

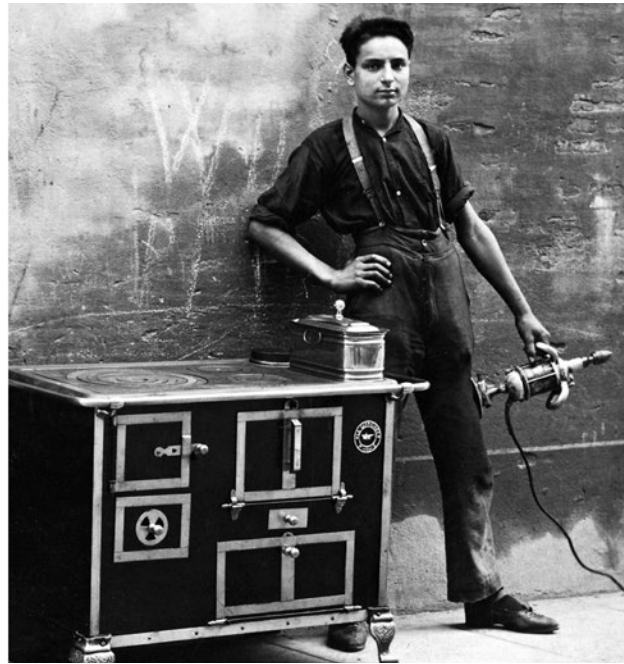


OXFORD



YOUR
PROFESSIONAL
KITCHEN,
YOUR STYLE.

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



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



(Alan Bennett)

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

En 2022, Steel est le témoignage de cent ans de passion et d'expérience dans le secteur, un héritage transmis de père en fils depuis quatre générations.





“ LES MAISONS SONT
FAITES POUR ÊTRE
HABITÉES, NON POUR
ÊTRE VUES. ”

(Francis Bacon)

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





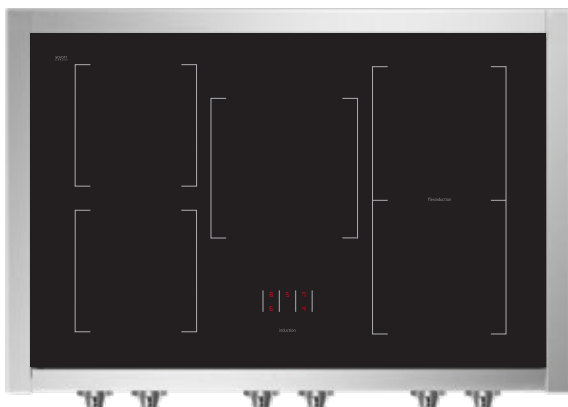
" LA CRÉATIVITÉ,
C'EST L'INTELLIGENCE
QUI S'AMUSE. "

(Albert Einstein)

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



CUISSON À INDUCTION



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



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



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



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



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



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



OXFORD



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



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

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









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



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

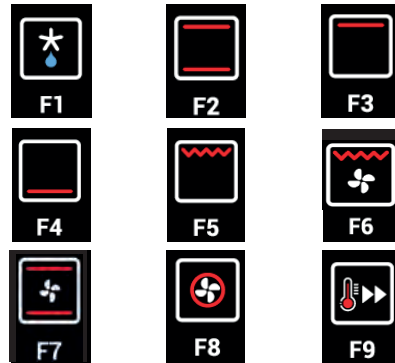
(Arthur Schopenhauer)

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

OXFORD

harmonie des détails

FOUR MULTIFONCTION



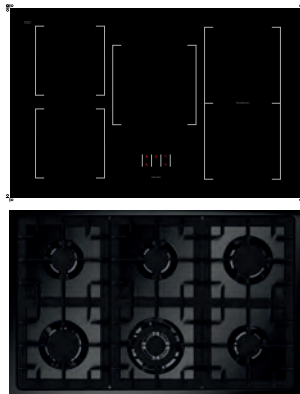
9 fonctions:
Décongélation, cuisson statique, résistance de voute, résistance de sol, grill, grill avec tournebroche, fonction ventilée, chaleur tournante, montée rapide en température

NOUVEL ÉCLAIRAGE



Le nouveau système d'éclairage ajoute une source supplémentaire sur le côté, à mi-hauteur. Ainsi, le contenu de chaque plat, même disposés sur plusieurs niveaux, reste parfaitement visible, sans avoir à ouvrir la porte.

