

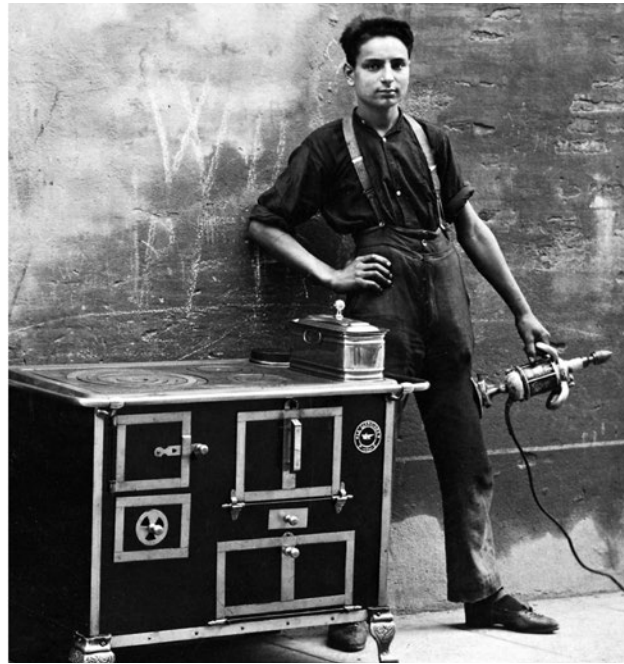


OXFORD



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 familie verhaal, 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!





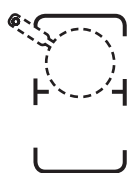
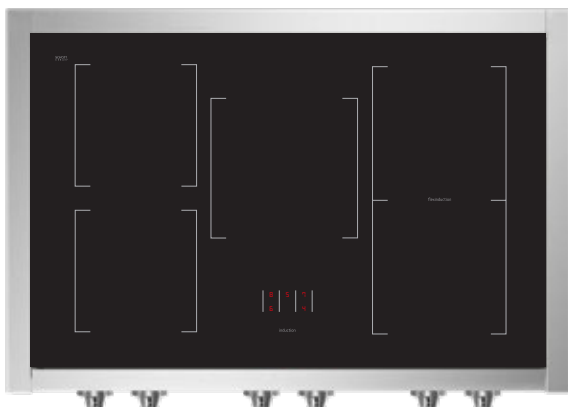
“ CREATIVITEIT IS
INTELLIGENTIE
DIE ONS
OPVROLIJKT. ”

(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.



