het Oxford programma omvat fornuizen en wandschouwkapen, welke de landelijke uitstraling van een keuken ondersteunen.



Fornuis Oxford 100 cm met inductiekookplaat X10FF-5FI – Kleur Nuvola
Afzuigkap Oxford 100 cm XK100 – Kleur Nuvola









Fornuis Oxford 100 cm met inductiekookplaat X10FF-5FI - Kleur Nero Fumo



De nieuwe OXFORD fornuizen zijn verkrijgbaar in 90cm breed met een enkele oven en 100cm breed met twee ovens. De vangschaal is zwart geëmailleerd en voorzien van een karakteristieke up-stand.

De 40mm brede zijpanelen, bedieningspaneel, ovendeur(en) en het front t.b.v. het opbergcompartiment, zijn in de kleur Nero-Fumo (mat antraciet) uitgevoerd.

OXFORD fornuizen zijn perfect te integreren in een kook-eiland, omdat de karakteristieke up-stand eenvoudig te demonteren is. Bovendien hebben alle STEEL fornuizen geen ontluchting en beluchting roosters aan de bovenzijde van het fornuis en wordt het fornuis hierdoor vrijwel één met het werkblad.

OXFORD100

STANDAARD UITVOERING

- Draadroosters (1 voor grote oven, 1 voor kleine oven)
- Draaispit
- Geëmailleerde diepe braadslede (1 voor grote oven, 1 voor kleine oven)
- Gietijzeren wokring (versie met gasbranders)

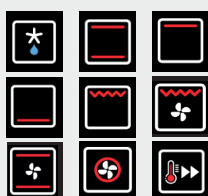


Voor extra accessoires zie pagina 77
TECHNISCHE TEKENING op pagina 85

GROTE OVEN



FUNCTIES



ELEKTRISCHE MULTIFUNCTIONELE 70 lt
TEMP. 50°C - 265°C

SMALLE OVEN



FUNCTIES



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

MODEL	X10FF-6	X10FF-5FI
KOOKPLAATCONFIGURATIE		
OMSCHRIJVING	6 GASBRANDERS 1 x 1 kW - 2 x 1,8 kW - 2 x 3 kW - 1 x 4,5 kW	5 INDUCTIEZONES 2 x 1,85 kW - 1 x 2,3 kW 2 flex zones x 2,1 kW
MAXIMUM VERBRUIK	2,9 kW	10,3 kW
PRIJS	€ 6104	€ 8113

STANDAARD KLEUR

nero fumo NF

KLEUREN OP AANVRAAG ODC-CE

+ € 323

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

OXFORD100/3

STANDAARD UITVOERING

- Draadroosters (1 voor grote oven, 1 voor kleine oven)
- Draaispit
- Geëmailleerde diepe braadslede (1 voor grote oven, 1 voor kleine oven)
- Gietijzeren wokring (versie met gasbranders)
- Pizzasteenbodem met schepje (pizza/broodbak oven)

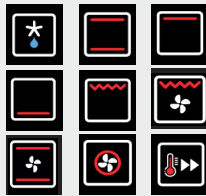


Voor extra accessoires zie pagina 77
TECHNISCHE TEKENING op pagina 85

GROTE OVEN



FUNCTIES

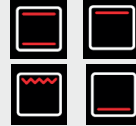


ELEKTRISCHE MULTIFUNCTIONELE 70 lt
TEMP. 50°C - 265°C

SMALLE OVEN



FUNCTIES

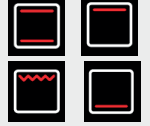


ELEKTRISCHE TRADITIONELE OVEN 39 lt
TEMP. 50°C - 265°C

PIZZA/BROODBAK OVEN




FUNCTIES



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


MODEL	XQ10FFF-6	XQ10FFF-5FI
KOOKPLAATCONFIGURATIE		
OMSCHRIJVING	6 GASBRANDERS 1 x 1 kW - 2 x 1,8 kW - 2 x 3 kW - 1 x 4,5 kW	5 INDUCTIEZONES 2 x 1,85 kW - 1 x 2,3 kW 2 flex zones x 2,1 kW
MAXIMUM VERBRUIK	6,6 kW	14 kW
PRIJS	€ 6673	€ 8682


