

COLLECTION 2017-2018  
GENESI - ASCOT  
Made in Italy

---



**steel**  
stile in cucina



COLLECTION

---

17-18

YOUR  
PROFESSIONAL  
KITCHEN  
YOUR STYLE

---

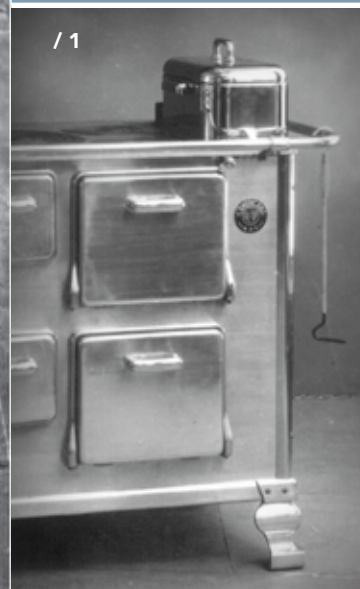
# INDEX

---

History	04
Combi Steam	08
Induction	10
Plasma Sytem	13
Colours	14
Genesi	20
Ascot	70
Features	111
Optional	120

# 1935

Angelo Po and his first range cooker



/ 1 - 3 Some examples of range cookers in the 50's

/ 2 - 4 Carpi in the '70s

(Per gentile concessione della  
Angelo Po SpA)

# STEEL HISTORY

Steel is an Italian company with a long family heritage. Situated in Carpi near Bologna and founded in 1999, it is owned and run by the Po family, who are the third generation to be involved in the production of range cooking equipment. The original company was set up by Angelo Po in 1922 and his craftsmanship in stainless steel helped produce the first hand made stoves and later, the production of high quality appliances for restaurants.

Azienda familiare con sede a Carpi (Modena), nasce nel 1999 grazie all'intraprendenza dei fratelli Po che hanno saputo trasferire nel segmento delle cucine professionali l'esperienza e la notorietà del capostipite Angelo Po, autentico pioniere del settore, che avviò la sua attività di artigiano dell'acciaio nel 1922 con le prime cucine a legna, affermandosi poi nella produzione di avanzati modelli per la ristorazione.

La société italienne Steel est une entreprise avec une longue tradition industrielle de famille. Elle est située a Carpi, près de Boulogne, fondée en 1999 et gérée par la famille Po, qui s'occupe de la production de cuisinières et fourneaux depuis trois générations. La maison fondée par Angelo Po en 1922 était spécialisée dans la production artisanale de poêles à bois et ensuite destinée à s'affirmer dans la fabrication industrielle d'équipements en acier inox pour les restaurants et pour l'hôtellerie.

Die italienische Firma Steel hat eine lange Familientradition: in Carpi gelegen, wurde sie im Jahr 1999 gegründet, und sie wird von der dritten Generation der Familie Po geführt, die seit lange in der Industrie der Kochgeräte tätig ist. Das ursprüngliche Unternehmen war von Angelo Po in 1922 angefangen, das Sparherd und Heizofen als Handwerks produzierte, und dann entwickelte es sich als bewährter

Today Steel has come to the forefront of the manufacture of range cookers and hoods for the domestic market. Innovation and functionality are the byword for Steel's aesthetic designs and professional approach to kitchen products. As Steel has grown, so has the importance of their own brand names such as Genesi, Ascot, Enfasi and Oxford and there is also a range of semi-professional barbecues and out-door cooking equipment.

Oggi Steel si distingue anche con una vasta gamma di cucine in acciaio a marchio proprio estremamente innovative perché introducono funzionalità altamente professionali in ambito domestico. Tre le linee che uniscono design elegante ed altissime prestazioni: Genesi, Ascot, Enfasi e Oxford oltre ad una serie completa di barbecue semi-professionali.

Aujourd'hui Steel s'impose pour son innovation et pour sa vaste gamme de fourneaux introduisant la fonctionnalité typiquement professionnelle dans le domaine de l'électroménager. Trois lignes de fourneaux, dont la marque Steel commence à se faire connaître, proposent un design raffiné et de très hautes performances: Genesi, Ascot, Enfasi, Oxford ainsi que la série complète de barbecues semi-professionnels.

Industriebetrieb, spezialisiert in professionelle Küche und Ausführungen für Restaurant- und Hotelgewerbe. Steel auszeichnet sich heute für Ihre Herde in dem Haushaltsgerätebetrieb: danke ihrer Innovation und ihrem anspruchsvollen Design, werden die Serien Genesi, Ascot, Enfasi und Oxford und der Komplette Linien von Barbecuegrill der Marke Steel immer mehr geschätzt und anerkannt.

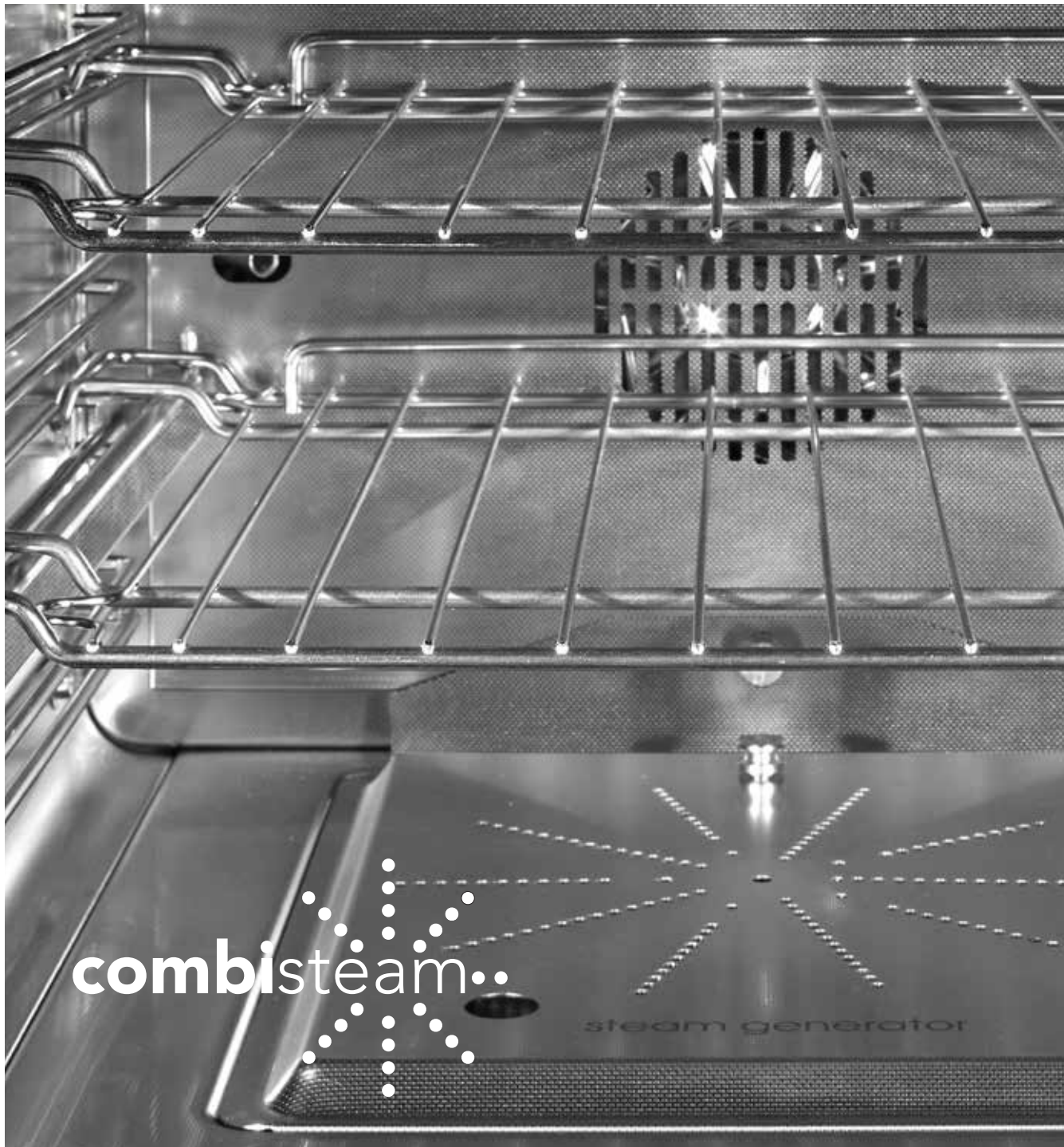






TAILOR  
MADE...  
IN **ITALY**





The combi-steam oven by Steel, in addition to all the standard functions of traditional ovens, offers the possibility of cooking with the use of steam, or in combination with it, in order to optimize the final result enhancing the flavor of food.

La cottura a vapore è un metodo di origine orientale che permette di cuocere i cibi preservandone al meglio le caratteristiche organolettiche e nutrizionali; tutto ciò senza aggiunta di grassi, consentendo la preparazione di pietanze salutari e dietetiche ma al tempo stesso saporite e gradevoli al palato; il tutto in minor tempo.

La cuisson à vapeur est une méthode d'origine orientale qui permet de cuire les aliments en préservant au mieux les caractéristiques organoleptiques et nutritionnelles; tout cela sans ajouter de graisses, pour une préparation saine et diététique, mais savoureuse et agréable en même temps.

Die Dampftechnik im Backofen ist in der professionellen Küche Standard. Sie garantiert ein verbessertes Ergebnis beim Backen und Garen gegenüber den herkömmlichen Methoden des Umluftbackofens oder der Ober- und Unterhitze. Kuchen bleiben saftiger, Gemüse aromatischer. Das zeigt sich nicht allein beim Geschmack, sondern auch bei der Optik: Die Speisen bewahren ihr appetitliches Aussehen genauso wie ihren natürlichen Geschmack.

# COMBI STEAM



Steam cooking is a method of oriental origin that allows to cook food while preserving its best organoleptic and nutritional properties; all this without adding fat, allowing the preparation of healthy and dietary food but at the same time tasty and palatable; while saving time. The steam oven should not be mistakenly considered a substitute for cooking in "steamer". In the oven, temperature and humidity can be customized according to cooking directions that each food requires, while cooking in "steamer" only provides the possibility to boil at 100°C. Cooking in steamer, although better than simply boiling

Il forno combinato - vapore Steel, oltre a tutte le funzioni standard dei forni tradizionali, offre la possibilità di cuocere con l'utilizzo del vapore, o in combinazione con esso, in modo da ottimizzare il risultato finale esaltando il sapore del cibo. Il forno a vapore non deve tuttavia essere considerato erroneamente un sostituto della cottura in pentola o in "vaporiera". Nel forno, temperatura e umidità possono essere personalizzati a seconda delle indicazioni di cottura che ogni alimento richiede, mentre la cottura in pentola offre solo la possibilità di lessare a 100°C. La cottura in vaporiera, benché migliore della semplice bollitura

Le four à fonction combinée vapeur de Steel, outre toutes les fonctions communes aux fours traditionnels, offre la possibilité de cuire avec l'aide de la vapeur, ou en combinaison avec elle, de façon à optimiser le résultat final et l'exaltation de la saveur. Toutefois ce four ne doit pas être considéré comme le substitut de la cuisson en casserole à vapeur. La température et l'humidité à l'intérieur du four peuvent être personnalisées selon les indications de cuisson propres à chaque aliment, tandis que dans la casserole à vapeur on a uniquement la possibilité de faire bouillir à 100°C. La cuisson en casserole à vapeur, bien que meilleure que l'ébullition d'un point de vue

Als zusätzlicher Vorteil erweist sich der große Wasserbehälter, der in die Dampf-Backöfen integriert ist. Damit ist eine längere Garzeit mit Dampfunterstützung realisierbar. Bei den Steel Cucine Backöfen darf der Garprozess ruhig einmal zwei Stunden dauern - der Dampf geht dabei keineswegs aus. Zur Dampfoption kommt bei den neuen Herdvarianten von Steel Cucine noch der Edelstahlbackraum hinzu. Auch dies war bislang den Profis vorbehalten oder zeigte sich als Kostentreiber bei der Küchenanschaffung. Die einfach zu

from a nutritional point of view, transfers further moisture to foods that can result pale and flavorless. It is necessary to identify foods whose characteristics are suitable for cooking in the oven, in the combined function or with steam. If we simply want to boil potatoes or carrots the steamer is probably the quickest and simple way. Baking with the use of hot steam should be adopted for those foods (and they are indeed many) that we wish to remain soft, tasty to the palate and tender inside but golden and / or brown at the sight.

da un punto di vista nutrizionale, trasferisce ulteriore umidità ai cibi che possono risultare sbiaditi e dal sapore "diluito". È necessario saper individuare gli alimenti con le caratteristiche adatte alla cottura in forno, nella funzione combinata o con vapore. Se vogliamo semplicemente lessare delle patate o delle carote la vaporiera è probabilmente il metodo più veloce ed ottimale. La cottura in forno con utilizzo del vapore deve essere adottata per quei cibi (e sono davvero tanti) che desideriamo restino morbidi, gustosi al palato e teneri al loro interno ma che risultino dorati e/o rosolati all'esterno.

nutritionnel, transfère de l'humidité excessive aux aliments, qui peuvent faner et diluer ces derniers. Il faut bien identifier les aliments avec les caractéristiques conformes et aptes à la cuisson en four avec la fonction combinée vapeur. Si l'on veut simplement bouillir de pommes ou de carottes, la casserole à vapeur est probablement le choix le plus approprié en vitesse et résultat. La cuisson en four avec la fonction vapeur doit être utilisée pour les nourritures (et il y en a vraiment de nombreuses) qui doivent devenir souples, gourmandes, et tendres à l'intérieur, tout en demeurant rissolées et bien rôties en surface.

pfliegende Variante ist jetzt zusammen mit der Dampffunktion bei Steel Cucine zu einem hervorragenden Preis-Leistungs-Verhältnis zu bekommen. Neben der High end-Technik zeigen die Herde auch Stil. Bei den Herden von Steel Cucine ist damit Kochen Wellness pur: Mineralien, Nährstoffe und Vitamine werden nicht ausgekocht, sondern bleiben da, wo sie hingehören: im Essen. So gelingen die gewohnten Gerichte mit einem vollkommen neuen Geschmackserlebnis.



### **SPEED**

Induction takes less time to cook food because the pan heats up quicker. Electromagnetic activity in the cooktop triggers electromagnetic activity in the pan, and the pan itself heats up. The pan is the starting point of the heat. Since there are fewer steps involved in heating the cookware, it takes less time for the heat to get to the food (25% to 50% less time, on average).

### **VELOCITA'**

L'induzione riduce i tempi di preparazione dei cibi poiché genera calore direttamente a contatto con la padella o casseruola. L'energia elettromagnetica del piano di cottura scatena energia elettromagnetica nella padella in modo che essa si scaldi autonomamente. La padella è il punto di partenza del calore e dunque, riducendo gli step del processo di riscaldamento, esso richiede in media dal 25 al 50% di tempo in meno.

### **VITESSE**

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.

### **GESCHWINDIGKEIT**

Induktionskochzonen übertragen Hitze über ein elektromagnetisches Feld. Töpfe und Pfannen werden somit weder durch offenes Feuer noch durch heiße Kochplatten erhitzt. Das Kochen auf Induktionskochfeldern ermöglicht kurze Ankochzeiten und eine optimierte Wärmeübertragung.