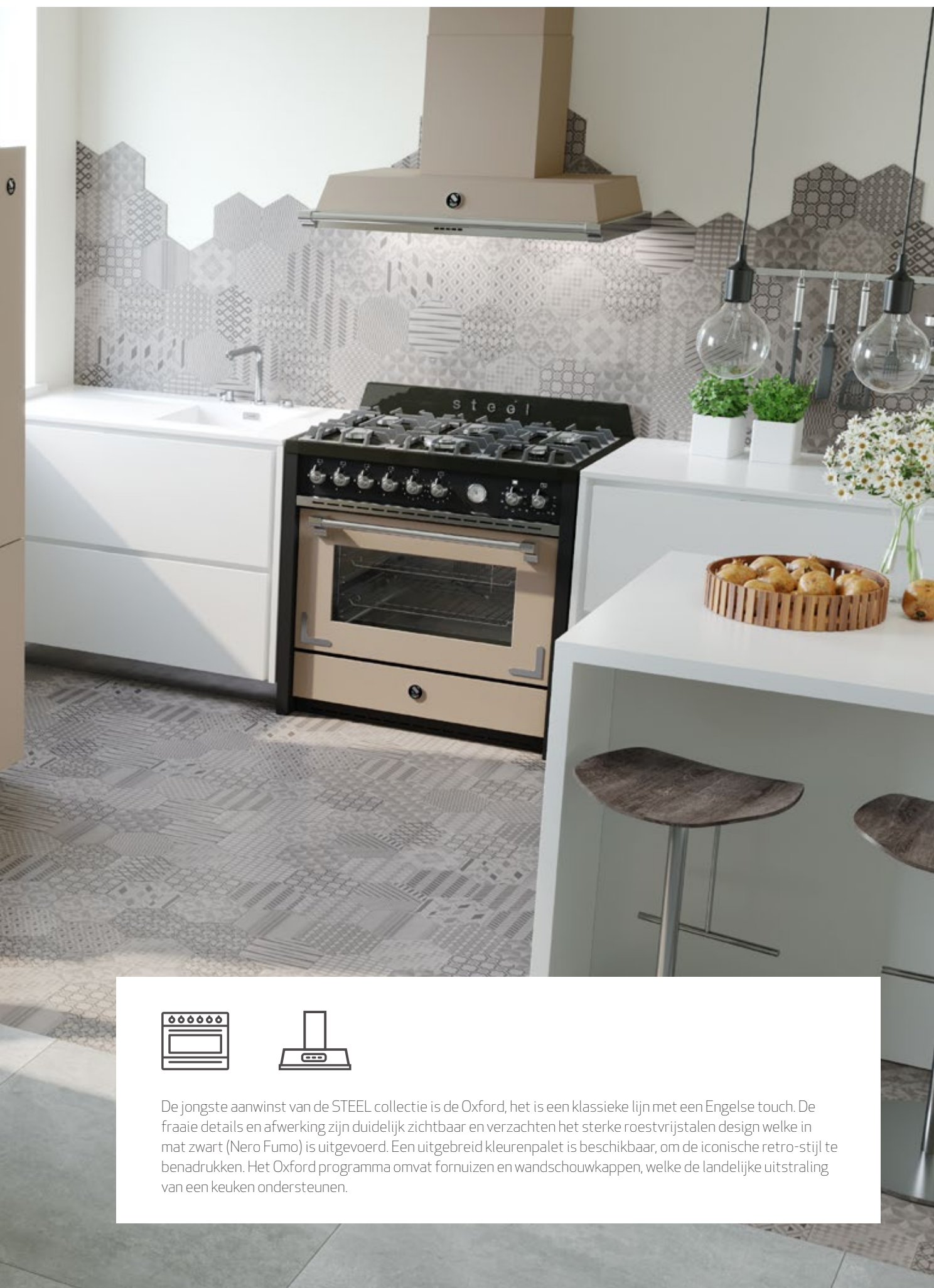
Omdat een inductiekookplaat zelden erg heet wordt, brandt voedsel er niet op vast. Dit betekent dat een spetter, overstroming of pastasaus eenvoudig kan worden weggeveegd met een spons.



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.

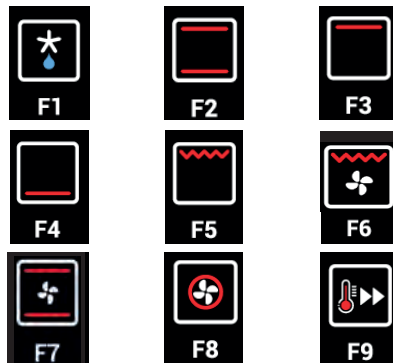
De 40mm brede zijpanelen, bedieningspaneel, ovendeur(en) en het front t.b.v. het opbergcompartiment, zijn in de kleur Nero-Fumo (mat antraciet) uitgevoerd.

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.

OXFORD

harmony of details

MULTIFUNCTION OVEN



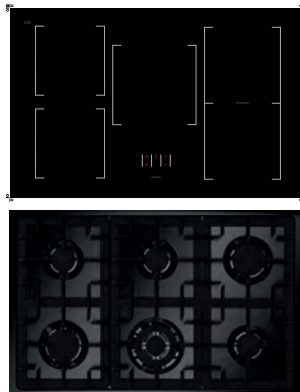
9 functions:
defrosting, static, upper resistance, lower resistance, grill, grill with rotisserie, ventilation, convection, rapid pre-heating

ENHANCED LIGHTING



The new oven lighting system adds another great light point on the side of the oven at half height. This way, the content of each tray will be perfectly visible without needing to open the oven door, even when cooking on different levels.

GAS OR INDUCTION



Perfect for every need, the cooktop can be full gas or full induction with 5 induction zones, two of which flexible.