STANDAARD KLEUR


nero fumo NF

KLEUREN OP AANVRAAG ODC-CE


+ € 323

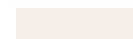

nero BA


crema CR


bordeaux BR


ametista AA


sabbia SA


nuvola NA


celeste CE

OXFORD 90

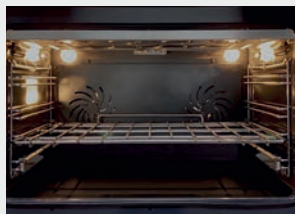
STANDAARD UITVOERING

- Draadrooster
- Draaispit
- Geëmailleerde diepe braadslede
- Gietijzeren wokring (versie met gasbranders)

Voor extra accessoires zie pagina 77
TECHNISCHE TEKENING op pagina 85



GROTE OVEN




FUNCTIES



ELEKTRISCHE MULTIFUNCTIONELE 91 lt
TEMP. 50°C - 265°C






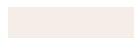

MODEL	X9F-6	X9F-5FI
KOOKPLAATCONFIGURATIE		
OMSCHRIJVING	6 GASBRANDERS 1 x 1 kW - 2 x 1,8 kW - 2 x 3 kW - 1 x 4,5 kW	5 INDUCTIEZONES 2 x 1,85 kW - 1 x 2,3 kW 2 flex zones x 2,1 kW
MAXIMUM VERBRUIK	2,9 kW	10,3 kW
PRIJS	€ 4593	€ 6602

STANDAARD KLEUR


nero fumo NF

KLEUREN OP AANVRAAG ODC-CE

+ € 323

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

OXFORD HOODS

KENMERKEN


- roestvrij staal behuizing
- 4 standen
- LED verlichting
- geïntegreerd bedieningspaneel
- automatische uitschakeling middels timer
- nieuwe professionele rvs lamellenfilters



Voor extra accessoires zie pagina 77
TECHNISCHE TEKENING op pagina 85


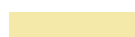



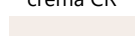

MODEL	XK100	XK90
OMSCHRIJVING	1000mm breedte 500mm diepte 554mm hoogte 446mm hoogte aanpassing LED 4 + 2	900mm breedte 500mm diepte 554mm hoogte 446mm hoogte aanpassing LED 4 + 2
JAARVERBRUIK	66 kWh	66 kWh
GELUIDSNIVEAU	61 dB	61 dB
ZUIGKRACHT	900 m ³	900 m ³
PRIJS	€ 3547	€ 3201

STANDAARD KLEUR


nero fumo NF

KLEUREN OP AANVRAAG ODC-CA

+ € 417

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

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

COOKER SUPPORTS

MODEL

KENMERKEN

LINE

PRIJS



SA-XZ9
SA-XZ10
SA-XZ10-T

5 cm verhogingset t.b.v.
fornuizen inclusief plint -
90 cm fornuis
100 cm fornuis
100/3 fornuis

ENFASI/3
OXFORD

€ 209
€ 215
€ 215



SA-XZ9-3
SA-XZ10-3
SA-XZ10-3-T

3 cm verhogingset t.b.v.
fornuizen inclusief plint -
90 cm fornuis
100 cm fornuis
100/3 fornuis

ENFASI/3
OXFORD

€ 209
€ 215
€ 215



SA-XZ9-7
SA-XZ10-7
SA-XZ10-7-T


7 cm verhogingset t.b.v.
fornuizen inclusief plint -
90 cm fornuis
100 cm fornuis
100/3 fornuis