GAZ OU INDUCTION



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

DES DÉTAILS UNIQUES



Dessinée pour tous ceux qui cherchent une ligne classique et un design unique, construite avec des détails harmonieux. Les charnières décoratives, le dossier noir, les côtés noirs, le panneau de commande, la plinthe et le plan de travail, tout a été pensé et créé dans l'élégance avec des performances professionnelles, personnalisables en plusieurs couleurs et deux finitions raffinées.

OXFORD100

ÉQUIPEMENT STANDARD

- Grilles chromées (1 pour four principal, 1 pour four auxiliaire)
- Tournebroche
- Lèchefrites émaillées (1 pour four principal, 1 pour four auxiliaire)
- Support pour wok (versions gaz)

accessoires en option à la page 85
DIMENSIONS DU PRODUIT à la page 93



FOUR PRINCIPAL



FONCTIONS



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

FOUR AUXILIAIRE



FONCTIONS



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

RÉFÉRENCE	X10FF-6	X10FF-5FIW
PLAN DE CUISSON		
DESCRIPTION	6 FEUX GAZ 1 x 1 kW - 2 x 1,8 kW - 2 x 3 kW - 1 x 4,5 kW	5 ZONES INDUCTION 2 x 1,85 kW - 1 x 2,3 kW 2 flex zones x 2,1 kW
PUISSANCE MAX. ABSORBÉE	3,75 kW	11,15 kW
PRIX	€ 4836	€ 6546

COULEUR STANDARD

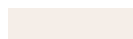

nero fumo NF

FINITION STANDARD


nikel N

COULEURS EN OPTION ODC-CE

+ € 275

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

FINITIONS EN OPTION AF

+ € 181


bronzio B

OXFORD100/3

ÉQUIPEMENT STANDARD

- Grilles chromées (1 pour four principal, 1 pour four auxiliaire)
- Tournebroche
- Lèchefrites émaillées (1 pour four principal, 1 pour four auxiliaire)
- Support pour wok (versions gaz)
- Base en pierre réfractaire et pelle (four à pizza)

accessoires en option à la page 85
DIMENSIONS DU PRODUIT à la page 93



FOUR PRINCIPAL



FONCTIONS



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

FOUR AUXILIAIRE



FONCTIONS



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

FOUR À PIZZA



FONCTIONS



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

RÉFÉRENCE

XQ10FFF-6

XQ10FFF-5FIW

PLAN DE CUISSON



DESCRIPTION

6 FEUX GAZ
1 x 1 kW - 2 x 1,8 kW -
2 x 3 kW - 1 x 4,5 kW

5 ZONES INDUCTION
2 x 1,85 kW - 1 x 2,3 kW
2 flex zones x 2,1 kW

PUISSANCE MAX. ABSORBÉE

6,6 kW

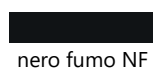
14 kW

PRIX

€ 5682

€ 7392

COULEUR STANDARD



nero fumo NF

FINITION STANDARD



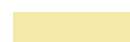
nikel N

COULEURS EN OPTION ODC-CE

+ € 275



nero BA



crema CR



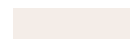
bordeaux BR



ametista AA



sabbia SA



nuvola NA



celeste CE

FINITIONS EN OPTION AF

+ € 181



bronzo B

OXFORD 90

ÉQUIPEMENT STANDARD

- Grille chromée
- Tournebroche
- Lèchefrite émaillée
- Support pour wok (versions gaz)

accessoires en option à la page 85
DIMENSIONS DU PRODUIT à la page 93



FOUR PRINCIPAL



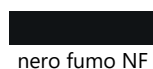
FONCTIONS



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

RÉFÉRENCE	X9F-6	X9F-5FIW
PLAN DE CUISSON		
DESCRIPTION	6 FEUX GAZ 1 x 1 kW - 2 x 1,8 kW - 2 x 3 kW - 1 x 4,5 kW	5 ZONES INDUCTION 2 x 1,85 kW - 1 x 2,3 kW 2 flex zones x 2,1 kW
PUISSANCE MAX. ABSORBÉE	2,9 kW	10,3 kW
PRIX	€ 3549	€ 5259