UNIQUE DETAILS



Designed for those who look for a classic look that can also stand out for its unique design, made of harmonious details. The decorative hinges, the black backsplash, the black sides, control panel, plinth and cook top: all is aimed at creating an elegant case with professional performances, customizable with different colors and two elegant finishes.

OXFORD100

STANDARD EQUIPMENT

- Wire shelves (1 for main oven, 1 for side oven)
- Rotisserie
- Enameled deep tray (1 for main oven, 1 for side oven)
- Wok support (gas burners version)

for extra accessories see page 85
PRODUCT DIMENSIONS at page 93



MAIN OVEN



FUNCTIONS



ELECTRIC MULTIFUNCTION 70 lt
TEMP. 50°C - 265°C

SIDE OVEN



FUNCTIONS



ELECTRIC TRADITIONAL 39 lt
TEMP. 50°C - 265°C

TYPE NUMBER

X10FF-6

X10FF-5FIW

HOB CONFIGURATION



DESCRIPTION

6 GAS BURNERS
1 x 1 kW - 2 x 1,8 kW -
2 x 3 kW - 1 x 4,5 kW

5 INDUCTIONS
2 x 1,85 kW - 1 x 2,3 kW
2 flex zones x 2,1 kW

MAX CONSUMPTION

3,75 kW

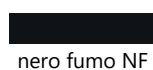
11,15 kW

PRICE

€ 4836

€ 6546

STANDARD COLOUR



nero fumo NF

STANDARD FINISH



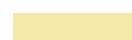
nikel N

COLOURS ON DEMAND ODC-CE

+ € 275



nero BA



crema CR



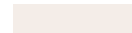
bordeaux BR



ametista AA



sabbia SA



nuvola NA



celeste CE

FINISHES ON DEMAND AF

+ € 181



bronzo B

OXFORD100/3

STANDARD EQUIPMENT

- Wire shelves (1 for main oven, 1 for side oven)
- Rotisserie
- Enameled deep tray (1 for main oven, 1 for side oven)
- Wok support (gas burners version)
- Pizza stone base and slice (upper oven)

for extra accessories see page 85
PRODUCT DIMENSIONS at page 93



MAIN OVEN



FUNCTIONS



ELECTRIC MULTIFUNCTION 70 lt
TEMP. 50°C - 265°C

SIDE OVEN



FUNCTIONS



ELECTRIC TRADITIONAL 39 lt
TEMP. 50°C - 265°C

UPPER OVEN



FUNCTIONS



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

TYPE NUMBER	XQ10FFF-6	XQ10FFF-5FIW
HOB CONFIGURATION		
DESCRIPTION	6 GAS BURNERS 1 x 1 kW - 2 x 1,8 kW - 2 x 3 kW - 1 x 4,5 kW	5 INDUCTIONS 2 x 1,85 kW - 1 x 2,3 kW 2 flex zones x 2,1 kW
MAX CONSUMPTION	6,6 kW	14 kW
PRICE	€ 5682	€ 7392

STANDARD COLOUR

nero fumo NF

STANDARD FINISH

nikel N

COLOURS ON DEMAND ODC-CE

+ € 275

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

FINISHES ON DEMAND AF

+ € 181

bronzo B

OXFORD 90

STANDARD EQUIPMENT

- Wire shelf
- Rotisserie
- Enameled deep tray
- Wok support (gas burners version)

for extra accessories see page 85
PRODUCT DIMENSIONS at page 93



MAIN OVEN



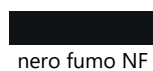
FUNCTIONS



ELECTRIC MULTIFUNCTION 91 lt
TEMP. 50°C - 265°C

TYPE NUMBER	X9F-6	X9F-5FIW
HOB CONFIGURATION		
DESCRIPTION	6 GAS BURNERS 1 x 1 kW - 2 x 1,8 kW - 2 x 3 kW - 1 x 4,5 kW	5 INDUCTIONS 2 x 1,85 kW - 1 x 2,3 kW 2 flex zones x 2,1 kW
MAX CONSUMPTION	2,9 kW	10,3 kW
PRICE	€ 3549	€ 5259