# INDUCTION COOKING



## ENERGY EFFICIENCY

A gas flame releases lots of heat around the pan, an electric burner emits radiant heat at any point where it is not in direct, firm contact with the pan. When heat is generated within the pan itself, as with induction, more of that heat gets to the food, and less of it warms up your kitchen. This means increased energy efficiency.

## EFFICIENZA ENERGETICA

Mentre la fiamma gas rilascia molto calore intorno alla padella o pirofila e i bruciatori elettrici emettono energia radiante anche nei punti non in contatto diretto con essa, il calore della cottura a induzione è generato all'interno della padella o pirofila stessa. Dunque il calore scalda solamente il cibo e non l'ambiente circostante aumentando, dunque, l'efficienza energetica.

## EFFICACITE

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.

## WIRTSCHAFTLICHKEIT

Die kurzen Ankochzeiten und die direkte Wärme übertragung sorgen für eine hohe Wirtschaftlichkeit.



## SAFETY

No flame means no grease fires, and no gas means no gas leaks. Induction hob typically doesn't get all that hot since the heat is created in the pan itself. This means it would be less likely for the cooktop to cause a burn because the pan cools down as soon as you turn off the heat.

## SICUREZZA

Assenza di fiamme significa impossibilità di grassi che bruciano; assenza di gas significa assenza di perdite di gas. Inoltre il vetro del piano a induzione non genera calore, ma il calore è generato dalla padella o pirofila stessa al suo interno e di conseguenza, una volta spento il sistema, il vetro inizia immediatamente a raffreddarsi riducendo il rischio di ustioni.

## SECURITE

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.

## SICHERHEIT

Zu den zahlreichen Vorteilen der Induktionstechnologie gehört vor allem ein Plus an Sicherheit.



## CONTROL

Induction cooktops are as responsive as gas but they also have more settings. It means they allow for much more precise control of the heat for any kind of cooking.

## CONTROLLO

Il sistema di regolazione della potenza delle zone permette di controllare in modo più preciso la quantità di calore da sprigionare e di poterlo dunque adattare in modo più preciso al tipo di cottura che si intende realizzare.

## CONTRÔLE

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.

## KONTROLLE

Zu den Vorteilen der Induktion gehört eine hochpräzise Temperaturjustierung.



## CLEANING

Since an induction cooktop seldom gets very hot, food doesn't burn onto it. This means a splatter, a spill or a pasta-sauce pop calls for a quick swipe with a sponge.

## PULIZIA

Poiché la superficie non si scalda, il cibo non si brucia su di essa. Ciò implica che ogni residuo di cibo potrà essere facilmente rimosso con l'aiuto di una spugna.

## NETTOYAGE

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.

## REINIGUNG

Induktionskochfelder lassen sich einfach und rasch reinigen.

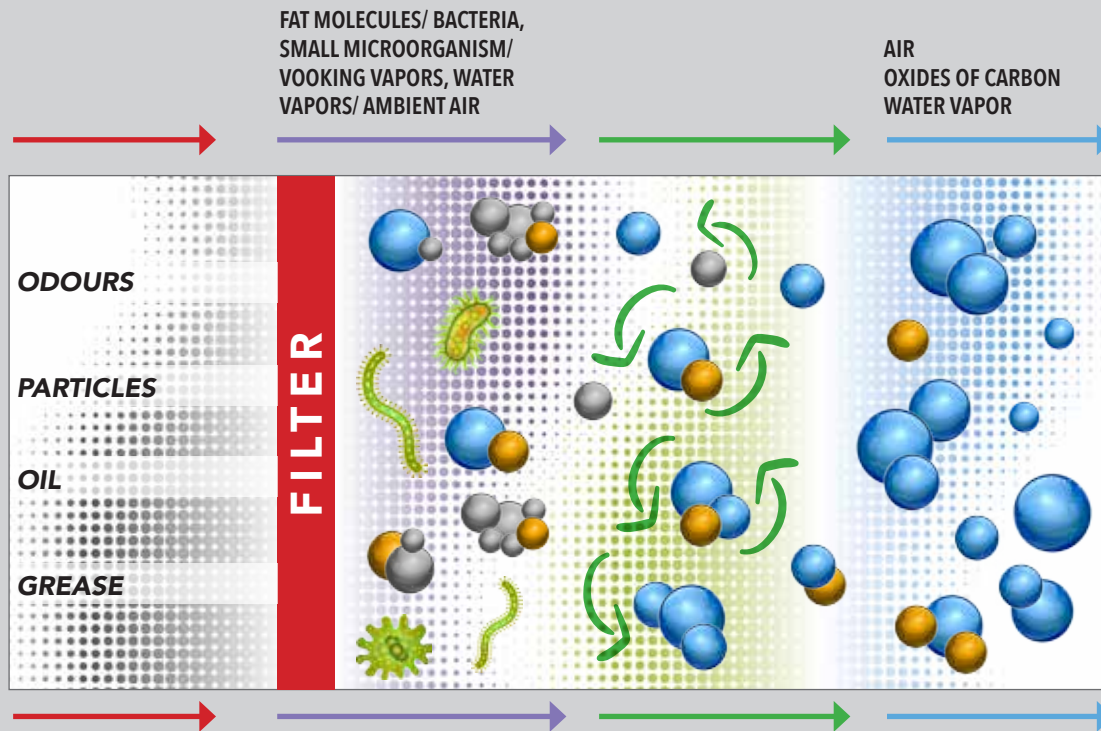
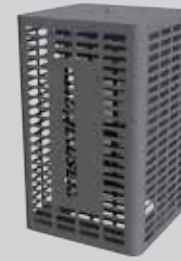


 **PLASMA**  
system

GENESI ISOLA 130

# PLASMA SYSTEM

## HOW DOES PLASMA SYSTEM WORKS?



**PHASE 1:**  
In the grease filter before the motor the cooking vapors and grease are cleaned.

**PHASE 2:**  
In the high tension field with the plasma-catalyst it is started an air chemical process which destroys any impurity as well as bacteria and spores.

**PHASE 3:**  
In the catalyst the odour-molecules are additionally cleaned with extra oxidation, the filter is covered by a layer of carbon which neutralizes the ozone that is arriving.

**PHASE 4:**  
At the end of this process only clean air remains. One cooker hood with plasma filter is a serious alternative to the traditional cooker hood in suction use.

Sistema di filtraggio inserito DI SERIE su cappe Ascot Isola 120, Genesi Isola 130, Genesi verticale 90, Genesi verticale 120. Sistema di ricircolo dell'aria inducendo un notevole risparmio energetico. Non richiede sbocchi all'esterno e permette dunque di posizionare la cucina in ogni parte della stanza. Non richiede alcuna manutenzione, né di essere sostituito. Bassa rumorosità ed alta efficienza.

Standard equipment of Ascot Isola 120, Genesi Isola 130, Genesi verticale 90, Genesi verticale 120. Filtering/recirculating system that permits energy saving. No outside discharge needed. Possibility to place the hood wherever in the room. No maintenance needed; no replacement needed. Low noise and high efficiency.

Dieses Filtersystem ist als Serienausführung für die Dunstabzugshauben Ascot Isola 120, Genesi Isola 130, Genesi Verticale 90, Genesi verticale 120. Energiesparend. Keine Luftausgang notwendig das erlaubt das Gerät überall im Raum zu montieren. Keine Wartung und kein Filterersatz. Leises Betriebsgeräusch, hohe Effizienz.

Système de filtrage pour hottes Ascot Isola 120, Genesi Isola 130, Genesi Verticale 90 et 120. Système de circulation d'air provoquant une économie d'énergie considérable. Il ne nécessite pas de points de sortie vers l'extérieur et donc vous permet de placer le fourneau n'importe où dans la salle. Il ne nécessite aucune maintenance, ni remplacement de filtres. Faible haute efficacité.



GENESI 120 INOX - 10 cm plinth

# GLOSSY COLOURS ON DEMAND GENESI



Nero



Bordeaux



Crema



Acciaio Inox

## INOX VERSION





GENESI 100 CELESTE  
with Frytop - 5 cm plinth

# MATT COLOURS ON DEMAND GENESI



Antracite



Sabbia



Nuvola



Celeste



Ametista



- / New colours are the same available for Le Creuset cast iron pans and cooking accessories
- / I nuovi colori sono gli stessi degli accessori da cucina Le Creuset
- / Ces nouvelles couleurs sont exactement les mêmes que celles du fabricant Le Creuset pour ses produits
- / Die neue Farben sind die Gleiche der Gusseisenprodukten von Le Creuset



ADAGIO 90 ANTRACITE with Frytop - 5 cm plinth

# GLOSSY COLOURS ON DEMAND ASCOT



Nero



Bordeaux



Crema



Acciaio Inox

## INOX VERSION



# MATT COLOURS ON DEMAND ASCOT



Antracite



Sabbia



Nuvola



Celeste



Ametista



- / New colours are the same available for Le Creuset cast iron pans and cooking accessories
- / I nuovi colori sono gli stessi degli accessori da cucina Le Creuset
- / Ces nouvelles couleurs sont exactement les mêmes que celles du fabricant Le Creuset pour ses produits
- / Die neue Farben sind die Gleiche der Gusseisenprodukten von Le Creuset



YOUR  
CHEF  
COOKING

Brass Mega wok burner max 6Kw



Brass Gas Burners



Fry Top



Barbecue





GENESI 90 RANGE COOKER - GENESI 90 COOKER HOOD

YOUR  
MODERN  
STYLE





MODULAR SYSTEM

# GENESI

- / Aisi 304 s.steel body
- / One touch ignition
- / Electronic oven programmer
- / Metal knobs and handles
- / Brass burners
- / Gas or induction
- / Cast iron enamelled griddles
- / Storage drawer
- / Adjustable feet
- / Cold triple glazed door

- / Materiale acciaio inox Aisi 304
- / Accensione con sistema one touch
- / Programmatore elettronico del forno
- / Manopole e maniglie in metallo
- / Bruciatori in ottone
- / Gas o induzione
- / Griglie in ghisa smaltata
- / Cassetto estraibile
- / Piedi regolabili
- / Porta forno fredda con triplo vetro

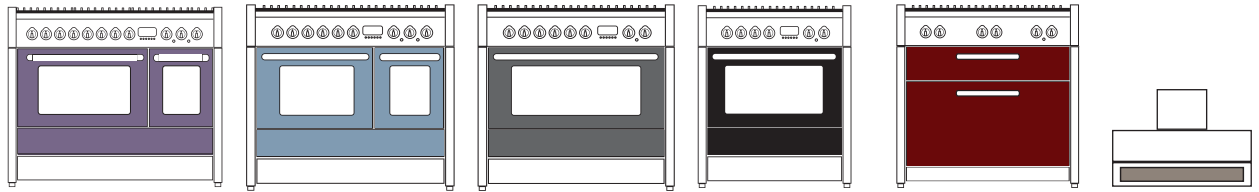
- / Acier inox Aisi 304
- / Système d'allumage "one-touch"
- / Programmeur électronique du four
- / Manettes et poignées en métal
- / Brûleurs laiton
- / Gaz ou induction
- / Grilles en fonte émaillée
- / Tiroir inférieur
- / Pieds réglables en hauteur
- / Porte du four froide à triple vitrage

- / Edelstahl Aisi 304
- / Einhand-Zündung Zündung
- / Programmierbarer Multifunktionsofen
- / Knebel und Griffe aus Metall
- / Messing Brenner
- / Emaillierte Topfräger aus Gusseisen
- / Gasbrenner oder induktion
- / Tellerwärmer-Schublade
- / Verstellbare Füße
- / "Kalte" Ofentur mit dreifachem Glas

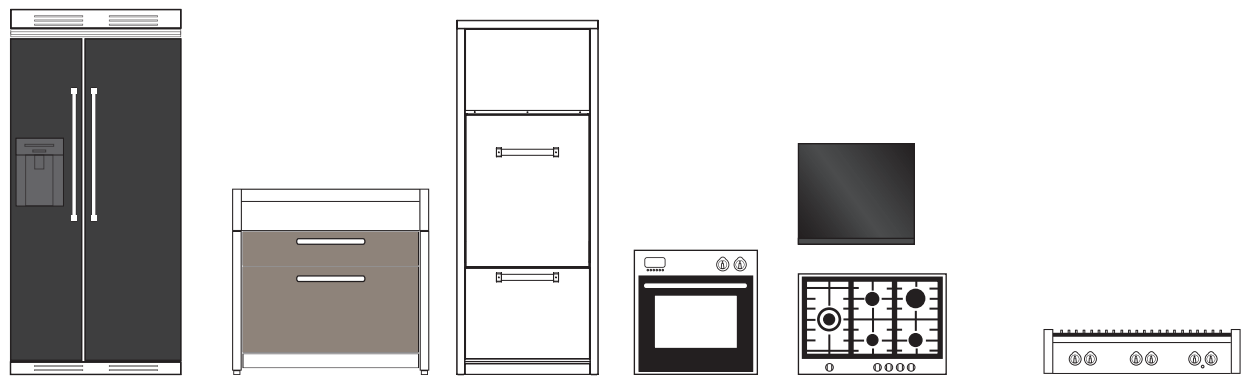


GENESI MODULAR -SYSTEM ANTRACITE





RANGE COOKERS				COOK UNITS	HOODS
120	100 100 - 3 ovens	90	70 70 - 2 ovens	90 120	70 90 100 120 130
pag. 24	pag. 26	pag. 32	pag. 34	pag. 38	pag. 40



REFRIGERATORS	MODULAR SYSTEM	MODULAR COLUMNS 70	BUILT-IN OVENS	BUILT-IN HOBS	COOKTOPS
70 90 120	70 90 120		60x60 60x90 90x60 60x45	60 - 90 induction 60 - 75 - 90 gas	90 - 120 cooktop
pag. 46	pag. 52	pag. 54	pag. 56	pag. 66	pag. 68

### COLOURS



Acciaio Inox   Nero   Crema   Bordeaux   Antracite   Ametista   Celeste   Nuvola   Sabbia

# GENESI 120

## COMBI-STEAM / MULTIFUNCTION

### COLOURS



Acciaio Inox



Nero Crema Bordeaux Antracite Ametista Celeste Nuvola Sabbia

### ACCESSORIES

	STAINLESS STEEL COMBI-STEAM	ENAMELLED MULTIFUNCTION
Wiring shelves Griglie in filo Grilles Roste	•	•
Rotisserie Girarrosto Tournebroche Drehspieß	•	•
Telescopic liners Guide telescopiche Glissières de four télescopiques Teleskopführungen	•	•
Deep tray Leccarda Lêchefrite Backblech	•	•
Pizza stone Pietra pizza Pierre réfractaire à pizza Pizzabackstein	•	•
Wok support Suporto wok Support pour wok Wokring	•	•

### STAINLESS STEEL COMBI STEAM

- / Electric multifunction combi-steam double oven, 4 hob versions
- / Doppio forno elettrico multifunzione combinato vapore, 4 versioni di piano
- / Double four électrique multifonctions combi-vapeur, 4 différentes options de plan de cuisson
- / Doppelmultifunktionselktrobacköfen 4 Kochplattenkombinationen