COULEUR STANDARD



nero fumo NF

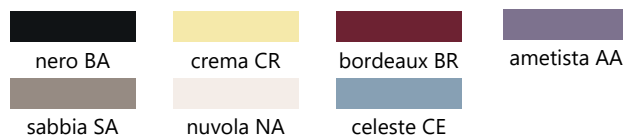
FINITION STANDARD



nikel N

COULEURS EN OPTION ODC-CE

+ € 275



FINITIONS EN OPTION AF

+ € 181



bronzo B

OXFORD HOODS

CARACTÉRISTIQUES

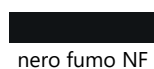
- corps en acier inox
- 4 niveaux de puissance
- éclairage LED
- Minuteur
- Nouveaux filtres à labyrinthes professionnels

accessoires en option à la page 85
DIMENSIONS DU PRODUIT à la page 93



RÉFÉRENCE	XK100	XK90
DESCRIPTION	1000mm largeur 500mm profondeur 554mm hauteur 446mm réglage en hauteur LED 4 + 2	900mm largeur 500mm profondeur 554mm hauteur 446mm réglage en hauteur LED 4 + 2
CONSOMMATION ANNUELLE	66 kWh	66 kWh
NIVEAU DE BRUIT	61 dB	61 dB
PUISSANCE D'ASPIRATION	900 m ³	900 m ³
PRIX	€ 3020	€ 2734

COULEUR STANDARD



nero fumo NF

FINITION STANDARD



nikel N

COULEURS EN OPTION ODC-CA

+ € 356



nero BA



crema CR



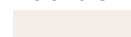
bordeaux BR



ametista AA



sabbia SA



nuvola NA



celeste CE

FINITIONS EN OPTION AF

+ € 181



bronzio B

OXFORD MISTRAL

tout en un

MULTIFONCTION



9 fonctions:

Décongélation, cuisson statique, résistance de voute, résistance de sol, grill, grill avec tournebroche, fonction ventilée, chaleur tournante, montée rapide en température

NOUVEL ÉCLAIRAGE



Le nouveau système d'éclairage ajoute une source supplémentaire sur le côté, à mi-hauteur. Ainsi, le contenu de chaque plat, même disposés sur plusieurs niveaux, reste parfaitement visible, sans avoir à ouvrir la porte.

INDUCTION FLEX



Précise et simple d'utilisation : 4 zones d'induction toutes flexibles, les commandes sont positionnées sur la façade de la cuisinière, laissant ainsi plus de place et de confort d'utilisation pour la zone de chauffe.

HOTTE INTÉGRÉE



Un moteur sans balais de haute performance (700 m3/h) peu bruyant (63 dB au maximum) avec 4 vitesses réglables par slide sur le dessus de la plaque équipé d'une minuterie de fin, qui aspire instantanément fumées et odeurs. L'épaisse grille en acier émaillé et les filtres sont facilement amovibles pour un nettoyage rapide et optimal.

DES DÉTAILS UNIQUES



Dessinée pour tous ceux qui cherchent une ligne classique et un design unique, construite avec des détails harmonieux. Les charnières décoratives, le dossierer noir, les côtés noirs, le panneau de commande, la plinthe et le plan de travail, tout a été pensé et créé dans l'élégance avec des performances professionnelles, personnalisables en plusieurs couleurs et deux finitions raffinées.