STANDARD COLOUR



nero fumo NF

STANDARD FINISH



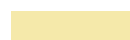
nikel N

COLOURS ON DEMAND ODC-CE

+ € 275



nero BA



crema CR



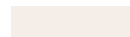
bordeaux BR



ametista AA



sabbia SA



nuvola NA



celeste CE

FINISHES ON DEMAND AF

+ € 181



bronzo B

OXFORD HOODS

FEATURES

- stainless steel body material
- 4 speeds
- LED lighting
- soft-touch integrated control panel
- switch-off timer
- new professional labyrinth filters

for extra accessories see page 85
PRODUCT DIMENSIONS at page 93



TYPE NUMBER	XK100	XK90
DESCRIPTION	1000mm width 500mm depth 554mm height 446mm height adjustment LED 4 + 2	900mm width 500mm depth 554mm height 446mm height adjustment LED 4 + 2
YEARLY CONSUMPTION	66 kWh	66 kWh
NOISE LEVEL	61 dB	61 dB
SUCTION POWER	900 m ³	900 m ³
PRICE	€ 3020	€ 2734

STANDARD COLOUR



nero fumo NF

STANDARD FINISH



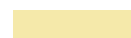
nikel N

COLOURS ON DEMAND ODC-CA

+ € 356



nero BA



crema CR



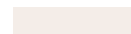
bordeaux BR



ametista AA



sabbia SA



nuvola NA



celeste CE

FINISHES ON DEMAND AF

+ € 181

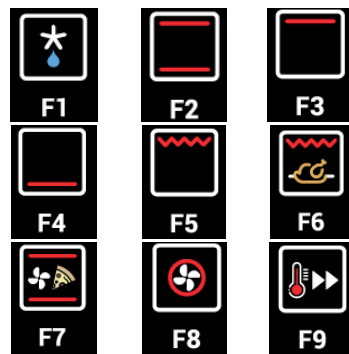


bronzo B

OXFORD MISTRAL

all in one

MULTIFUNCTION



9 functions:

defrosting, static, upper resistance, lower resistance, grill, grill with rotisserie, ventilation, convection, rapid pre-heating

ENHANCED LIGHTING



The new oven lighting system adds another great light point on the side of the oven at half height. This way, the content of each tray will be perfectly visible without needing to open the oven door, even when cooking on different levels.

FLEX INDUCTION



Precise and comfortable: 4 induction zones, and all of them are flexible. The controls are positioned on the front of the cooker, leaving larger and more comfortable space of use on the top.

INTEGRATED HOOD



The high-performance (700 m3/h) and low-noise (max. 63 dB) brushless engine, adjustable in 4 speeds with slide controls on the top and provided with an off-timer, instantly catches steams and odors. The high-thickness enameled steel grid and the filters are easily removable for quick and optimal cleaning.

UNIQUE DETAILS



Designed for those who look for a classic look that can also stand out for its unique design, made of harmonious details. The decorative hinges, the black backplash, the black sides, control panel, plinth and cook top: all is aimed at creating an elegant case with professional performances, customizable with different colors and two elegant finishes.

OXFORD 100 MISTRAL

STANDARD EQUIPMENT

- Wire shelves (1 for main oven, 1 for side oven)
- Rotisserie
- Enameled deep tray (1 for main oven, 1 for side oven)