### ENAMELLED MULTIFUNCTION

- / Electric multifunction double oven, 5 hob versions
- / Doppio forno elettrico multifunzione, 5 soluzioni di piano
- / Double four électrique multifonctions, 5 différentes options de plan de cuisson
- / Doppelmultifunktionselktrobacköfen, 5 Kochplattenkombinationen



GENESI 120 NUVOLA - BARBECUE



**/ SF .. = Ovens COMBI-STEAM**

Energy Class A



61 x 43 x 35 (91 lt) 50° - 270°



26 x 43 x 35 (39 lt) 50° - 265°



**/ FF .. = Ovens MULTIFUNCTION**

Energy Class A



61 x 43 x 35 (91 lt) 50° - 255°



26 x 43 x 35 (39 lt) 50° - 265°



**G12SF-6M  
G12FF-6M**

/ 6 BRASS gas  
burners (2 woks)  
/ 1 mega wok



**G12SF-6B  
G12FF-6B**

/ 6 BRASS gas  
burners (2 woks)  
/ 1 barbecue



**G12SF-6T  
G12FF-6T**

/ 6 BRASS gas  
burners  
(2 woks)  
/ 1 frytop



**G12FF-4BM**

/ 4 BRASS gas  
burners (1 wok)  
/ 1 barbecue  
/ 1 mega wok



**G12SF-4TM  
G12FF-4TM**

/ 4 BRASS gas  
burners (1 wok)  
/ 1 frytop  
/ 1 mega wok

# GENESI 100

## COMBI-STEAM / MULTIFUNCTION

### COLOURS



Acciaio Inox



Nero Crema Bordeaux Antracite Ametista Celeste Nuvola Sabbia

### ACCESSORIES

Wiring shelves  
Griglie in filo  
Grilles  
Roste

Rotisserie  
Girarrosto  
Tournebroche  
Drehspieß

Telescopic liners  
Guide telescopiche  
Glissières de four télescopiques  
Teleskopführungen

Deep tray  
Leccarda  
Lêchefrite  
Backblech

Pizza stone  
Pietra pizza  
Pierre réfractaire à pizza  
Pizzabackstein

Wok support  
Suporto wok  
Support pour wok  
Wokring

### STAINLESS STEEL COMBI-STEAM

### ENAMELLED MULTIFUNCTION

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

### STAINLESS STEEL COMBI-STEAM

/ Electric multifunction combi-steam double oven, 5 hob versions

/ Doppio forno elettrico multifunzione combinato vapore, 5 versioni di piano

/ Double four électrique multifonctions combi-vapeur, 5 différentes options de plan de cuisson

/ Doppelmultifunktionselktrobacköfen 5 Kochplattenkombinationen

### ENAMELLED MULTIFUNCTION

/ Electric multifunction double oven, 5 hob versions

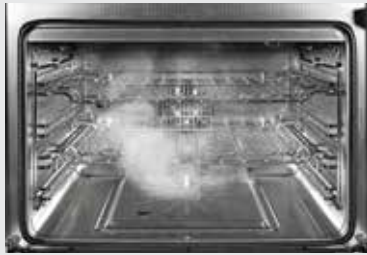
/ Doppio forno elettrico multifunzione, 5 soluzioni di piano

/ Double four électrique multifonctions, 5 différentes options de plan de cuisson

/ Doppelmultifunktionselktrobacköfen, 5 Kochplattenkombinationen



GENESI 100 AMETISTA - INDUCTION



**/ SF .. = Ovens COMBI-STEAM**

Energy Class A



47 x 43 x 35 (70 lt) 50° - 265°



26 x 43 x 35 (39lt) 50° - 265°



**/ FF .. = Ovens MULTIFUNCTION**

Energy Class A



47 x 43 x 35 (70 lt) 50° - 265°



26 x 43 x 35 (39 lt) 50° - 265°



**G10SF-6W  
G10FF-6W**

/ 6 BRASS gas  
burners (2 woks)



**G10SF-4B  
G10FF-4B**

/ 4 BRASS gas  
burners (1 wok)  
/ 1 barbecue



**G10SF-4M  
G10FF-4M**

/ 4 BRASS gas  
burners (1 wok)  
/ 1 mega wok



**G10SF-6I  
G10FF-6I**

/ 5 induction



**G10SF-4T  
G10FF-4T**

/ 4 BRASS gas  
burners (1 wok)  
/ 1 frytop

# GENESI 100/3 Ovens

## FORCED AIR

### COLOURS



Acciaio Inox



Nero Crema Bordeaux Antracite Ametista Celeste Nuvola Sabbia

### ACCESSORIES

Wiring shelves  
Griglie in filo  
Grilles  
Roste

### ENAMELLED FORCED AIR



Telescopic liners  
Guide telescopiche  
Glissières de four télescopiques  
Teleskopführungen



Deep tray  
Leccarda  
Lèchefrite  
Backblech



Pizza stone  
Pietra pizza  
Pierre réfractaire à pizza  
Pizzabackstein



Wok support  
Suporto wok  
Support pour wok  
Wokring



### ENAMELLED FORCED AIR

- / 1 forced air oven, 1 static oven, 1 grill oven, 4 hob versions
- / 1 forno ventilato, 1 forno statico, 1 forno grill, 4 soluzioni di piano
- / 1 four convection, 1 four traditionnel, 1 four grill, 4 différentes options de plan de cuisson
- / 1 Umluftofen, 1 staticher Ofen, 1 Grill Ofen, 4 Kochplattenkombinationen



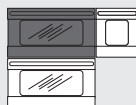
GENESI 100/3 OVENS CELESTE - BARBECUE



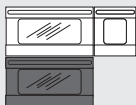
/ FFF .. = Ovens **FORCED AIR - STATIC - GRILL**

/ FFF-D .. = Ovens **FORCED AIR - STATIC GRILL SOLID DOOR**

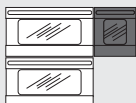
Energy Class A



47 x 43 x 17 (34 lt) **50° - 265°**



47 x 43 x 35 (70 lt) **50° - 250°**



26 x 43 x 35 (39 lt) **50° - 265°**



GENESI 100/3 OVENS  
ANTRACITE  
SOLID DOOR

## GLASS DOOR



### G10FFF-6W

/ 6 BRASS gas  
burners (2 woks)



### G10FFF-4M

/ 4 BRASS gas  
burners (1 wok)  
/ 1 mega wok



### G10FFF-4T

/ 4 BRASS gas  
burners (1 wok)  
/ 1 frytop



### G10FFF-6I

/ 5 induction

## SOLID DOOR



### G10FFF-D-6W

/ 6 BRASS gas  
burners (2 woks)



### G10FFF-D-4M

/ 4 BRASS gas  
burners (1 wok)  
/ 1 mega wok



### G10FFF-D-4T

/ 4 BRASS gas  
burners (1 wok)  
/ 1 frytop



### G10FFF-D-6I

/ 5 induction







GENESI 90 NUVOLA -FRYTOP 10 cm plinth

# GENESI 90

## COMBI-STEAM / MULTIFUNCTION

### COLOURS



Acciaio Inox



Nero Crema Bordeaux Antracite Ametista Celeste Nuvola Sabbia

### ACCESSORIES

	STAINLESS STEEL COMBI-STEAM	ENAMELLED MULTIFUNCTION
Wiring shelves Griglie in filo Grilles Roste	•	•
Rotisserie Girarrosto Tournebroche Drehspieß	•	•
Telescopic liners Guide telescopiche Glissières de four télescopiques Teleskopführungen	•	•
Deep tray Leccarda Lêchefrite Backblech	•	•
Pizza stone Pietra pizza Pierre réfractaire à pizza Pizzabackstein	•	•
Wok support Supporto wok Support pour wok Wokring	•	•

### STAINLESS STEEL COMBI-STEAM

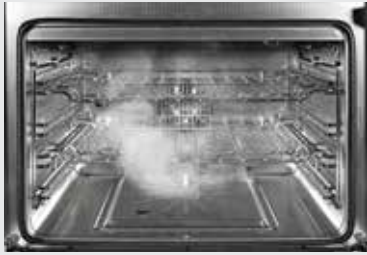
- / Electric multifunction combi-steam oven, 5 hob versions
- / Forno elettrico multifunzione combinato vapore, 5 versioni di piano
- / Four électrique multifonctions combi-vapeur, 5 différentes options de plan de cuisson
- / Multifunktionselktrobackofen 5 Kochplattenkombinationen

### ENAMELLED MULTIFUNCTION

- / Electric multifunction oven, 5 hob versions
- / Forno elettrico multifunzione, 5 soluzioni di piano
- / Four électrique multifonctions, 5 différentes options de plan de cuisson
- / Multifunktionselktrobackofen, 5 Kochplattenkombinationen



GENESI 90 ACCIAIO INOX - FULL GAS BURNERS



**/ S .. = Ovens COMBI-STEAM**

Energy Class A



61 x 43 x 35 (91lt) 50° - 270°



**/ F .. = Ovens MULTIFUNCTION**

Energy Class A



61 x 43 x 35 (91 lt) 50° - 255°



**G9S-6W  
G9F-6W**

/ 6 BRASS gas  
burners (2 woks)



**G9S-4B  
G9F-4B**

/ 4 BRASS gas  
burners (1 wok)  
/ 1 barbecue



**G9S-4M  
G9F-4M**

/ 4 BRASS gas  
burners (1 wok)  
/ 1 mega wok



**G9S-6I  
G9F-6I**

/ 5 induction



**G9S-4T  
G9F-4T**

/ 4 BRASS gas  
burners (1 wok)  
/ 1 frytop

# GENESI 70

## COMBI-STEAM / MULTIFUNCTION

### COLOURS



Acciaio Inox



Nero Crema Bordeaux Antracite Ametista Celeste Nuvola Sabbia

### ACCESSORIES

	STAINLESS STEEL COMBI-STEAM SINGLE	ENAMELLED MULTIFUNCTION SINGLE	ENAMELLED FORCED AIR DOUBLE
Wiring shelves Griglie in filo Grilles Roste	•	•	•
Rotisserie Girarrosto Tournebroche Drehspieß	•	•	
Telescopic liners Guide telescopiche Glissières de four télescopiques Teleskopführungen	•	•	•
Deep tray Leccarda Lèchefrite Backblech	•	•	•
Pizza stone Pietra pizza Pierre réfractaire à pizza Pizzabackstein	•	•	•
Wok support Suporto wok Support pour wok Wokring	•	•	•

### STAINLESS STEEL COMBI-STEAM

- / Electric multifunction combi-steam oven, 2 hob versions
- / Forno elettrico multifunzione combinato vapore, 2 versioni di piano
- / Four électrique multifonctions combi-vapeur, 2 différentes options de plan de cuisson
- / Doppelfunktionselktrobacköfen 2 Kochplattenkombinationen

### ENAMELLED MULTIFUNCTION

- / Electric multifunction oven, 2 hob versions
- / Forno elettrico multifunzione, 2 soluzioni di piano
- / Four électrique multifonctions, 2 différentes options de plan de cuisson
- / Multifunktionselktrobacköfen, 2 Kochplattenkombinationen



GENESI 70 SABBIA - FULL GAS BURNERS



GENESI 70  
DOUBLE OVENS  
BORDEAUX  
FULL GAS BURNERS

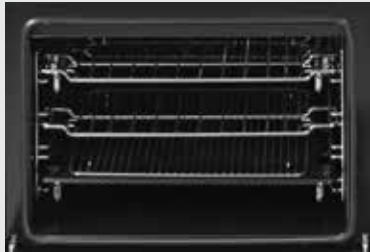


**/ S .. = Ovens COMBI-STEAM**

Energy Class A



47 x 43 x 35 (70 lt) 50° - 265°



**/ F .. = Ovens MULTIFUNCTION**

**/ FF .. = Ovens FORCED AIR - STATIC**

Energy Class A



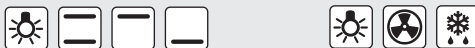
47 x 43 x 35 (70 lt) 50° - 265°



47 x 43 x 17 (34 lt)  
50° - 265°



47 x 43 x 35 (70 lt)  
50° - 250°



**G7S-4**

/ 4 BRASS gas burners  
(1 wok)



**G7S-4I**

/ 4 induction



**G7F-4**

/ 4 BRASS gas burners  
(1 wok)



**G7F-4I**

/ 4 induction



**G7FF-4**

/ 4 BRASS gas burners  
(1 wok)



**G7FF-4I**

/ 4 induction

GENESI STAINLESS STEEL COMPLETE KITCHEN. 90 CM SINK UNIT  
70 CM DISHWASHER - 90 CM RANGE COOKER AND COOKERHOOD  
90 CM WORKING TABLE WITH WOODEN TOP - SIDE BY SIDE REFRIGERATOR  
90 CM WALL UNIT





# GENESI 120

## COOK UNITS

### COLOURS



Acciaio Inox



Nero Crema Bordeaux Antracite Ametista Celeste Nuvola Sabbia

### FEATURES

- / Genesi cook-unit  
120 cm; 2 drawers
- / Unità di cottura Genesi  
120 cm. 2 cassetti
- / Module de cuisson Genesi  
120; Structure avec 2 tiroirs
- / Genesi Küchenmodul  
120 cm. 2 Schubladen



### G12C-6T

6 ALUMINIUM  
gas burners  
(1 wok - 1 fishburner),  
1 frytop



### G12C-6B

6 ALUMINIUM  
gas burners  
(1 wok - 1 fishburner),  
1 barbecue



GENESI 120 COOK UNIT INOX - FRYTOP



# GENESI 90

## COOK UNITS

### COLOURS



Acciaio Inox



Nero Crema Bordeaux Antracite Ametista Celeste Nuvola Sabbia

### FEATURES

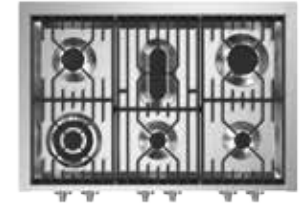
- / Genesi cook-unit 90 cm;  
2 drawers
- / Unità di cottura Genesi 90 cm.  
2 cassetti
- / Module de cuisson Genesi 90;  
Structure avec 2 tiroirs
- / Genesi Küchenmodul 90 cm.  
2 Schubladen



GENESI 90 COOK UNIT ANTRACITE - FRYTOP

### G9C-6W

6 ALUMINIUM  
gas burners  
(1 wok - 1 fishburner)



### G9C-4T

4 ALUMINIUM gas  
burners (1 wok),  
1 frytop



### G9C-4B

4 ALUMINIUM gas  
burners (1 wok),  
1 barbecue



### G9C-6I

5 induction



# GENESI ISOLA 130

## ISLAND HOODS



PLASMA NORM (r) SYSTEM: SEE PAGE 13

### COLOURS



Acciaio Inox

### COLOURS KIT



Ametista

Celeste

Nuvola

Sabbia

### FEATURES

- / Annual consumption 163 kWh
- / Led-lightened dimming glass
- / Remote control with on/off, power, light on/off/dimming, 15 minutes timer functions
- / Easy opening system for easy access to filters
- / High efficiency and low noise
- / PlasmaNorm® filtering system