OXFORD 100 MISTRAL

ÉQUIPEMENT STANDARD

- Grilles chromées (1 pour four principal, 1 pour four auxiliaire)
- Tournebroche
- Lèchefrites émaillées (1 pour four principal, 1 pour four auxiliaire)

accessoires en option à la page 85
DIMENSIONS DU PRODUIT à la page 93



FOUR PRINCIPAL



FONCTIONS



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

FOUR AUXILIAIRE



FONCTIONS



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

RÉFÉRENCE

X10FF-4FIKW

PLAN DE CUISSON



DESCRIPTION

4 ZONES INDUCTION
4 zones flex x 2,1kW

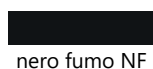
PUISSANCE MAX. ABSORBÉE

10,7 kW

PRIX

€ 8271

COULEUR STANDARD



nero fumo NF

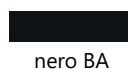
FINITION STANDARD



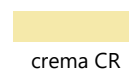
nikel N

COULEURS EN OPTION ODC-CE

+ € 275



nero BA



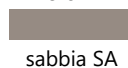
crema CR



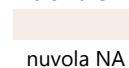
bordeaux BR



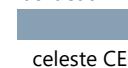
ametista AA



sabbia SA



nuvola NA



celeste CE

FINITIONS EN OPTION AF

+ € 181



bronzo B

OXFORD 90 MISTRAL

ÉQUIPEMENT STANDARD

- Grille chromée
- Tournebroche
- Lèchefrite émaillée

accessoires en option à la page 85

DIMENSIONS DU PRODUIT à la page 93



FOUR PRINCIPAL



FONCTIONS



ÉLECTRIQUE MULTIFONCTION 91 lt

TEMP. 50°C - 265°C

RÉFÉRENCE

X9F-4FIKW

PLAN DE CUISSON



DESCRIPTION

4 ZONES INDUCTION
4 zones flex x 2,1kW

PUISSANCE MAX. ABSORBÉE

9,85 kW

PRIX

€ 6983

COULEUR STANDARD



nero fumo NF

FINITION STANDARD



nikel N

COULEURS EN OPTION ODC-CE

+ € 275



nero BA



crema CR



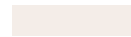
bordeaux BR



ametista AA



sabbia SA



nuvola NA



celeste CE

FINITIONS EN OPTION AF

+ € 181



bronzo B

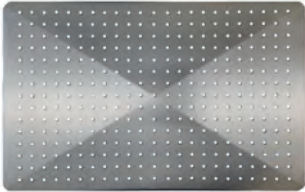
ACCESSORIES

COOKTOPS

	RÉFÉRENCE	DESCRIPTION	LIGNE	PRIX
	SA-PB	Grill barbecue en fonte émaillée (*in combinaison avec DA-ST)	GENESI ASCOT *ENFASI *OXFORD	€ 206
	SA-PT	Plancha en fonte émaillée	GENESI ASCOT	€ 206
	DA-TY	Plancha teppanyaki en acier inox (pour feux gaz et induction)	GENESI ASCOT ENFASI OXFORD	€ 311
	DA-ST	Plancha en fonte émaillée avec support en acier inox	ENFASI OXFORD	€ 264
	SA-SW	Support en fonte pour wok	GENESI ASCOT ENFASI OXFORD	€ 100
	SA-CG	Kit de 3 couvercles en acier pour zones de cuisson	GENESI	€ 214

ACCESSORIES

OVENS

	RÉFÉRENCE	DESCRIPTION	LIGNE	PRIX
	SA-P7 SA-P9	Kit pierre à pizza avec cadre et support en acier inox - four 60 cm four 90 cm	GENESI ASCOT ENFASI OXFORD	€ 195 € 195
	SA-PCX	Panneaux latéraux en acier inox pour four - lavables au lave-vaisselle	GENESI ASCOT ENFASI OXFORD	€ 267
	SA-GT	Paire de glissières télescopiques	GENESI ASCOT ENFASI OXFORD	€ 156
	SA-ML	Paire de poignées pour l'extraction des lèchefrites en toute sécurité	GENESI ASCOT ENFASI OXFORD	€ 61
	SA-L6V SA-L9V	Grille en acier perforée pour la cuisson à la vapeur - four 60 cm four 90 cm	GENESI ASCOT	€ 159 € 217
	SA-L6X SA-L9X	Lèchefrite en acier inox - four 60 cm four 90 cm	GENESI ASCOT	€ 153 € 167
	SA-L3 SA-L6 SA-L9	Lèchefrite émaillée - four 30 cm four 60 cm four 90 cm	GENESI ASCOT ENFASI OXFORD	€ 64 € 120 € 136