for extra accessories see page 85
PRODUCT DIMENSIONS at page 93



MAIN OVEN



FUNCTIONS



ELECTRIC MULTIFUNCTION 91 lt
TEMP. 50°C - 265°C

SIDE OVEN



FUNCTIONS



ELECTRIC TRADITIONAL 39 lt
TEMP. 50°C - 265°C

TYPE NUMBER

X10FF-4FIKW

HOB CONFIGURATION



DESCRIPTION

4 INDUCTION ZONES
4 flex zones x 2,1 kW

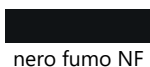
MAX CONSUMPTION

10,7 kW

PRICE

€ 8271

STANDARD COLOUR



nero fumo NF

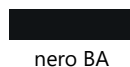
STANDARD FINISH



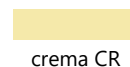
nikel N

COLOURS ON DEMAND ODC-CE

+ € 275



nero BA



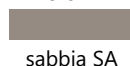
crema CR



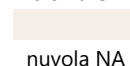
bordeaux BR



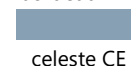
ametista AA



sabbia SA



nuvola NA



celeste CE

FINISHES ON DEMAND AF

+ € 181



bronzio B

OXFORD 90 MISTRAL

STANDARD EQUIPMENT

- Wire shelf
- Rotisserie
- Enameled deep tray

for extra accessories see page 85
PRODUCT DIMENSIONS at page 93



MAIN OVEN



FUNCTIONS



ELECTRIC MULTIFUNCTION 91 lt
TEMP. 50°C - 265°C

TYPE NUMBER

X9F-4FIKW

HOB CONFIGURATION



DESCRIPTION

4 INDUCTION ZONES
4 flex zones x 2,1 kW

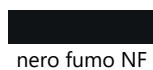
MAX CONSUMPTION

9,85 kW

PRICE

€ 6983

STANDARD COLOUR



nero fumo NF

STANDARD FINISH



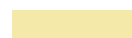
nikel N

COLOURS ON DEMAND ODC-CE

+ € 275



nero BA



crema CR



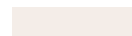
bordeaux BR



ametista AA



sabbia SA



nuvola NA



celeste CE

FINISHES ON DEMAND AF

+ € 181



bronzo B

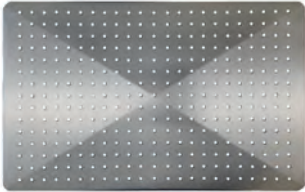
ACCESSORIES

COOKTOPS

	TYPE NUMBER	FEATURES	LINE	PRICE
	SA-PB	Cast iron barbecue griddle (*in combination with DA-ST)	GENESI ASCOT *ENFASI *OXFORD	€ 206
	SA-PT	Cast iron fry top griddle	GENESI ASCOT	€ 206
	DA-TY	Stainless steel Teppanyaki plate	GENESI ASCOT ENFASI OXFORD	€ 311
	DA-ST	Cast iron fry top griddle with stainless steel support	ENFASI OXFORD	€ 264
	SA-SW	Cast iron wok support	GENESI ASCOT ENFASI OXFORD	€ 100
	SA-CG	Stainless steel cover for burners (kit of 3)	GENESI	€ 214

ACCESSORIES

OVENS

	TYPE NUMBER	FEATURES	LINE	PRICE
	SA-P7 SA-P9	Pizza kit with stainless steel frame and support - 60 cm oven 90 cm oven	GENESI ASCOT ENFASI OXFORD	€ 195 € 195
	SA-PCX	Stainless steel liners for oven (one couple)	GENESI ASCOT ENFASI OXFORD	€ 267
	SA-GT	Telescopic sliding shelf supports (one couple)	GENESI ASCOT ENFASI OXFORD	€ 156
	SA-ML	Safety handles for deep tray (one couple)	GENESI ASCOT ENFASI OXFORD	€ 61
	SA-L6V SA-L9V	Stainless steel steam tray - 60 cm oven 90 cm oven	GENESI ASCOT	€ 159 € 217
	SA-L6X SA-L9X	Stainless steel deep tray - 60 cm oven 90 cm oven	GENESI ASCOT	€ 153 € 167
	SA-L3 SA-L6 SA-L9	Enameled deep tray - 30 cm oven 60 cm oven 90 cm oven	GENESI ASCOT ENFASI OXFORD	€ 64 € 120 € 136

ACCESSORIES

OVENS

	TYPE NUMBER	FEATURES	LINE	PRICE
	SA-G6R SA-G9R	Reinforced professional wire shelf - 60 cm oven 90 cm oven	GENESI ASCOT	€ 220 € 289
	SA-G3C SA-G6C SA-G9C	Chrome wire shelf - 30 cm oven 60 cm oven 90 cm oven	GENESI ASCOT ENFASI OXFORD	€ 136 € 159 € 217
	SA-T3 SA-T6 SA-T9	Trivet griddle - 30 cm oven 60 cm oven 90 cm oven	GENESI ASCOT ENFASI OXFORD	€ 136 € 159 € 217