ENFASI/3
OXFORD

€ 209
€ 215
€ 215


ACCESSORIES

HOODS

MODEL	KENMERKEN	LINE	PRIJS	
	SA-FKS	Koolstoffilter	GENESI ASCOT OXFORD	€ 114

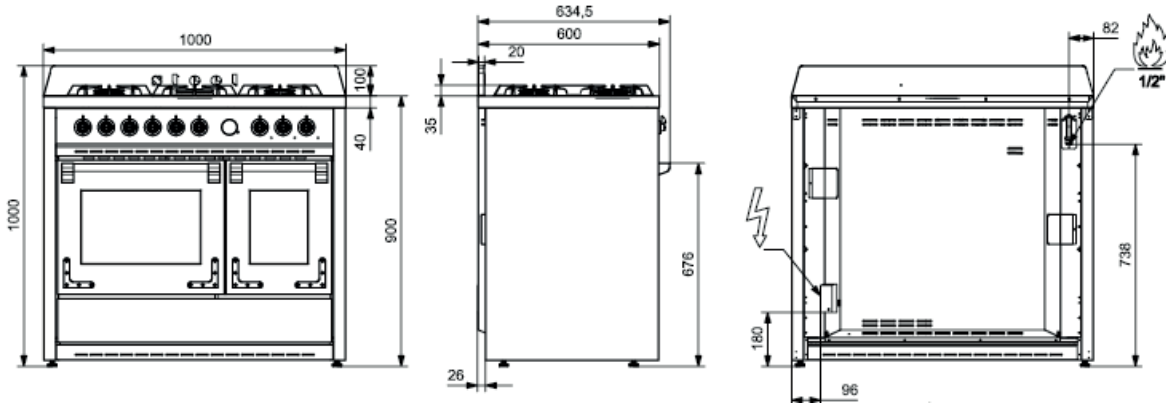
ACCESSORIES

CLEANING

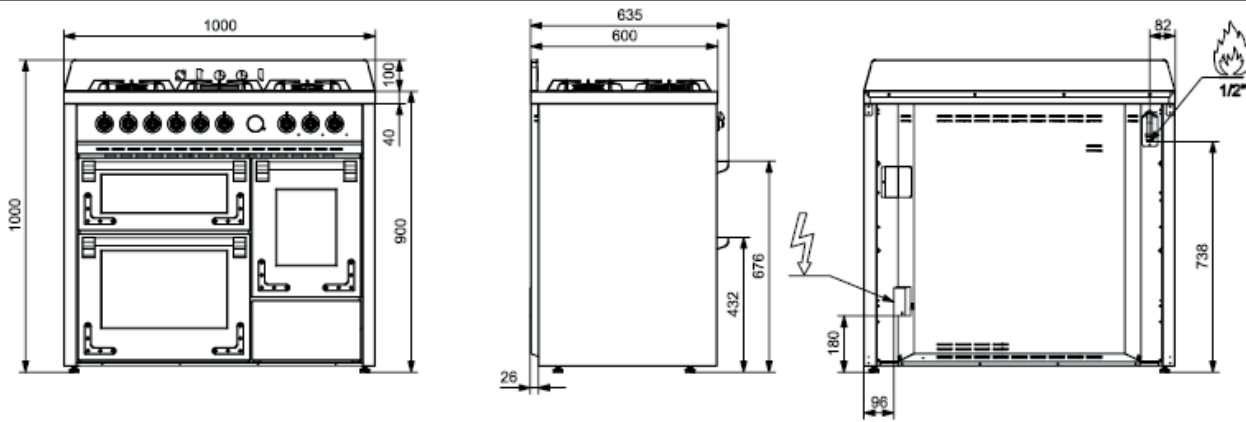
MODEL	KENMERKEN	LINE	PRIJS	
	SA-KP	Verzorgings- en onderhoudskits	GENESI ASCOT ENFASI OXFORD	€ 74