ACCESSORIES

OVENS

RÉFÉRENCE	DESCRIPTION	LIGNE	PRIX
	Grille renforcée professionnelle - four 60 cm four 90 cm	GENESI ASCOT	€ 220 € 289
	Grille chromée - four 30 cm four 60 cm four 90 cm	GENESI ASCOT ENFASI OXFORD	€ 136 € 159 € 217
	Grille pour lèchefrite - four 30 cm four 60 cm four 90 cm	GENESI ASCOT ENFASI OXFORD	€ 136 € 159 € 217

ACCESSORIES

FEET

RÉFÉRENCE	DESCRIPTION	LIGNE	PRIX
	Pieds réglables en matière plastique H 120-180mm	ENFASI	€ 61
	Pieds réglables en matière plastique H 120-180mm NERO FUMO	ENFASI	€ 61
	Kit de 4 pieds en matière plastique H 35mm	GENESI	€ 61

ACCESSORIES

COOKER SUPPORTS

RÉFÉRENCE	DESCRIPTION	LIGNE	PRIX
	Kit 5 cm pour soulever la cuisinière/ meuble, socle inclus-	GENESI	
	SA-SZ4-Q 45 cm		€ 178
	SA-SZ7-Q 70 cm		€ 178
	SA-SZ7-D-Q 70/2		€ 178
	SA-SZ9-Q 90 cm		€ 184
	SA-SZ10-Q 100 cm		€ 186
	SA-SZ10-T-Q 100/3		€ 186
	SA-SZ12-Q 120 cm		€ 197
	Kit 3 cm pour soulever la cuisinière/ meuble, socle inclus-	GENESI	
	SA-SZ4-3-Q 45 cm		€ 178
	SA-SZ7-3-Q 70 cm		€ 178
	SA-SZ7-3-D-Q 70/2		€ 178
	SA-SZ9-3-Q 90 cm		€ 184
	SA-SZ10-3-Q 100 cm		€ 186
	SA-SZ10-3-T-Q 100/3		€ 186
	SA-SZ12-3-Q 120 cm		€ 197
	SA-SZ7-FR-Q Kit 5cm pour soulever la cave à vin, socle inclus	GENESI	€ 178
	SA-SZ7-3-FR-Q Kit 3cm pour soulever la cave à vin, socle inclus		€ 178
	SA-SZ7-LVS-Q Kit 5 cm pour soulever le lavevaisselle, socle inclus	GENESI	€ 178
	SA-SZ7-3-LVS-Q Kit 3 cm pour soulever le lavevaisselle, socle inclus		€ 178
	Kit 5 cm pour soulever la cuisinière/ meuble, socle inclus-	ASCOT	
	SA-AZ4 45 cm		€ 178
	SA-AZ7 70 cm		€ 178
	SA-AZ7-D 70/2		€ 178
	SA-AZ9 90 cm		€ 184
	SA-AZ10 100 cm		€ 186
	SA-AZ10-T 100/3		€ 186
	SA-AZ12 120 cm		€ 197
	Kit 3 cm pour soulever la cuisinière/ meuble, socle inclus-	ASCOT	
	SA-AZ4-3 45 cm		€ 178
	SA-AZ7-3 70 cm		€ 178
	SA-AZ7-3-D 70/2		€ 178
	SA-AZ9-3 90 cm		€ 184
	SA-AZ10-3 100 cm		€ 186
	SA-AZ10-3-T 100/3		€ 186
	SA-AZ12-3 120 cm		€ 197
	SA-AZ7-LVS Kit 5 cm pour soulever le lavevaisselle, socle inclus	ASCOT	€ 178
	SA-AZ7-3-LVS Kit 3 cm pour soulever le lavevaisselle, socle inclus		€ 178
	SA-XZ9 Kit 5 cm pour soulever la cuisinière, socle inclus -	ENFASI/3 OXFORD	€ 184
	SA-XZ10 cuisinière 90 cm		€ 186
	SA-XZ10-T cuisinière 100 cm		€ 186
	SA-XZ9-3 Kit 3 cm pour soulever la cuisinière, socle inclus -	ENFASI/3 OXFORD	€ 184
	SA-XZ10-3 cuisinière 90 cm		€ 186
	SA-XZ10-3-T cuisinière 100 cm		€ 186
	SA-XZ9-7 Kit 3 cm pour soulever la cuisinière, socle inclus -	ENFASI/3 OXFORD	€ 184
	SA-XZ10-7 cuisinière 90 cm		€ 186
	SA-XZ10-7-T cuisinière 100/3		€ 186