ACCESSORIES

FEET

	TYPE NUMBER	FEATURES	LINE	PRICE
	OA-PR	Adjustable plastic feet H 128-180mm	ENFASI	€ 61
	OA-PR NF	Adjustable plastic feet H 128-180mm NERO FUMO	ENFASI	€ 61
	SA-PR	Plastic feet H 35mm	GENESI	€ 61

ACCESSORIES

COOKER SUPPORTS

	TYPE NUMBER	FEATURES	LINE	PRICE
		5 cm cooker/unit support and plinth		
	SA-SZ4-Q	45 cm	GENESI	€ 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
		3 cm cooker/unit support and plinth		
	SA-SZ4-3-Q	45 cm	GENESI	€ 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	5 cm wine cellar support and plinth	GENESI	€ 178
	SA-SZ7-3-FR-Q	3 cm wine cellar support and plinth		€ 178
	SA-SZ7-LVS-Q	5 cm dishwasher support and plinth	GENESI	€ 178
	SA-SZ7-3-LVS-Q	3 cm dishwasher support and plinth		€ 178
		5 cm cooker/unit support and plinth		
	SA-AZ4	45 cm	ASCOT	€ 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
		3 cm cooker/unit support and plinth		
	SA-AZ4-3	45 cm	ASCOT	€ 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	5 cm dishwasher support and plinth	ASCOT	€ 178
	SA-AZ7-3-LVS	3 cm dishwasher support and plinth		€ 178
		5 cm cooker support and plinth -		
	SA-XZ9	90 cm cooker	ENFASI/3 OXFORD	€ 184
	SA-XZ10	100 cm cooker		€ 186
	SA-XZ10-T	100/3 cooker		€ 186
		3 cm cooker support and plinth -		
	SA-XZ9-3	90 cm cooker	ENFASI/3 OXFORD	€ 184
	SA-XZ10-3	100 cm cooker		€ 186
	SA-XZ10-3-T	100/3 cooker		€ 186
		7 cm cooker support and plinth -		
	SA-XZ9-7	90 cm cooker	ENFASI/3 OXFORD	€ 184
	SA-XZ10-7	100 cm cooker		€ 186
	SA-XZ10-7-T	100/3 cooker		€ 186

ACCESSORIES

HOODS

	TYPE NUMBER	FEATURES	LINE	PRICE
		Stainless steel splashback -		
	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
		Stainless steel splashback -		
	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	Carbon filter kit for AKL and XK series hoods	GENESI ASCOT OXFORD	€ 97
	SA-FKEL	Carbon filter for EKL series hoods	ENFASI	€ 97
	SA-FKM	Plasma filter for Mistral	ENFASI OXFORD	€ 1360