- / Consumo annuo 163 kW/h
- / Vetro illuminato a LED dimmerabile
- / Telecomando con funzioni with on/off, potenza,
- / Filtri in acciaio di semplice rimozione
- / Alta efficienza, bassa rumorosità
- / Sistema di filtraggio PlasmaNorm®

- / Consommation annuelle d'énergie 163 kWh
- / verre LED avec éclairage à intensité réglable
- / Fonctions de la télécommande: marche/arrêt/intensité, puissance d'aspiration, ventilation intermittente, arrêt temporisé
- / Filtres inox
- / Haute efficacité, faible niveau sonore
- / PlasmaNorm® filtre

- / Energieverbrauch pro Jahr 163 kWh
- / Glasplatte mit dimmbarer LED Beleuchtung
- / Fernbedienung für Funktion an/aus, Licht dimmen, Lüfterstufe erhöhen/verringern, 15 Minuten Nachlauf Funktion
- / Leicht abnehmbare Edelstahlfettfilter
- / Hohe Leistung und Effizienz, leises Betriebsgeräusch
- / Integrierter PlasmaNorm®-Filter

### ACCESSORIES

- / Magnetic chrome strip easy to change with coloured ones
- / Profilo magnetico cromato intercambiabile con profilo colorato
- / Bande magnétique chromée facile à échanger avec celles de couleur
- / Metallprofil in Chrom oder in Farbe, licht austauschbar



CHROME STRIP



CELESTE STRIP

### GKS130

S.steel 130 X 70 cm island hood





LED GLASS 120X60 WITH DIMMING



# GENESI VERTICALE 120 VERTICALE 90

## HEAD FREE HOODS



PLASMA NORM (r) SYSTEM: SEE PAGE 13

### COLOURS



Acaccia Inox

### COLOURS KIT



Ametista

Celeste

Nuvola

Sabbia

### FEATURES

- / Annual consumption 153 kWh
- / 4 LED lights (GKV90); 5 LED lights (GKV120)
- / Remote control with on/off, power, light on/off/dimming, 15 minutes timer functions
- / Push-button panel
- / Stainless steel filters
- / Easy opening system for easy access to filters
- / High efficiency and low noise
- / PlasmaNorm® filtering system

- / Consumo annuo 153 kWh
- / 4 faretti led (GKV90); 5 faretti led (GKV120);
- / Telecomando con funzioni on/off, regolazione potenza, regolazione luci, timer 15 minuti
- / Pannello comandi integrato
- / Filtri in acciaio inox dietro al vetro
- / Sistema di apertura easy-open per un facile accesso ai filtri
- / Alta efficienza e bassa rumorosità
- / Sistema di filtraggio PlasmaNorm®

- / Dépense annuelle d'énergie 153 kWh
- / 4 LED (GKV90); 5 LED (GKV120)
- / Fonctions du télécommande: marche/arrêt/gradation, puissance d'aspiration, ventilation intermittente, poursuite du ventilateur
- / Soft touch contrôle avec display et boutons
- / Filtres inox
- / Haute efficacité faible niveau sonore
- / Système d'ouverture easy-open
- / PlasmaNorm® filtre

- / Energieverbrauch pro Jahr 153 kWh
- / 4 LED Beleuchtung (GKV90); 5 LED Beleuchtung (GKV120)
- / Fernbedienung für Funktion an/aus, Licht dimmen, Lüfterstufe erhöhen/verringern, 15 Minuten Timer Funktion
- / Softtouch Regler
- / Leicht abnehmbare Edelstahlfettfilter
- / Höhe Leistung und Effizienz, leises Betriebsgeräusch
- / Integrierter PlasmaNorm®-Filter

### ACCESSORIES

- / Magnetic chrome strip easy to change with coloured ones
- / Profilo magnetico cromato intercambiabile con profilo colorato
- / Bande magnétique chromée facile à échanger avec celles de couleur
- / Metallprofil in Chrom oder in Farbe, leicht austauschbar



CHROME STRIP



AMETISTA STRIP

### GKV120

S.steel 120 cm head free hood



### GKV90

S.steel 90 cm head free hood





GENESI VERTICALE 120

# GENESI

## HOODS

---

### COLOURS



Acciaio Inox



Nero   Crema   Bordeaux   Antracite   Ametista   Celeste   Nuvola   Sabbia

### FEATURES

---

/ 900 mc/h, s.steel filters, led lights, 4 speeds, switch off timer, energy class B

/ 900 mc/h, filtri inox, luci alogene, 4 velocità, timer di spegnimento, classe energetica B

/ 900 mètres cubes/h, filtres en acier, éclairage led, 4 vitesses, arrêt temporisé, classe énergie B

/ Absaugleistung bis 900 Kubikmeter/h, Edelstahlfilter, led Beleuchtung, 4 Geschwindigkeiten, zeitgesteuerte Abschaltung, Energieklasse B

### ACCESSORIES

---

/ Carbon filters

/ Filtri ai carboni attivi

/ Filtres à charbon

/ Kohlefilter



GENESI 100 HOOD AMETISTA



GENESI 120 SABBIA

## HOODS

---

### GK120

---

S.steel 120 cm range hood



### GK100

---

S.steel 100 cm range hood



### GK90

---

S.steel 90 cm range hood



### GK70

---

S.steel 70 cm range hood



## ACCESSORIES

---

### GKI120

---

Coloured panel for GK120

### SK120

---

117,2x75 cm s.steel splash back  
10 mm thick stainless steel splashback

### GKI100

---

Coloured panel for GK100

### SK100

---

100x75 cm s.steel splash back  
10 mm thick stainless steel splashback

### GKI90

---

Coloured panel for GK90

### SK90

---

90x75 cm s.steel splash back  
10 mm thick stainless steel splashback

### GKI70

---

Coloured panel for GK70

### SK70

---

70x75 cm s.steel splash back  
10 mm thick stainless steel splashback

# GENESI

## REFRIGERATORS FRENCH-DOOR

### COLOURS



Acciaio Inox



Nero Crema Bordeaux Antracite Ametista Celeste Nuvola Sabbia

### FEATURES

- |   |  |  |   |
|---|--|--|---|
| / Full No Frost System  | / Sistema Full No Frost  | / Système complet No Frost   | / Full No Frost-System  |
| / Electronic temperature control with LED display                 | / Regolazione elettronica della temperatura con display LED              | / Contrôle électronique de la température avec affichage LED                         | / Elektronische Temperaturregelung mit LED-Anzeige            |
| / Mode Holiday  | / Funzione Vacanza   | / Fonction de vacances   | / Modus Urlaub  |
| / Super Cooling   | / Funzione raffreddamento rapido   | / Fonction de refroidissement rapide   | / Super-Cooling   |
| / Covered rack for medicine and makeup                            | / Contenitori con coperchio per lo stoccaggio di latticini e medicinali  | / Récipients avec couvercle pour le stockage des produits laitiers et de médicaments | / Covered Träger für Medizin und Make-up                      |
| / Humidity controlled fruit and vegetables crispers               | / Comparti a umidità regolabile per la conservazione di frutta e verdura | / Compartiments humidité réglable pour la conservation des fruits et légumes         | / Feuchtigkeit kontrolliert Fächer für Obst und Gemüse        |
| / Special fresh room  | / Illuminazione interna a LED  | / Éclairage intérieur LED  | / Spezielle frische Zimmer                                    |
| / LED lightening  | / Funzione congelamento rapido   | / Fonction congélation rapide  | / LED-Beleuchtung   |
| / Super Freezer   | / Cassetti freezer a estrazione con sistema Easy-slide                   | / Tiroirs du congélateur avec système Easy-slide                                     | / Super-Gefrierschrank  |
| / Easy slide freezer drawers                                      | / Accessorio per la produzione di ghiaccio                               | / Accessoire pour la production de glace   | / Einfache Dia-Gefrierschubladen                              |
| / Moveable twist ice-maker  | / Porte e cassetti in acciaio inox o acciaio inox verniciato             | / Portes et tiroirs en acier inox ou en acier peint                                  | / Verschiebbare Twist Eishersteller                           |
| / Doors and drawers in stainless steel or painted stainless steel | / Fianchi verniciati   | / Côtés peints   | / Türen und Schubladen in Edelstahl oder lackiertem Edelstahl |
| / Painted side walls  |  |  | / Lackierte Seitenwände                                       |







---

**FRENCH-DOOR**

**GFR-7F**

---

70 cm french-door  
Side panels painted grey  
**Energy class A+**

Cooler volume 292L  
Freezer volume 86L



---

**FRENCH-DOOR**

**GFR-9F**

---

90 cm french-door  
Side panels painted grey  
Waterdispenser 4 Lt. no water  
connection  
**Energy class A+**

Cooler volume 417L  
Freezer volume 119L

# GENESI

## REFRIGERATORS SIDE BY SIDE

### COLOURS



Acciaio Inox



Nero Crema Bordeaux Antracite Ametista Celeste Nuvola Sabbia

### FEATURES

- |  |  |  |   |
|--|--|--|---|
| / Outside dispenser for ice/water  | / Dispenser esterno acqua/ghiaccio   | / Doseur glace/eau extérieur   | / Wasser- und Eisspender mit „Crushed Ice“          |
| / Electric controls of all the functions   | / Controllo elettronico di tutte le funzioni   | / Control électronique de toutes les fonctions   | / Funktion Digitale Kontrollsteuerung               |
| / Double air circulation fan   | / Doppia ventola di circolazione aria  | / Double ventilateurs / Système intégral no-frost  | / Luftzirkulations-System                           |
| / No-frost system  | / Sistema integrale no-frost   | / Système de refroidissement / congélation rapide  | / No-Frost-Technik / Turbo-Kühlmodus                |
| / Rapid freezing or defrost process  | / Meccanismi di raffreddamento/ surgelamento rapido  | / Système de régulation de l' humidité pour les aliments particulièrement périssables      | / Abtauautomatik                                    |
| / Humidity regulation system for particular perishable food                      | / Sistema di regolazione umidità per i cibi delicati e facilmente deperibili   | / Etagères en verre trempé   | / Glasböden aus Sicherheitsglas                     |
| / Shelves in tempered glass  | / Ripiani in vetro temperato   | / Etagère spéciale pour le logement de bouteilles de vins                                  | / Weinfl aschenablage                               |
| / Special supports for bottle storage  | / Speciali griglie per l'alloggiamento di bottiglie di vino  | / Alarme porte ouverte   | / Tür-Offen-Alarm                                   |
| / Open door alarm  | / Allarme porta aperta   | / Compartiment supérieur en acier inox pour stockage ou pour décongélation (Free-Standing) | / Staufach oberhalb des Kühlgerätes (Free-Standing) |
| / Upper stainless steel compartment for storage or defrost of food and beverages | / Speciale scompartimento esterno in acciaio inox per lo stoccaggio e/o lo scongelamento di cibi/bevande (Free-Standing) |  |   |





**SIDE BY SIDE  
FREE-STANDING**

---

**GFR-9**

---

90 cm side-by-side  
Cladded stainless steel sides  
**Energy class A+**

Cooler volume 377L  
Freezer volume 226L



**SIDE BY SIDE  
BUILT-IN**

---

**GFRB-9**

---

90 cm side-by-side  
Side panels painted grey  
**Energy class A+**

Cooler volume 377L  
Freezer volume 226L

# GENESI

## REFRIGERATORS MAXI

### COLOURS



Acciaio Inox

### FEATURES

- / Full no frost
  - / Ice maker with water connection
  - / Completely stainless steel inside and outside
  - / 2 doors and 2 drawers
  - / Upper double compressor compartment
  - / Glazed right door
  - / Each shelf illuminated
- 
- / Full no frost
  - / Produttore di ghiaccio con connessione alla rete idrica
  - / Doppio compressore
  - / Porta destra vetrata
  - / Illuminazione di ogni ripiano
  - / Interno ed esterno completamente in acciaio inox
- 
- / Technologie No Frost
  - / Distributeur glace par branchement sur l'eau
  - / Cotés murs, façade, distributeur, grille de compressor en inox
  - / 2 portes et 4 tiroirs
  - / Duple compressor avec compartiment supérieur
  - / Porte droite en verre
- 
- / No-Frost Technologie
  - / Eisbereiter mit Wassranschluss
  - / Komplett Edelstahl
  - / 2 Türen, 4 Schublade
  - / Obere Doppelkompressorraum
  - / Hitzebeständiges dreischichtiges Glasfenster mit geringem Emissionsgrad
  - / LED-Beleuchtung mit magnetischem Türsensor



### 120 MAXI

### GFR-12

120 cm side-by-side  
Side panels stainless-steel  
**Energy class A++**

Cooler volume 466L  
Freezer volume 247L



# GENESI

## MODULAR SYSTEM

### COLOURS



Acciaio Inox



Nero Crema Bordeaux Antracite Ametista Celeste Nuvola Sabbia

### FEATURES

/ S.steel units for food preparation and washing, large storage compartments, s.steel sinks and tables  
/ 70-90-120 cm sinks and tables with doors or drawers

/ Blocchi inox per la preparazione ed il lavaggio degli alimenti, ampi vani di stoccaggio, piani e lavelli in acciaio

/ Piani e lavelli da 70-90-120 cm con strutture a cassetti o sportelli

/ Compléments en acier pour la préparation des aliments, longemnt pour lo stockage, évier et plans de travail en acier

/ Plan évier et plan de travail 70-90-120 cm. modulés avec portes ou tiroirs

/ Elemente aus Edelstahl für die Zubereitung, Staufach, Arbeitsplatten und Spülen aus Edelstahl

/ Spülmodul und Küchenmodul 70-90-120 cm mit Türen oder Schubläden



GENESI MODULAR SYSTEM CELESTE

**G12C-L2**

Stainless steel 2 bowl sink unit, 2 drawers (120 cm)

**G9S-L1G**

Stainless steel big single bowl sink unit, 2 doors (90 cm)

**G7S-L2**

Stainless steel 1,5 bowl sink unit with 1 door, hinges right side

**DISHWASHERS****GLS-7 \***

Stainless steel clad dishwasher unit (70 cm)

**G12C-PC**

Stainless steel top table with 3 drawers (120 cm)

**G9S-L2**

Stainless steel double bowl sink unit, 2 doors (90 cm)

**G7S-P**

Stainless steel top table with 1 drawer and 1 door, hinges right side

**GLSB-6**

Stainless steel built-in dishwasher with clad door. Including Siemens SN758D01IE. Available in Italy only (60 cm)

**G12C-P**

Stainless steel top table with wooden board, 3 drawers (120 cm)

**G9C-PC**

Stainless steel top table with wooden board, 3 drawers (90 cm)

**G7C-P**

Stainless steel top table with 3 drawers

**GPLS-6\*\***

Stainless steel door for dishwasher



See pag 111 optional drawer accessories

**G9C-P**

Stainless steel top table with 3 drawers (90 cm)

**G9PS / G9PS-S**

Stainless steel wall unit 2 doors with (GP9PS-S) or without (GP9PS) draining board

**ACCESSORIES****MPX**

Stainless steel professional water tap, modern style

**GP7S**

Stainless steel wall unit 1 door 70 cm, hinges right side



\*Suitable for Siemens SN778D01TE. Included in Italy only  
\*\* Suitable for Siemens SN778D01TE