PRODUCT DIMENSIONS

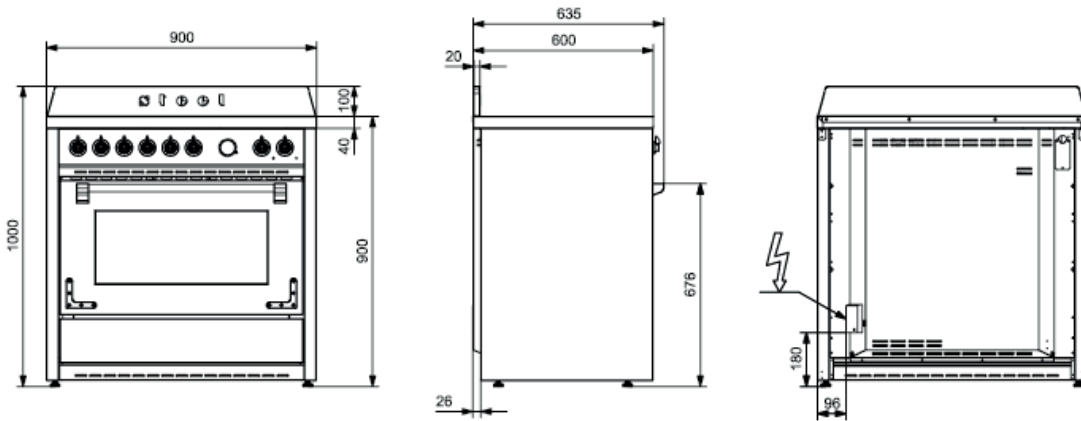
OXFORD 100



OXFORD 100|3



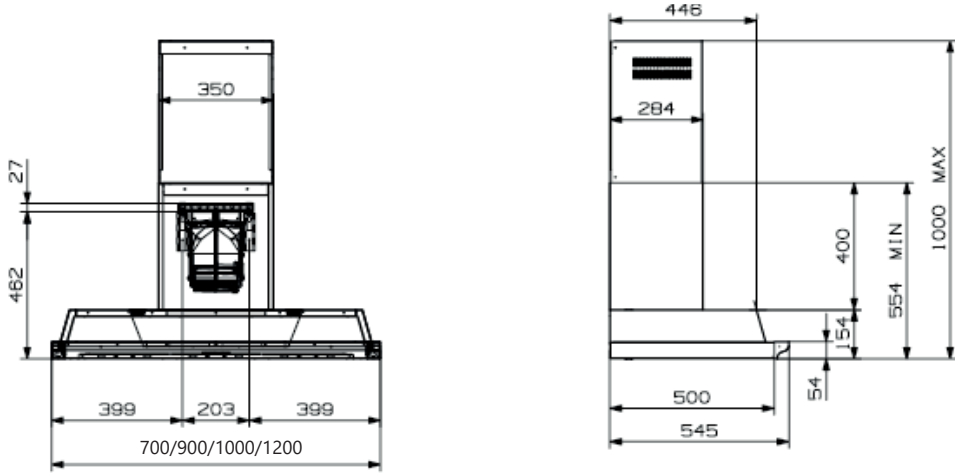
OXFORD 90



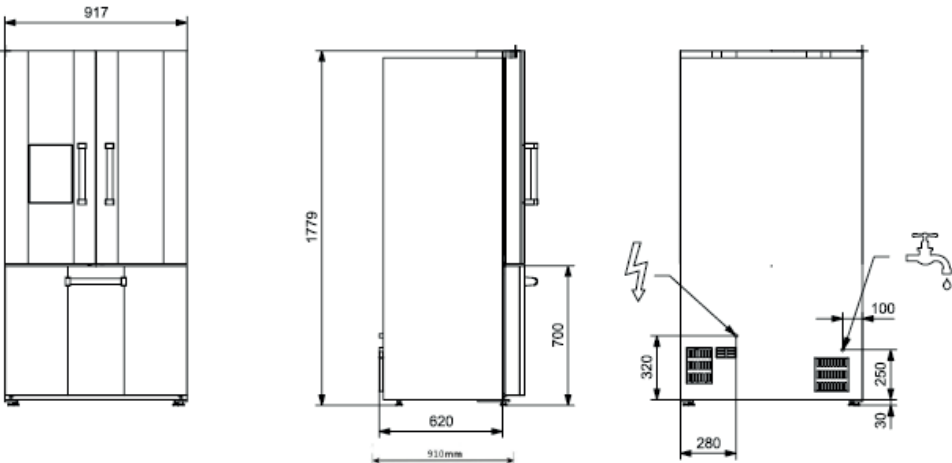
PRODUCT DIMENSIONS

GENESI HOODS

ASCOT - OXFORD HOODS



GENESI - ASCOT - ENFASI FRENCH DOOR



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