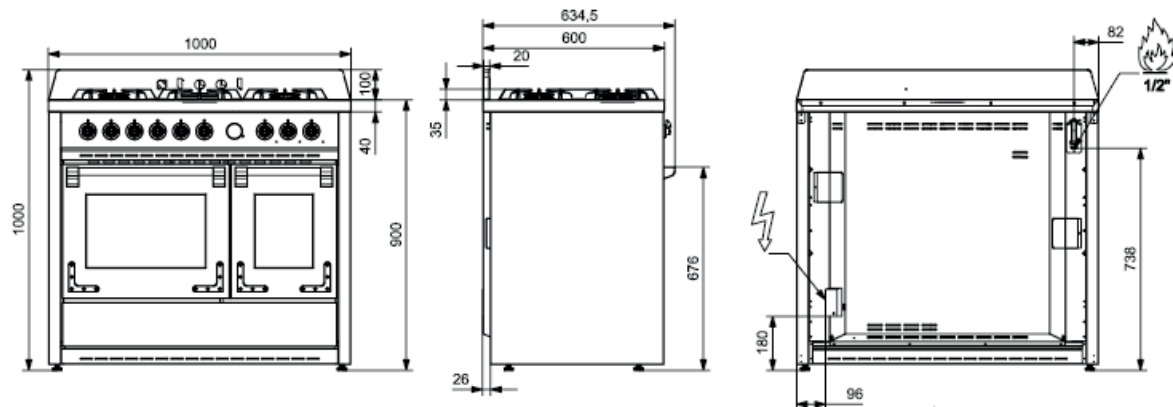
ACCESSORIES

CLEANING

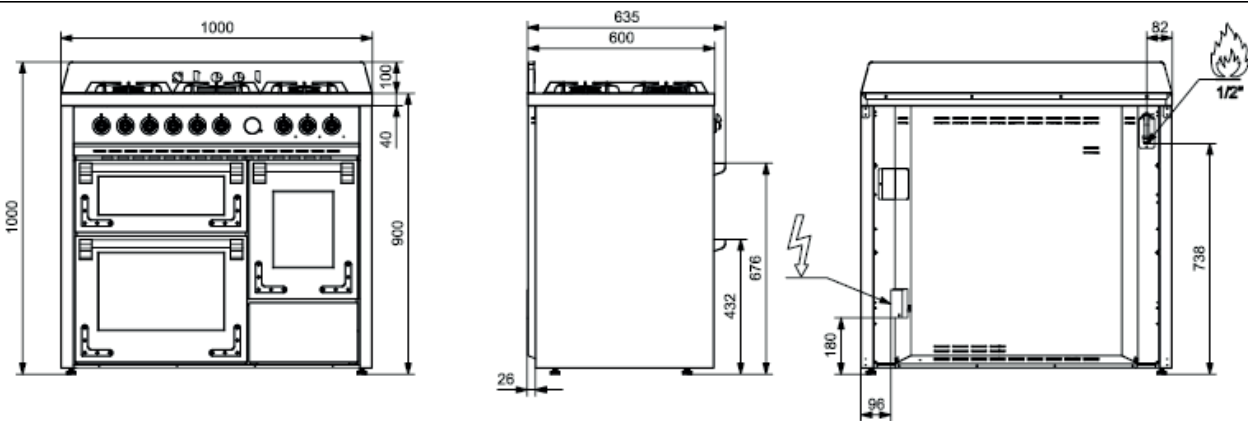
	TYPE NUMBER	FEATURES	LINE	PRICE
				
	SA-KP	Care and maintenance kit	GENESI ASCOT ENFASI OXFORD	€ 64

PRODUCT DIMENSIONS

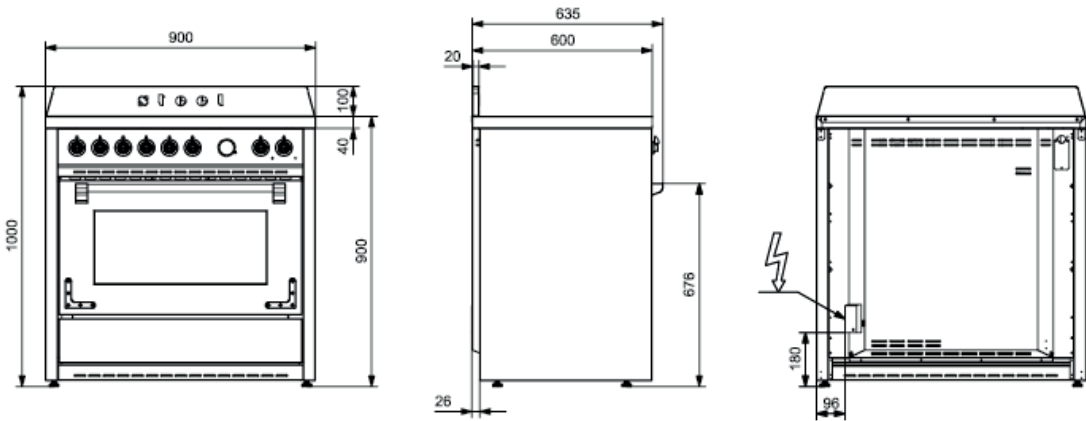
OXFORD 100 - OXFORD MISTRAL 100



OXFORD 100|3



OXFORD 90 - OXFORD MISTRAL 90





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.