# GENESI

## MODULAR SYSTEM COLUMNS 70 CM

### COLOURS



Acciaio Inox

### GMS-7FR

Stainless steel column for 158 cm H built-in fridge	Colonna in acciaio inox per frigorifero da incasso 158 cm	Colonne inox pour 158 cm H réfrigérateur encastrable	Schrank aus Edelstahl für Einbaukühlschränke 158 cm
---	---	--	---

### GMS-7LSP

Stainless steel column for built-in dishwasher. 1 drawer 45 cm 1 push-pull compartment 45 cm	Colonna in acciaio inox per lavastoviglie da incasso. 1 cassetto 45 cm 1 scomparto push-pull 45 cm	Schrank aus Edelstahl für Einbaugeschirrspüler. 1 Auszug Höhe 45 cm 1 Oberabteil Höhe 45 cm	Colonne inox pour lave-vaisselle intégré. 1 coulissant hauteur 45 cm; 1 compartement push pull hauteur 45 cm
--	--	---	--

### GMS-7FFP

Stainless steel column for double oven. 1 drawer 45 cm 1 push-pull compartment 26 cm	Colonna in acciaio per forno doppio. 1 cassetto 45 cm; 1 scomparto push-pull 26 cm	Schrank aus Edelstahl für DoppelEinbauofen. 1 Auszug Höhe 45 cm; 1 Oberabteil Höhe 26 cm	Colonne inox pour double four encastrable 88 cm 1 coulissant hauteur 45 cm; 1 compartement push pull hauteur 26 cm
--	--	--	--

### GMS-7FP

Stainless steel column for built-in oven. 1 drawer 45 cm 1 drawer 15 cm 1 push-pull drawer 13 cm 1 push-pull compartment 26 cm	Colonna in acciaio per forno da incasso 60 cm. 1 cassetto altezza 45 cm; 1 cassetto alto 15 cm; 1 cassetto push-pull alto 13 cm; 1 scomparto alto 26 cm	Schrank aus Edelstahl für Einbauofen 60 cm. 1 Schublade Höhe 45 cm 1 Schublade Höhe 15 cm 1 Schublade Push-pull Höhe 13 cm 1 Oberabteil Höhe 26 cm	Colonne inox pour four encastrable 60 cm. 1 coulissant hauteur 45 cm; 1 tiroir hauteur 15 cm; 1 tiroir push-pull hauteur 13 cm; 1 compartement push pull hauteur 26 cm
--	---	--	--







**GMS-7FR**

Suitable for Siemens KI28DA30 refrigerator.  
Refrigerator KI28DA30 included in Italy only.



**GMS-7FP**

Appliances not included.



**GMS-7FP**

Appliances not included.



**GMS-7LSP**

Suitable for Siemens SN758D01IE dishwasher.  
Dishwasher SN758D01IE included for Italy only.



Stainless steel adjustable feet





# GENESI BUILT-IN

/ Aisi 304 s.steel body  
/ Electronic programmer  
/ Metal knobs and handles  
/ Cold triple glazed door

/ Materiale acciaio inox Aisi 304  
/ Programmatore elettronico  
/ Manopole e maniglie in metallo  
/ Porta forno fredda con triplo vetro

/ Acier inox Aisi 304  
/ Programmeur électronique du four  
/ Manettes et poignées en métal  
/ Porte du four froide à triple vitrage

/ Edelstahl Aisi 304  
/ Programmierbarer Multifunktionsofen  
/ Knebel und Griffe aus Metall  
/ "Kalte" Ofentur mit dreifachem Glas

# GENESI 60x60

## BUILT-IN OVENS COMBI-STEAM / MULTIFUNCTION

### COLOURS



Acciaio Inox



Nero Crema Bordeaux Antracite Ametista Celeste Nuvola Sabbia

### ACCESSORIES

	STAINLESS STEEL COMBI-STEAM	ENAMELLED MULTIFUNCTION
2 wiring shelves / 1 deep tray 2 griglie in filo / 1 leccarda 2 grilles / lèchefrite 2 Roste / 1 Backblech	•	•
Rotisserie Girarrosto Tournebroche Drehspieß	•	•
Telescopic liners Guide telescopiche Glissières de four télescopiques Teleskopführungen	•	
Pizza stone Pietra pizza Pierre réfractaire à pizza Pizzabackstein	•	
Meat probe Sonda al cuore Sonde de gestion de la température à cœur des aliments Kerntemperaturfühler	•	

### FEATURES COMBI-STEAM

/ Electric 9+2 functions combi-steam oven  
/ Electronic timer control

/ Forno elettrico combinato vapore 9+2 funzioni  
/ Programmatore elettronico

/ Four électrique combi-vapeur 9+2 fonctions  
/ Programmeur électronique du four

/ Multifunktionselektrobackofen mit Combi-Dampf System  
/ Programmierbarer Multifunktionsofen

### FEATURES MULTIFUNCTION

/ Electric 9 functions oven  
/ Electronic timer control

/ Forno elettrico 9 funzioni  
/ Programmatore elettronico

/ Four électrique 9 fonctions  
/ Programmeur électronique du four

/ Multifunktionselektrobackofen 9 funktionen  
/ Programmierbarer Multifunktionsofen



GENESI 60X60 BUILT-IN OVEN AMETISTA



/ **GFE6-S** .. = Ovens **COMBI-STEAM**  
Energy Class A



47 x 43 x 35 (70 lt) 50° - 265°



/ **GFE6** .. = Ovens **MULTIFUNCTION**  
Energy Class A



47 x 43 x 35 (70 lt) 50° - 265°



**GFE6-S**

Stainless Steel  
COMBI-STEAM

**GFE6**

Enamelled  
MULTIFUNCTION

# GENESI 60x90

## BUILT-IN OVENS COMBI-STEAM / MULTIFUNCTION

### COLOURS



Acciaio Inox



Nero Crema Bordeaux Antracite Ametista Celeste Nuvola Sabbia

### ACCESSORIES

2 wiring shelves / 2 deep tray  
2 griglie in filo / 2 leccarde  
2 grilles / 2 lèchefrite  
2 Roste / 2 Backblech

Rotisserie  
Girarrosto  
Tournebroche  
Drehspieß

Telescopic liners  
Guide telescopiche  
Glissières de four télescopiques  
Teleskopführungen

Pizza stone  
Pietra pizza  
Pierre réfractaire à pizza  
Pizzabackstein

Meat probe  
Sonda al cuore  
Sonde de gestion de la température à cœur des  
aliments  
Kerntemperaturfühler

	STAINLESS STEEL COMBI-STEAM	ENAMELLED MULTIFUNCTION
--	--------------------------------	----------------------------

	•	•
--	---	---

	•	•
--	---	---

	•	
--	---	--

	•	
--	---	--

	•	
--	---	--

### FEATURES COMBI-STEAM

- / 1 Electric 9+2 functions combi-steam oven
- / 1 pizza oven
- / Electronic timer control
- / Useful storage drawer

- / 1 Forno elettrico combinato vapore 9+2 funzioni
- / 1 forno pizza 315°C
- / Programmatore elettronico
- / Cassetto estraibile

- / 1 Four électrique combi-vapeur 9+2 fonctions
- / 1 pizza four 315°C
- / Programmeur électronique du four
- / Tiroir inférieur pour le rangement

- / 1 Multifunktionselktrobackofen mit Combi-Dampf System
- / 1 pizza Backofen 315°C
- / Programmierbarer Multifunktionsofen
- / Schublade für Backbleche und Roste

### FEATURES MULTIFUNCTION

- / 1 Electric 9 functions oven
- / 1 pizza oven
- / Electronic timer control
- / Useful storage drawer

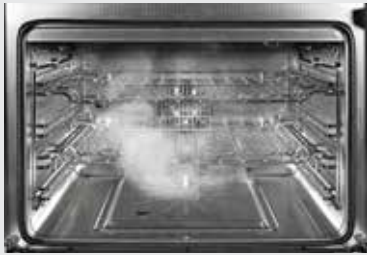
- / 1 Forno elettrico 9 funzioni
- / 1 forno pizza 315°C
- / Programmatore elettronico
- / Cassetto estraibile

- / 1 Four électrique 9 fonctions
- / 1 pizza four 315°C
- / Programmeur électronique du four
- / Tiroir inférieur pour le rangement

- / 1 Multifunktionselktrobackofen 9 funktions
- / 1 pizza Backofen 315°C
- / Programmierbarer Multifunktionsofen
- / Schublade für Backbleche und Roste



GENESI 60X90 BUILT-IN OVEN SABBIA



**/ GFFE6-S .. = Ovens COMBI-STEAM**

Energy Class A



47 x 43 x 17 (34 lt)  
50° - 315°



47 x 43 x 35 (70 lt)  
50° - 265°



**/ GFFE6 .. = Ovens MULTIFUNCTION**

Energy Class A



47 x 43 x 17 (34 lt)  
50° - 265°



47 x 43 x 35 (70 lt)  
50° - 265°



**GFFE6-S**

Stainless Steel  
COMBI-STEAM

**GFFE6**

Enamelled  
MULTIFUNCTION

# GENESI 90x60

## BUILT-IN OVENS COMBI-STEAM / MULTIFUNCTION

### COLOURS



Acciaio Inox



Nero Crema Bordeaux Antracite Ametista Celeste Nuvola Sabbia

### ACCESSORIES

	STAINLESS STEEL COMBI-STEAM	ENAMELLED MULTIFUNCTION
--	--------------------------------	----------------------------

2 wiring shelves / 1 deep tray  
2 griglie in filo / 1 leccarda  
2 grilles / lèchefrite  
2 Roste / 1 Backblech

• •

Rotisserie  
Girarrosto  
Tournebroche  
Drehspieß

• •

Telescopic liners  
Guide telescopiche  
Glissières de four télescopiques  
Teleskopführungen

•

Pizza stone  
Pietra pizza  
Pierre réfractaire à pizza  
Pizzabackstein

•

Meat probe  
Sonda al cuore  
Sonde de gestion de la température à cœur  
des aliments  
Kerntemperaturfühler

•

### FEATURES COMBI-STEAM

/ 1 Electric 9+2 functions  
combi-steam oven  
/ Electronic timer control

/ 1 Forno elettrico combinato vapore  
9+2 funzioni  
/ Programmatore elettronico

/ 1 Four électrique combi-vapeur  
9+2 fonctions  
/ Programmeur électronique du four

/ 1 Multifunktionselektrobackofen mit  
Combi-Dampf System  
/ Programmierbarer Multifunktionsofen

### FEATURES MULTIFUNCTION

/ 1 Electric 9 functions oven  
/ Electronic timer control

/ 1 Forno elettrico 9 funzioni  
/ Programmatore elettronico

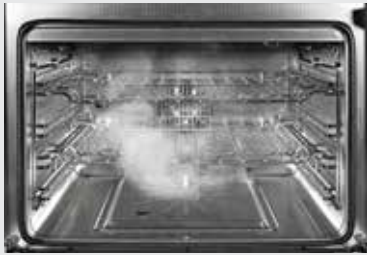
/ 1 Four électrique 9 fonctions  
/ Programmeur électronique du four

/ 1 Multifunktionselektrobackofen  
9 fonctions  
/ Programmierbarer Multifunktionsofen



GENESI 90X60 BUILT-IN OVEN CELESTE

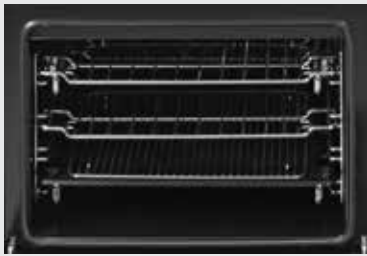




/ **GFE9-S ..** = Ovens **COMBI-STEAM**  
Energy Class A



61 x 43 x 35 (91 lt) 50° - 270°



/ **GFE9 ..** = Ovens **MULTIFUNCTION**  
Energy Class A



61 x 43 x 35 (91 lt) 50° - 255°



**GFE9-S**

Stainless Steel  
COMBI-STEAM

**GFE9**

Enamelled  
MULTIFUNCTION



# GENESI 60x45

## BUILT-IN PIZZA OVEN

### COLOURS



Acciaio Inox



Nero Crema Bordeaux Antracite Ametista Celeste Nuvola Sabbia

### ACCESSORIES

1 wiring shelf  
1 griglia in filo  
1 grille  
1 Roste

---

1 deep tray  
1 leccarda  
1 lechefrite  
1 Backblech

---

1 trivet  
1 trivet  
1 grille à rôtisserie  
1 Grillrost für Backblech

Pizza slice  
Paletta per pizza  
Pelle à pizza  
Pizzheber

### STAINLESS STEEL TRADITIONAL

•

•

•

•



GENESI 60x45 BUILT-IN PIZZA OVEN CREMA

### FEATURES

/ Built-in pizza oven with with stainless steel inside.  
/ Integrated pizza stone.  
/ Up to 315°C.  
/ Electronic control digital clock  
/ Push-pull drawer for oven accessories.

/ Forno pizza da incasso con interno in acciaio inox.  
/ Base in pietra refrattaria.  
/ Temperatura massima 315°C.  
/ Programmatore elettronico.  
/ Cassetto push-pull per accessori.

/ Four integrable a pizza; intérieur inox;  
/ pierre à Pizza intégrée;  
/ température maximum 315°.  
/ affichage de l'heure avec minuteur;  
/ tiroir Push Pull pour les accessoires.

/ Pizza ofen; Innenraum aus Edelstahl.  
/ Integrierter Pizzastein.  
/ Maximale Temperatur 315 °.  
/ Display mit Programmierung.  
/ Push-pull Schublade für Geräte.