ACCESSORIES

HOODS

	RÉFÉRENCE	DESCRIPTION	LIGNE	PRIX
		Panneau de crédence en acier inox -		
	SK70	70 x 75 x 1 cm	GENESI ENFASI	€ 222
	SK90	90 x 75 x 1 cm		€ 294
	SK100	100 x 75 x 1 cm		€ 306
	SK120	117,2 x 75 x 1 cm		€ 345
		Panneau de crédence en acier inox -		
	ASK70	70 x 75 x 1 cm	ASCOT	€ 222
	ASK90	90 x 75 x 1 cm		€ 294
	ASK100	100 x 75 x 1 cm		€ 306
	ASK120	117,2 x 75 x 1 cm		€ 345
	SA-FKS	Kit filtres à charbon pour hotte (séries AKL et XK)	GENESI ASCOT OXFORD	€ 97
	SA-FKEL	Filtre à charbon pour hotte (série EKL)	ENFASI	€ 97
	SA-FKM	Filtre à plasma pour Mistral	ENFASI OXFORD	€ 1360

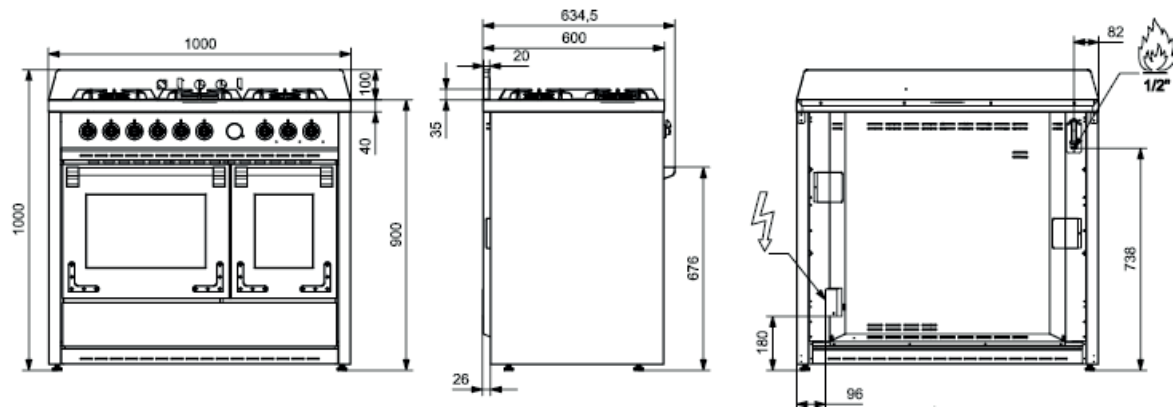
ACCESSORIES

CLEANING

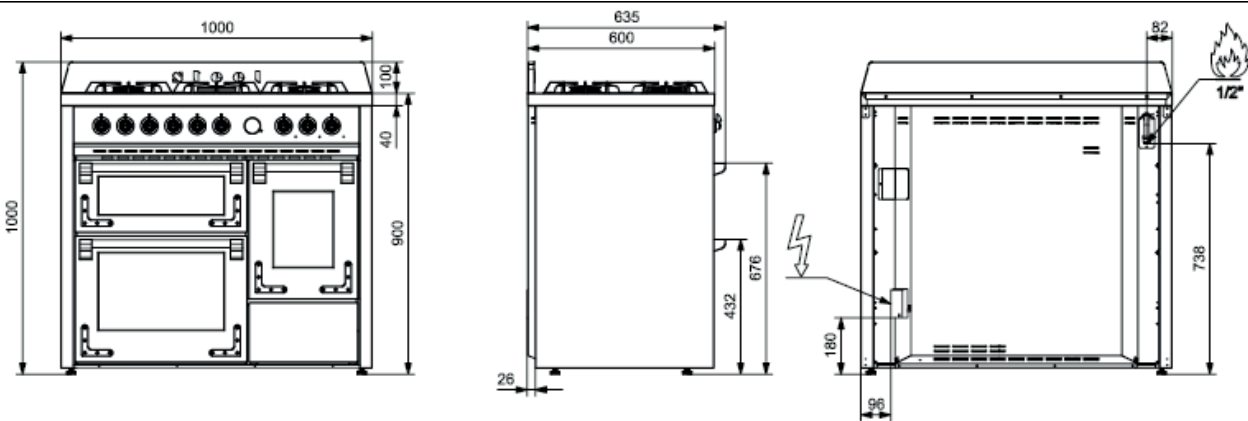
	RÉFÉRENCE	DESCRIPTION	LIGNE	PRIX
	SA-KP	Kit soins et entretien	GENESI ASCOT ENFASI OXFORD	€ 64