**GFE6-P = Ovens TRADITIONAL**  
Energy Class A



47 x 43 x 17 (34 lt) **50° - 315°**



# GENESI

## BUILT-IN GAS HOBS

### FEATURES

/ 60 - 75 - 90 cm built-in gas hobs  
/ S.Steel embossed hob  
/ Cast iron pan supports  
/ Safety thermocouples  
/ One touch ignition  
/ Metal knobs

/ Tables de cuisson à gaz intégrable  
/ de 60 - 75 - 90 cm En inox gaufré  
/ Supports casseroles en fonte  
/ Sécurité par thermocouple  
/ Allumage automatique  
/ Knebel aus Metall

/ Piani incasso a gas da 60 - 75 - 90 cm  
/ Piano stampato in acciaio inox  
/ Griglia in ghisa  
/ Termocoppie di sicurezza  
/ Accensione sottomanopola  
/ Manopole in metallo

/ 60 - 75 - 90 Gaskochfeld  
/ Edelstahlkochfläche  
/ Tropfträger aus Gusseisen  
/ Thermoelektrische Flammenüberwachung  
/ Elektrische Zündung  
/ Einhand-Zündung  
/ Manettes en métal



GENESI BUILT-IN GAS HOBS

### GP6B-4

4 ALUMINIUM gas  
burners (1 wok)



### GP7B-5

5 ALUMINIUM gas  
burners (1 wok)



### GP9B-5

5 ALUMINIUM gas  
burners (1 wok)



# GENESI

## BUILT-IN INDUCTION HOBS

### FEATURES

---

- / 60 - 90 cm induction hobs with "free zones" technology
- / Sliding control
- / Double booster
- / Auto stop
- / 2 Pre-setted temperatures
- / Piani ad induzione da 60 - 90 cm
- / Piani incasso induzione con tecnologia "free zones"
- / Sliding control
- / Doppio booster
- / Auto stop
- / 2 Temperature pre-settate
- / Tables de cuisson à induction intégrables de 60 - 90 cm
- / Commande par glissement
- / Double zones booster
- / Minuterie par zone par arrêt automatique
- / 2 Températures pré sélectionnées
- / 60 - 90 cm flächeninduktion-kochfeld
- / Slider-bedienung
- / Doppel-Booster
- / Sicherheitsabschaltung
- / Zweifache Temperaturprogrammierung



GENESI BUILT-IN INDUCTION HOBS

### GP6I-4

---

- / Free zones technology
- sliding controls (KW)
- / 4 x 2,6 • 3,7
- / 2 bridge zones
- / Double booster
- / Auto stop
- / 2 auto temperature
- / Size: 60x53 cm



### GP9I-6

---

- / Free zones technology
- sliding controls (KW)
- / 6 x 2,6 • 3,7
- / 3 bridge zones
- / Double booster
- / Auto stop
- / 2 auto temperature
- / Size: 90x53 cm



# GENESI 120

## COOKTOP

### FEATURES

---

/ 2 hob version (117,2 cm)

/ 2 versioni da 117,2 cm

/ 2 types d'entablément (117,2 cm)

/ 4 Kochplattenkombinationen (117,2 cm)



### G12-6T

---

6 ALUMINIUM gas  
burners (1 wok,  
1 fishburner), 1 frytop



### G12-6B

---

6 ALUMINIUM gas  
burners (1 wok,  
1 fishburner),  
1 barbecue



GENESI 120 COOKTOP FRYTOP-DEEP FRYER

# GENESI 90

## COOKTOP

### FEATURES

---

/ 4 hob version (90 cm)

/ 4 versioni da 90 cm

/ 4 type d'entablément (90 cm)

/ 4 Kochplattenkombinationen (90 cm)



GENESI 90 COOKTOP

### G9-6

---

6 ALUMINIUM gas  
burners (1 wok,  
1 fishburner)



### G9-4T

---

4 ALUMINIUM gas  
burners (1 wok,  
1 frytop)



### G9-4B

---

4 ALUMINIUM gas  
burners (1 wok,  
1 barbecue)



### G9-6I

---

5 induction





YOUR  
CLASSIC  
STYLE





# ASCOT

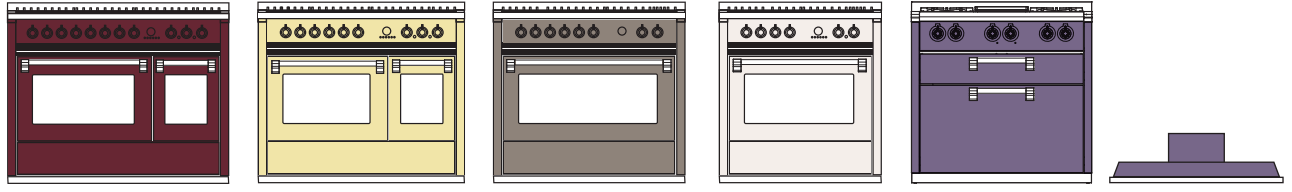
- / Aisi 304 s.steel body
- / One touch ignition
- / Electronic oven programmer
- / Brass burners
- / Gas or induction
- / Metal knobs and handles
- / Cast iron enamelled griddles
- / Storage drawer
- / Adjustable feet
- / Cold triple glazed door

- / Materiale acciaio inox Aisi 304
- / Accensione con sistema one touch
- / Programmatore elettronico del forno
- / Bruciatori in ottone
- / Gas o induzione
- / Manopole e maniglie in metallo
- / Griglie in ghisa smaltata
- / Cassetto estraibile
- / Piedi regolabili
- / Porta forno fredda con triplo vetro

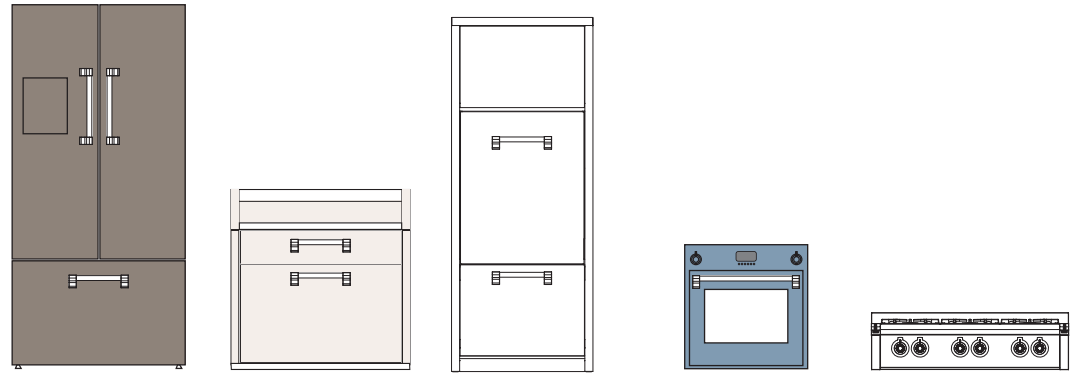
- / Acier inox Aisi 304
- / Système d'allumage "one-touch"
- / Programmeur électronique du four
- / Brûleurs laiton
- / Gaz ou induction
- / Manettes et poignées en métal
- / Grilles en fonte émaillée
- / Tiroir inférieur
- / Pieds réglables en hauteur
- / Porte du four froide à triple vitrage

- / Edelstahl Aisi 304
- / Einhand - Zündung
- / Programmierbarer Multifunktionsofen
- / Messing Brenner
- / Emaillierte Topfträger aus Gusseisen
- / Knebel und Griffe aus Metall
- / Gasbrenner oder induktion
- / Tellerwärmer-Schublade
- / Verstellbare Füße
- / "Kalte" Ofentür mit dreifachem Glas



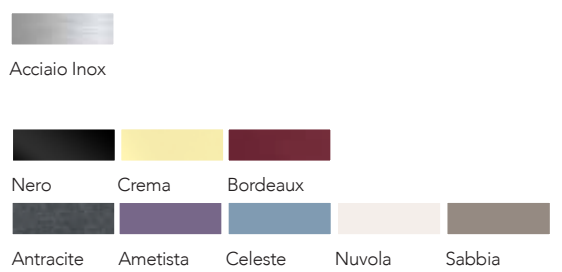


RANGE COOKERS				COOK UNIT	HOODS	
<b>120</b>	<b>100</b> <b>100 - 3 OVENS</b>	<b>90</b>	<b>70</b> <b>70 - 2 OVENS</b>	<b>90</b>	<b>70</b>	<b>100</b> <b>120</b>
pag. 74	pag. 76	pag. 80	pag. 84	pag. 86	pag. 90	



REFRIGERATORS	MODULAR SYSTEM	MODULAR COLUMNS 70	BUILT-IN OVENS	COOKTOP
<b>70</b> <b>90</b>	<b>70</b> <b>90</b> <b>120</b>		<b>60X60</b> <b>60X90</b> <b>90X60</b>	<b>90</b>
pag. 94	pag. 98	pag. 100	pag. 104	pag. 110

**COLOURS**



# ASCOT 120

## COMBI-STEAM / MULTIFUNCTION

### COLOURS



Acciaio Inox



Nero

Crema

Bordeaux

Antracite

Ametista

Celeste

Nuvola

Sabbia

### TRIM



Chrome



Brass

Nikel

Bronze

### ACCESSORIES

#### STAINLESS STEEL COMBI-STEAM

#### ENAMELLED MULTIFUNCTION

Wiring shelves Griglie in filo Grilles Roste	•	•
Rotisserie Girarrosto Tournebroche Drehspieß	•	•
Telescopic liners Guide telescopiche Glissières de four télescopiques Teleskopführungen	•	•
Deep tray Leccarda Lèchefrite Backblech	•	•
Pizza stone Pietra pizza Pierre réfractaire à pizza Pizzabackstein	•	•
Wok support Suporto wok Support pour wok Wokring	•	•

### STAINLESS STEEL COMBI-STEAM

/ Electric multifunction combi-steam double oven, 4 hob versions

/ Doppio forno elettrico multifunzione combinato vapore, 4 versioni di piano

/ Double four électrique multifonctions combi-vapeur, 4 différentes options de plan de cuisson

/ Doppelmultifunktionselktrobacköfen 4 Kochplattenkombinationen

### ENAMELLED MULTIFUNCTION

/ Electric multifunction double oven, 5 hob versions

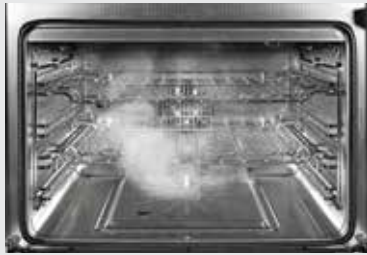
/ Doppio forno elettrico multifunzione, 5 soluzioni di piano

/ Double four électrique multifonctions, 5 différentes options de plan de cuisson

/ Doppelmultifunktionselktrobacköfen, 5 Kochplattenkombinationen



ASCOT 120 ANTRACITE + NIKEL - FRYTOP



**/ SF .. = Ovens COMBI-STEAM**  
Energy Class A



61 x 43 x 35 (91 lt) 50° - 270°



26 x 43 x 35 (39 lt) 50° - 265°



**/ FF .. = Ovens MULTIFUNCTION**  
Energy Class A



61 x 43 x 35 (91 lt) 50° - 255°



26 x 43 x 35 (39 lt) 50° - 265°



**A12SF-6M**  
**A12FF-6M**

/ 6 BRASS gas  
burners (2 woks)  
/ 1 mega wok



**A12SF-4TM**  
**A12FF-4TM**

/ 4 BRASS gas  
burners (1 wok)  
/ 1 frytop  
/ 1 mega wok



**A12SF-6T**  
**A12FF-6T**

/ 6 BRASS gas  
burners  
(2 woks)  
/ 1 frytop



**A12FF-4BM**

/ 4 BRASS gas  
burners (1 wok)  
/ 1 barbecue  
/ 1 mega wok



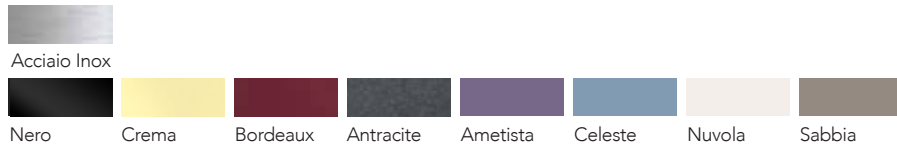
**A12SF-6B**  
**A12FF-6B**

/ 6 BRASS gas  
burners  
(2 woks)  
/ 1 barbecue

# ASCOT 100

## COMBI-STEAM / MULTIFUNCTION

### COLOURS



### TRIM



### ACCESSORIES

	STAINLESS STEEL COMBI-STEAM	ENAMELLED MULTIFUNCTION
Wiring shelves Griglie in filo Grilles Roste	•	•
Rotisserie Girarrosto Tournebroche Drehspieß	•	•
Telescopic liners Guide telescopiche Glissières de four télescopiques Teleskopführungen	•	•
Deep tray Leccarda Lèchefrite Backblech	•	•
Pizza stone Pietra pizza Pierre réfractaire à pizza Pizzabackstein	•	•
Wok support Suporto wok Support pour wok Wokring	•	•

### STAINLESS STEEL COMBI-STEAM

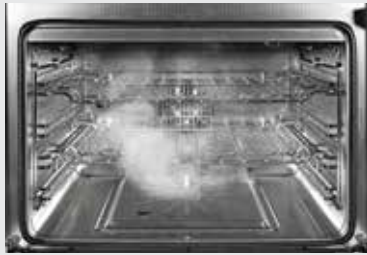
- / Electric multifunction combi-steam double oven, 5 hob versions
- / Doppio forno elettrico multifunzione combinato vapore, 5 versioni di piano
- / Double four électrique multifonctions combi-vapeur, 5 différentes options de plan de cuisson
- / Doppelmultifunktionselktrobacköfen 5 Kochplattenkombinationen

### ENAMELLED MULTIFUNCTION

- / Electric multifunction double oven, 5 hob versions
- / Doppio forno elettrico multifunzione, 5 soluzioni di piano
- / Double four électrique multifonctions, 5 différentes options de plan de cuisson
- / Doppelmultifunktionselktrobacköfen, 5 Kochplattenkombinationen



ASCOT 100 SABBIA + NIKEL - FRYTOP



**/ SF .. = Ovens COMBI-STEAM**

Energy Class A



47 x 43 x 35 (70 lt) 50° - 265°



26 x 43 x 35 (39lt) 50° - 265°



**/ FF .. = Ovens MULTIFUNCTION**

Energy Class A



47 x 43 x 35 (70 lt) 50° - 265°



26 x 43 x 35 (39 lt) 50° - 265°



**A10SF-6W  
A10FF-6W**

/ 6 BRASS gas  
burners (2 woks)



**A10SF-4M  
A10FF-4M**

/ 4 BRASS gas  
burners (1 wok)  
/ 1 mega wok



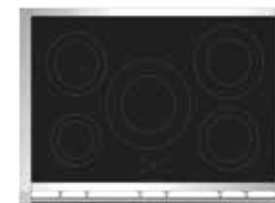
**A10SF-4T  
A10FF-4T**

/ 4 BRASS gas  
burners (1 wok)  
/ 1 frytop



**A10SF-4B  
A10FF-4B**

/ 4 BRASS gas  
burners (1 wok)  
/ 1 barbecue



**A10SF-6I  
A10FF-6I**

/ 5 induction

# ASCOT 100/3 Ovens

## FORCED AIR

### COLOURS



Acciaio Inox



Nero

Crema

Bordeaux

Antracite

Ametista

Celeste

Nuvola

Sabbia

### TRIM



Chrome



Brass

Nikel

Bronze

### ACCESSORIES

Wiring shelves

Griglie in filo

Grilles

Roste

Telescopic liners

Guide telescopiche

Glissières de four télescopiques

Teleskopführungen

Deep tray

Leccarda

Lêchefrite

Backblech

Pizza stone

Pietra pizza

Pierre réfractaire à pizza

Pizzabackstein

Wok support

Suporto wok

Support pour wok

Wokring

### ENAMELLED FORCED AIR

•

•

•

•

•

### ENAMELLED FORCED AIR

/ 1 forced air oven, 1 static oven, 1 grill oven, 4 hob versions

/ 1 forno ventilato, 1 forno statico, 1 forno grill, 4 soluzioni di piano

/ 1 four convection, 1 four traditionnelle, 1 four grill,  
4 différentes options de plan de cuisson

/ 1 Umluftofen, 1 statischer Ofen, 1 Grill Ofen,  
4 Kochplattenkombinationen



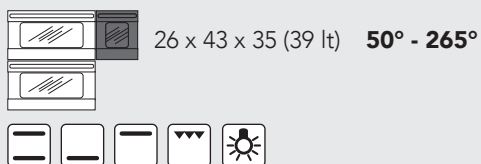
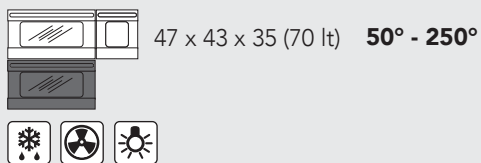
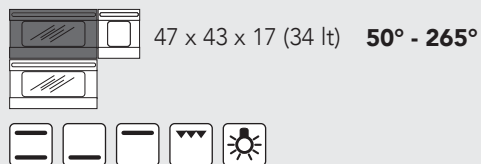
ASCOT 100 NUVOLA + CHROME - MEGAWOK





/ FFF .. = Ovens **FORCED AIR - STATIC - GRILL**  
 / FFF-D .. = Ovens **FORCED AIR - STATIC GRILL SOLID DOOR**

Energy Class A



ASCOT 100/3 OVENS  
 CREMA  
 SOLID DOOR

### GLASS DOOR



**A10FFF-6W**  
 / 6 BRASS gas  
 burners (2 woks)



**A10FFF-4M**  
 / 4 BRASS gas  
 burners (1 wok)  
 / 1 mega wok



**A10FFF-4T**  
 / 4 BRASS gas  
 burners (1 wok)  
 / 1 frytop



**A10FFF-6I**  
 / 5 induction

### SOLID DOOR



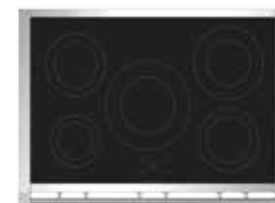
**A10FFF-D-6W**  
 / 6 BRASS gas  
 burners (2 woks)



**A10FFF-D-4M**  
 / 4 BRASS gas  
 burners (1 wok)  
 / 1 mega wok



**A10FFF-D-4T**  
 / 4 BRASS gas  
 burners (1 wok)  
 / 1 frytop



**A10FFF-D-6I**  
 / 5 induction

# ASCOT 90

## COMBI-STEAM / MULTIFUNCTION

### COLOURS



Acciaio Inox



Nero

Crema

Bordeaux

Antracite

Ametista

Celeste

Nuvola

Sabbia

### TRIM



Chrome



Brass

Nikel

Bronze

### ACCESSORIES

#### STAINLESS STEEL COMBI-STEAM

#### ENAMELLED MULTIFUNCTION

ACCESSORIES	STAINLESS STEEL COMBI-STEAM	ENAMELLED MULTIFUNCTION
Wiring shelves Griglie in filo Grilles Roste	•	•
Rotisserie Girarrosto Tournebroche Drehspieß	•	•
Telescopic liners Guide telescopiche Glissières de four télescopiques Teleskopführungen	•	•
Deep tray Leccarda Lèchefrite Backblech	•	•
Pizza stone Pietra pizza Pierre réfractaire à pizza Pizzabackstein	•	•
Wok support Suporto wok Support pour wok Wokring	•	•

### STAINLESS STEEL COMBI-STEAM

/ Electric multifunction combi-steam oven, 5 hob versions

/ Forno elettrico multifunzione combinato vapore, 5 versioni di piano

/ Four électrique multifonctions combi-vapeur, 5 différentes options de plan de cuisson

/ Multifunktionselektrobackofen 5 Kochplattenkombinationen

### ENAMELLED MULTIFUNCTION

/ Electric multifunction oven, 5 hob versions

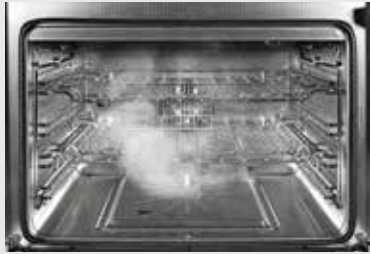
/ Forno elettrico multifunzione, 5 soluzioni di piano

/ Four électrique multifonctions, 5 différentes options de plan de cuisson

/ Multifunktionselektrobackofen, 5 Kochplattenkombinationen



ASCOT 90 CELESTE + CHROME - FRYTOP



**/ S .. = Ovens COMBI-STEAM**  
Energy Class A



61 x 43 x 35 (91lt) **50° - 270°**



**/ F .. = Ovens MULTIFUNCTION**  
Energy Class A

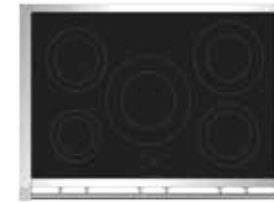


61 x 43 x 35 (91 lt) **50° - 255°**



**A9S-6W**  
**A9F-6W**

/ 6 BRASS gas  
burners (2 woks)



**A9S-6I**  
**A9F-6I**

/ 5 induction



**A9S-4M**  
**A9F-4M**

/ 4 BRASS gas  
burners (1 wok)  
/ 1 mega wok



**A9S-4B**  
**A9F-4B**

/ 4 BRASS gas  
burners (1 wok)  
/ 1 barbecue



**A9S-4T**  
**A9F-4T**

/ 4 BRASS gas  
burners (1 wok)  
/ 1 frytop



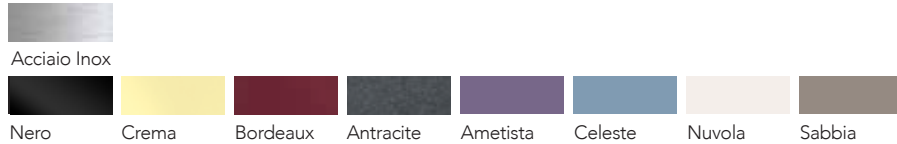


ASCOT 120 ANTRACITE - FRYTOP

# ASCOT 70

## COMBI-STEAM / MULTIFUNCTION

### COLOURS



### TRIM



Chrome



Brass

Nikel

Bronze

### ACCESSORIES

	STAINLESS STEEL COMBI-STEAM SINGLE	ENAMELLED MULTIFUNCTION SINGLE	ENAMELLED FORCED AIR DOUBLE
Wiring shelves Griglie in filo Grilles Roste	•	•	•
Rotisserie Girarrosto Tournebroche Drehspieß	•	•	
Telescopic liners Guide telescopiche Glissières de four télescopiques Teleskopführungen	•	•	•
Deep tray Leccarda Lèchefrite Backblech	•	•	•
Pizza stone Pietra pizza Pierre réfractaire à pizza Pizzabackstein	•	•	•
Wok support Suporto wok Support pour wok Wokring	•	•	•

### STAINLESS STEEL COMBI-STEAM

- / Electric multifunction combi-steam oven, 2 hob versions
- / Forno elettrico multifunzione combinato vapore, 2 versioni di piano
- / Four électrique multifonctions combi-vapeur, 2 différentes options de plan de cuisson
- / Multifunktionslektrobackofen 2 Kochplattenkombinationen

### ENAMELLED MULTIFUNCTION

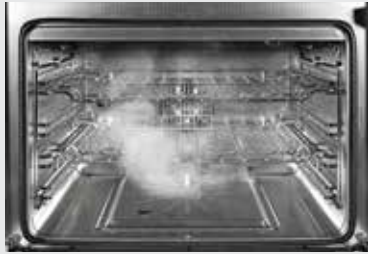
- / Electric multifunction oven, 2 hob versions
- / Forno elettrico multifunzione, 2 soluzioni di piano
- / Four électrique multifonctions, 2 différentes options de plan de cuisson
- / Multifunktionslektrobackofen, 2 Kochplattenkombinationen




ASCOT 70 ACCIAIO INOX + CHROME  
FULL GAS BURNERS

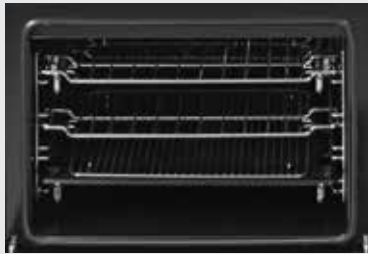


ASCOT 70  
DOUBLE OVEN  
BORDEAUX + CHROME  
FULL GAS BURNERS




**/ S .. = Ovens COMBI-STEAM**  
Energy Class A


 47 x 43 x 35 (70 lt) **50° - 265°**




**/ F .. = Ovens MULTIFUNCTION**  
**/ FF .. = Ovens FORCED AIR - STATIC**  
Energy Class A

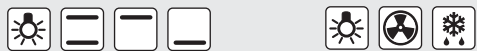
 47 x 43 x 35 (70 lt) **50° - 265°**



 47 x 43 x 17 (34 lt) **50° - 265°**



 47 x 43 x 35 (70 lt) **50° - 250°**



**A7S-4**

/ 4 BRASS gas  
burners (1 wok)



**A7S-4I**

/ 4 induction



**A7F-4**

/ 4 BRASS gas  
burners (1 wok)



**A7F-4I**

/ 4 induction



**A7FF-4**

/ 4 BRASS gas  
burners (1 wok)



**A7FF-4I**

/ 4 induction

# ASCOT 90

## COOK UNITS

---

### COLOURS



Acciaio Inox



Nero



Crema



Bordeaux



Antracite



Ametista



Celeste



Nuvola



Sabbia

### TRIM



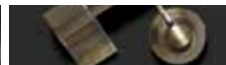
Chrome



Brass



Nikel



Bronze

### FEATURES

---

/ Ascot cook-unit 90cm; 2 drawers

/ Unità di cottura Ascot 90cm. 2 cassetti

/ Composition de cuisson Ascot 90; Structure avec 2 tiroirs

/ Ascot Küchenmodul 90 cm. 2 Schubladen

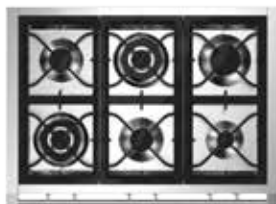


ASCOT 90 COOK UNIT ANTRACITE + NIKEL - FRYTOP





ASCOT 90 COOKUNIT SABBIA + BRONZE



**A9C-6W**

/ 6 ALUMINIUM gas  
burners (2 woks)



**A9C-4T**

/ 4 ALUMINIUM gas  
burners (1 wok),  
/ 1 frytop



**A9C-4B**

/ 4 ALUMINIUM gas  
burners (1 wok),  
/ 1 barbecue



**A9C-6I**

/ 5 induction

ASCOT



ASCOT 100 NUVOLA 10 cm plinth

# ASCOT ISOLA 120

## ISLAND HOODS

### COLOURS



Acciaio Inox



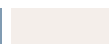
Antracite



Ametista



Celeste



Nuvola



Sabbia

### FEATURES

- / Annual consumption 153 kWh
- / 10 dimming LED lights
- / Remote control with on/off, power, light on/off/dimming, 15 minutes timer functions
- / Push-button panel
- / Stainless steel filters
- / Easy opening system for easy access to filters
- / High efficiency and low noise
- / PlasmaNorm® filtering system

- / Consumo annuo 153 kWh
- / 10 faretto led dimmerabili
- / Telecomando con funzioni on/off, regolazione potenza, regolazione luci, timer 15 minuti
- / Pannello comandi integrato
- / Filtri in acciaio inox dietro al vetro
- / Sistema di apertura easy-open per un facile accesso ai filtri
- / Alta efficienza e bassa rumorosità
- / Sistema di filtraggio PlasmaNorm®

- / Consommation annuelle d'énergie 153 kWh
- / 10 LED
- / Fonctions de la télécommande: marche/arrêt/intensité, puissance d'aspiration, ventilation intermittente, arrêt temporisé
- / Soft touch contrôle avec display et boutons
- / Filtres inox
- / Haute efficacité
- / Système d'ouverture easy-open
- / PlasmaNorm® filtre

- / Energieverbrauch pro Jahr 153 kWh
- / 10 regulierbare Led Beleuchtungen
- / Fernbedienung für Funktion an/aus, Licht dimmen, Lüfterstufe erhöhen/verringern, 15 Minuten nachlauf Funktion
- / Softtouch Regelung
- / Einfach abnehmbare Edelstahlfilter
- / Hohe Leistung und Effizienz, leises Betriebsgeräusch
- / Integrierter PlasmaNorm®-Filter



PLASMA NORM (r) SYSTEM: SEE PAGE 13

### AKS120

S.steel 120 x 60 cm island hood





ASCOT ISOLA 120 NUVOLA

# ASCOT

## HOODS

---

### COLOURS



Acciaio Inox



Nero



Crema



Bordeaux



Antracite



Ametista



Celeste



Nuvola



Sabbia

### TRIM



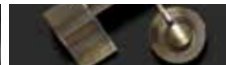
Chrome



Brass



Nikel



Bronze

### FEATURES

---

/ 900 mc/h, s.steel filters, led lights, 4 speeds, switch off timer, energy class B

/ 900 mc/h, filtri inox, luci alogene, 4 velocità, timer di spegnimento, classe energetica B

/ 900 mètres cubes/h, filtres en acier, éclairage led, 4 vitesse, arrêt temporisé, classe énergie B

/ Absaugeleistung bis 900 Kubikmeter/h, Edelstahlfilter, led Beleuchtung, 4 Geschwindigkeiten, zeitgesteuerte Abschaltung, Energieklasse B

### ACCESSORIES

---

/ Carbon filters

/ Filtri ai carboni attivi

/ Filtres à charbon

/ Kohlefilter



ASCOT 100 HOOD SABBIA



## HOODS

---

### AKL120

---

117,2 cm range hood  
5 led down  
2 led up



### AKL100

---

100 cm range hood  
4 led down  
2 led up



### AKL90

---

90 cm range hood  
3 led down  
2 led up



### AKL70

---

70 cm range hood  
3 led down  
2 led up



## ACCESSORIES

---

### SK120

---

117,2x75 cm s.steel splash back  
10 mm thick stainless steel splashback

### SK100

---

100x75 cm s.steel splash back  
10 mm thick stainless steel splashback

### SK90

---

90x75 cm s.steel splash back  
10 mm thick stainless steel splashback

### SK70

---

70x75 cm s.steel splash back  
10 mm thick stainless steel splashback

# ASCOT

## REFRIGERATORS FRENCH-DOOR

### COLOURS



Acciaio Inox



Nero



Crema



Bordeaux



Antracite



Ametista



Celeste



Nuvola



Sabbia

### TRIM



Chrome



Brass



Nichel



Bronze

### FEATURES

- |   |   |  |   |
|---|---|--|---|
| / Full No Frost system                            | / Sistema Full No Frost   | / Système complet No Frost   | / Full No Frost-System  |
| / Electronic temperature control with LED display | / Regolazione elettronica della temperatura con display LED               | / Contrôle électronique de la température avec affichage LED                         | / Elektronische Temperaturregelung mit LED-Anzeige            |
| / Separate temperature controls                   | / Funzione Vacanza  | / Fonction de vacances   | / Modus Urlaub  |
| / Holiday function                                | / Funzione raffreddamento rapido  | / Fonction de refroidissement rapide   | / Super-Cooling   |
| / Super cooling                                   | / Contenitori con coperchio per lo stoccaggio di latticini e medicinali   | / Récipients avec couvercle pour le stockage des produits laitiers et de médicaments | / Covered Träger für Medizin und Make-up                      |
| / Rack with lid for milk                          | / Scomparti a umidità regolabile per la conservazione di frutta e verdura | / Compartiments humidité réglable pour la conservation des fruits et légumes         | / Feuchtigkeit kontrolliert Fächer für Obst und Gemüse        |
| / Cling box                                       | / Illuminazione interna a LED   | / Éclairage intérieur LED  | / Spezielle frische Zimmer / LED-Beleuchtung                  |
| / Crisper with Humidity Control                   | / Funzione congelamento rapido  | / Fonction congélation rapide  | / Super Freezer   |
| / LED-lighting                                    | / Cassetti freezer a estrazione con sistema Easy-slide                    | / Tiroirs du congélateur avec système Easy-slide                                     | / Einfache Dia-Gefrierschubladen                              |
| / Super Freezer                                   | / Accessorio per la produzione di ghiaccio                                | / Accessoire pour la production de glace   | / Verschiebbare Twist Eishersteller                           |
| / Easy slide freezer drawers                      | / Porte e cassetti in acciaio inox o acciaio inox verniciato              | / Portes et tiroirs en acier inox ou en acier peint                                  | / Türen und Schubladen in Edelstahl oder lackiertem Edelstahl |
| / Twist ice-box                                   | / Fianchi verniciati  | / Côtés peints   | / Lackierte Seitenwände                                       |
| / Stainless steel or painted doors and drawers    |   |  |   |
| / Side panels painted grey                        |   |  |   |