PRODUCT DIMENSIONS

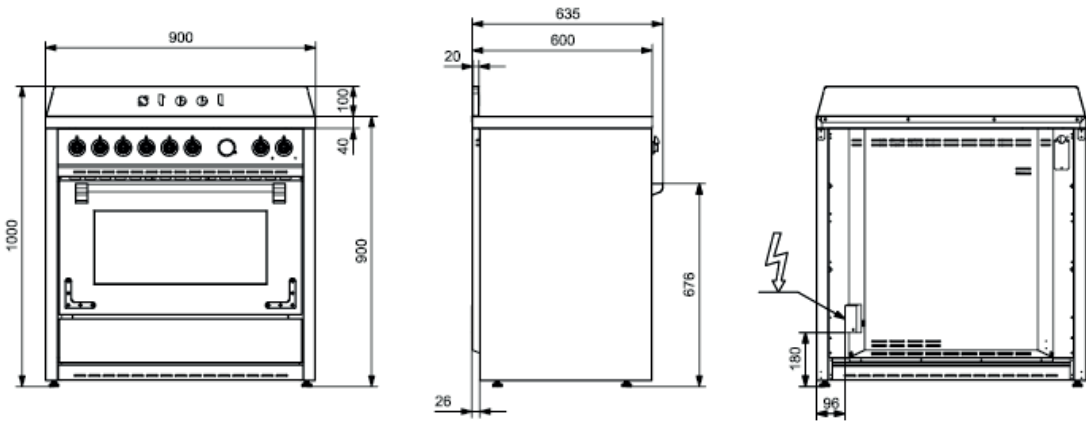
OXFORD 100 - OXFORD MISTRAL 100



OXFORD 100|3

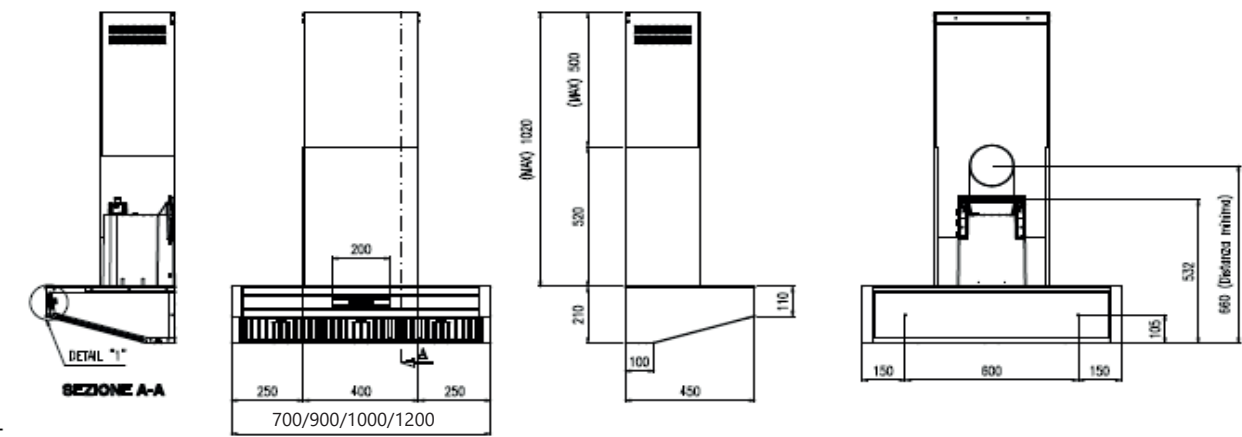


OXFORD 90 - OXFORD MISTRAL 90

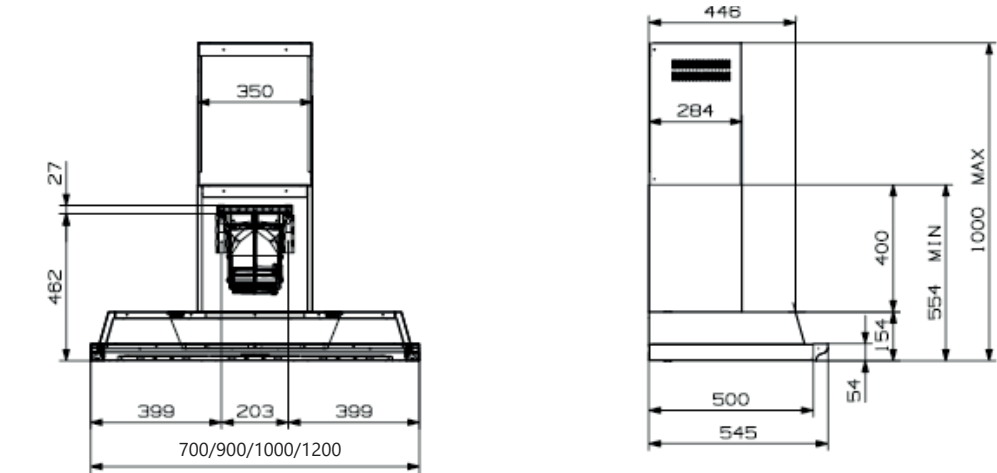


PRODUCT DIMENSIONS

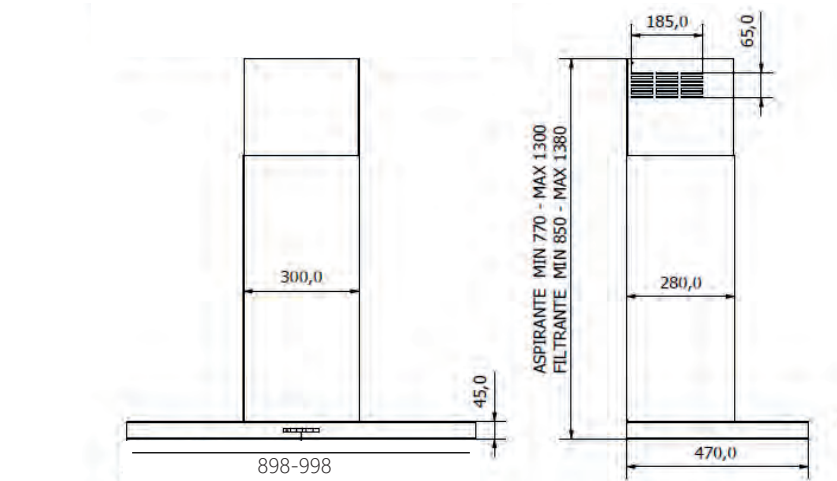
GENESI HOODS



ASCOT - OXFORD HOODS



ENFASI HOODS





www.steel-cucine.com

ASSIST2ENJOY BV Hogestraat 53 8830 HOOGLEDE
info@assist2enjoy.be
+32 51660380

WWW.ASSIST2ENJOY.BE

Assist2enjoy SP n'assume aucune responsabilité pour les images mal placées. Modifications techniques et options de livraison réservées. La technique d'impression peut causer des différences de couleur. Erreurs d'impression et d'impression réservées.



assist2enjoy