---

**FRENCH-DOOR**

**AFR-7F**

---

70 cm french-door  
Side panels painted grey  
**Energy class A+**

Cooler volume 292L  
Freezer volume 86L



---

**FRENCH-DOOR**

**AFR-9F**

---

90 cm french-door  
Side panels painted grey  
Waterdispenser 4 Lt. no water  
connection  
**Energy class A+**

Cooler volume 417L  
Freezer volume 119L

# ASCOT

## REFRIGERATORS SIDE BY SIDE

### COLOURS



Acciaio Inox



Nero



Crema



Bordeaux



Antracite



Ametista



Celeste



Nuvola



Sabbia

### TRIM



Chrome



Brass



Nichel



Bronze

### FEATURES

- / Outside dispenser for ice/water
- / Electric controls of all the functions
- / Double air circulation fan
- / No-frost system
- / Rapid freezing or defrost process
- / Humidity regulation system for particular perishable food
- / Shelves in tempered glass
- / Special supports for bottle storage
- / Open door alarm
- / Upper stainless steel compartment for storage or defrost of food and beverages
- / Side panels and doors stainless steel or painted stainless steel (Free-Standing)
- / Dispenser esterno acqua/ghiaccio
- / Controllo elettronico di tutte le funzioni
- / Doppia ventola di circolazione aria
- / Sistema integrale no-frost
- / Meccanismi di raffreddamento/surgelamento rapido
- / Sistema di regolazione umidità per i cibi delicati e facilmente deperibili
- / Ripiani in vetro temperato
- / Speciali griglie per l'alloggiamento di bottiglie di vino
- / Allarme porta aperta
- / Speciale scompartimento esterno in acciaio inox per lo stoccaggio e/o lo scongelamento di cibi/bevande (Free-Standing)
- / Doseur glace/eau extérieur
- / Control électronique de toutes les fonctions
- / Double ventilateurs
- / Système intégral no-frost
- / Système de refroidissement / congélation rapide
- / Système de régulation de l'humidité pour les aliments particulièrement périssables
- / Étagères en verre trempé
- / Étagère spéciale pour le logement de bouteilles de vins
- / Alarme porte ouverte
- / Compartiment supérieur en acier inox pour le stockage ou pour décongeler (Free-Standing)
- / Wasser- und Eisspender mit „Crushed Ice“
- / Funktion Digitale Kontrollsteuerung
- / Luftzirkulations-System
- / No-Frost-Technik
- / Abtauautomatik
- / Glasböden aus Sicherheitsglas
- / Weinflaschenablage
- / Tür-Offen-Alarm
- / Staufach oberhalb des Kühlgerätes (Free-Standing)





**SIDE BY SIDE  
FREE-STANDING**

---

**AFR-9**

---

90 cm side-by-side  
Cladded stainless steel sides  
**Energy class A+**

Cooler volume 377L  
Freezer volume 226L



**SIDE BY SIDE  
BUILT-IN**

---

**AFRB-9**

---

90 cm side-by-side  
Side panels painted grey  
**Energy class A+**

Cooler volume 377L  
Freezer volume 226L

# ASCOT

## MODULAR SYSTEM

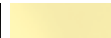
### COLOURS



Acciaio Inox



Nero



Crema



Bordeaux



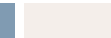
Antracite



Ametista



Celeste



Nuvola



Sabbia

### TRIM



Chrome



Brass



Nikel



Bronze

### FEATURES

/ S.steel units for food preparation and washing, large storage compartments, s.steel sinks and tables  
/ 70-90-120 cm sinks and tables with doors or drawers

/ Blocchi inox per la preparazione ed il lavaggio degli alimenti, ampi vani di stoccaggio, piani e lavelli in acciaio  
/ Piani e lavelli da 70-90-120 cm con strutture a cassetti o sportelli

/ Compléments en acier pour la préparation des aliments, longemnt pour lo stockage, évier et plans de travail en acier  
/ Plan évier et plan de travail 70-90-120 cm. modulés avec portes ou tiroirs

/ Elemente aus Edelstahl für die Zubereitung, Staufach, Arbeitsplatten und Spülen aus Edelstahl  
/ Spülmodul und Küchenmodul 70-90-120 cm mit Türen oder Schubladen



ASCOT MODULAR SYSTEM CREMA + BRONZE

### A12S-L2



Stainless steel  
2 bowls sink unit,  
2 doors (120 cm)



### A9S-L1G



Stainless steel big  
single bowl sink unit,  
2 doors (90 cm)



### A7S-L2



Stainless steel 1,5 bowl  
sink unit with 1 door,  
hinges right side



## DISHWASHER

### ALS-7\*

Stainless steel clad  
dishwasher unit (70 cm)



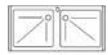
### A12S-P



Stainless steel top  
table with  
2 doors (120 cm)



### A9S-L2



Stainless steel double  
bowl sink unit,  
2 doors (90 cm)



### A7S-P

Stainless steel top table  
with 1 drawer and 1  
door, hinges right side



### ALSB-6

Stainless steel built-in  
dishwasher with clad door.  
Including Siemens  
SN758D01IE.  
Available in Italy  
only (60 cm)



### A9C-P



Stainless steel top  
table with  
3 drawers (90 cm)



### A7C-P

Stainless steel top table  
with 3 drawers (70 cm)



### APLS-6\*\*

Stainless steel door  
for dishwasher



## WALL UNIT

### AP7S / AP9PS / AP9PS-S

Stainless steel wall unit  
1 door, hinges right  
side (70 cm)



Stainless steel wall unit  
2 doors (90 cm)



### A9C-PC



Stainless steel top  
table with wooden  
board, 3 drawers  
(90 cm)



## ACCESSORIES

### AMPX

Professional water tap,  
antique style



\* Suitable for Siemens SN778D01TE.

Included in Italy only

\*\* Suitable for Siemens SN778D01TE

See pag 111 optional drawer accessories

# ASCOT

## MODULAR SYSTEM COLUMNS 70 CM

### COLOURS



Acciaio Inox

### TRIM



Chrome



Brass



Nikel



Bronze

### AMS-7FR

Stainless steel column for 158 cm H built-in fridge

Colonna in acciaio inox per frigorifero da incasso 158 cm

Colonne inox pour 158 cm H réfrigérateur encastrable

Schrank aus Edelstahl für Einbaukühlschränke 158 cm

### AMS-7LSP

Stainless steel column for built-in dishwasher. 1 drawer 45 cm 1 push-pull compartment 45 cm

Colonna in acciaio inox per lavastoviglie da incasso. 1 cassetto 45 cm 1 scomparto push-pull 45 cm

Schrank aus Edelstahl für Einbaugeschirrspüler. 1 Auszug Höhe 45 cm 1 Oberabteil Höhe 45 cm

Colonne inox pour lave-vaisselle intégré. 1 coulissant hauteur 45 cm; 1 compartement push pull hauteur 45 cm

### AMS-7FFP

Stainless steel column for double oven. 1 drawer 45 cm 1 push-pull compartment 26 cm

Colonna in acciaio per forno doppio. 1 cassetto 45 cm; 1 scomparto push-pull 26 cm

Schrank aus Edelstahl für DoppelEinbauofen. 1 Auszug Höhe 45 cm; 1 Oberabteil Höhe 26 cm

Colonne inox pour double four encastrable 88 cm 1 coulissant hauteur 45 cm; 1 compartement push pull hauteur 26 cm

### AMS-7FP

Stainless steel column for built-in oven. 1 drawer 45 cm 1 drawer 15 cm 1 push-pull drawer 13 cm 1 push-pull compartment 26 cm

Colonna in acciaio per forno da incasso 60 cm. 1 cassetto altezza 45 cm; 1 cassetto alto 15 cm; 1 cassetto push-pull alto 13 cm; 1 scomparto alto 26 cm

Schrank aus Edelstahl für Einbauofen 60 cm. 1 Schublade Höhe 45 cm 1 Schublade Höhe 15 cm 1 Schublade Push-pull Höhe 13 cm 1 Oberabteil Höhe 26 cm

Colonne inox pour four encastrable 60 cm. 1 coulissant hauteur 45 cm; 1 tiroir hauteur 15 cm; 1 tiroir push-pull hauteur 13 cm; 1 compartement push pull hauteur 26 cm





**AMS-7FR**

Suitable for Siemens KI28DA30 refrigerator.  
Refrigerator KI28DA30 included in Italy only.



**AMS-7FFP**

Appliances not included.



**AMS-7FP**

Appliances not included.



**AMS-7LSP**

Suitable for Siemens SN758D01IE dishwasher.  
Dishwasher SN758D01IE included for Italy only.



Stainless steel adjustable feet







# ASCOT BUILT-IN

- / Aisi 304 s.steel body
- / Electronic oven programmer
- / Metal knobs and handles
- / Cold triple glazed door

- / Materiale acciaio inox Aisi 304
- / Programmatore elettronico
- / Manopole e maniglie in metallo
- / porta forno fredda con triplo vetro

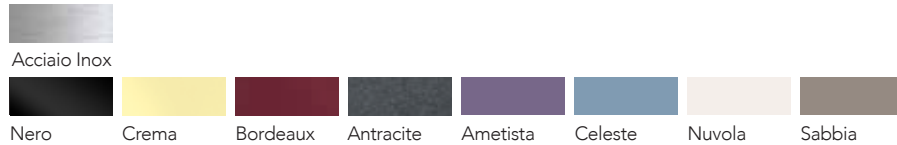
- / Acier inox Aisi 304
- / Programmateur électronique du four
- / Manettes et poignées en métal
- / Porte du four froide à triple vitrage

- / Edelstahl Aisi 304
- / Programmierbarer Multifunktionsofen
- / Knebel un Griffe aus Metal
- / Kalte Ofentur mit dreifachem Glas

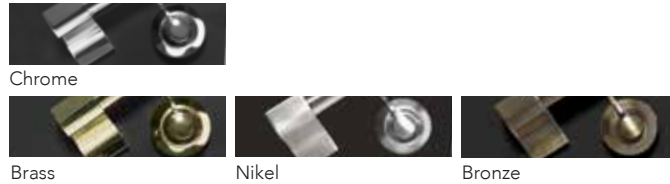
# ASCOT 60x60

## BUILT-IN OVENS COMBI-STEAM / MULTIFUNCTION

### COLOURS



### TRIM



### ACCESSORIES

2 wiring shelves / 1 deep tray  
2 griglie in filo / 1 leccarda  
2 grilles / lèchefrite  
2 Roste / 1 Backblech

Rotisserie  
Girarrosto  
Tournebroche  
Drehspieß

Telescopic liners  
Guide telescopiche  
Glissières de four télescopiques  
Teleskopführungen

Pizza stone  
Pietra pizza  
Pierre réfractaire à pizza  
Pizzabackstein

	STAINLESS STEEL COMBI-STEAM	ENAMELLED MULTIFUNCTION
2 wiring shelves / 1 deep tray 2 griglie in filo / 1 leccarda 2 grilles / lèchefrite 2 Roste / 1 Backblech	•	•
Rotisserie Girarrosto Tournebroche Drehspieß	•	•
Telescopic liners Guide telescopiche Glissières de four télescopiques Teleskopführungen	•	
Pizza stone Pietra pizza Pierre réfractaire à pizza Pizzabackstein	•	

### FEATURES COMBI-STEAM

/ Electric 9+2 functions combi-steam oven  
/ Electronic timer control

/ Forno elettrico combinato vapore 9+2 funzioni  
/ Programmatore elettronico

/ Four électrique combi-vapeur 9+2 fonctions  
/ Programmeur électronique du four

/ Multifunktionselektrobackofen mit Combi-Dampf System  
/ Programmierbarer Multifunktionsofen

### FEATURES MULTIFUNCTION

/ Electric 9 functions oven  
/ Electronic timer control

/ Forno elettrico 9 funzioni  
/ Programmatore elettronico

/ Four électrique 9 fonctions  
/ Programmeur électronique du four

/ Multifunktionselektrobackofen 9 funktions  
/ Programmierbarer Multifunktionsofen



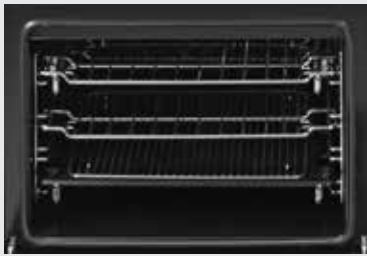
ASCOT 60x60 BUILT-IN OVEN BORDEAUX



/ AFE6-S .. = Ovens **COMBI-STEAM**  
Energy Class A



47 x 43 x 35 (70 lt) 50° - 265°



/ AFE6 .. = Ovens **MULTIFUNCTION**  
Energy Class A



47 x 43 x 35 (70 lt) 50° - 265°



**AFE6-S**

Stainless Steel  
COMBI-STEAM

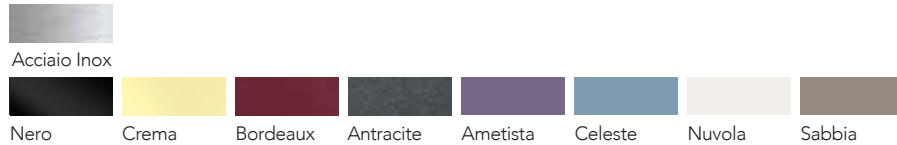
**AFE6**

Enamelled  
MULTIFUNCTION

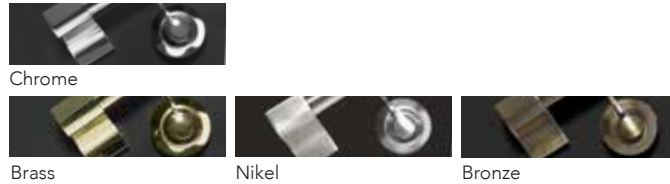
# ASCOT 60x90

## BUILT-IN OVENS COMBI-STEAM / MULTIFUNCTION

### COLOURS



### TRIM



### ACCESSORIES

2 wiring shelves / 2 deep tray  
2 griglie in filo / 2 leccarde  
2 grilles / 2 lèchefrite  
2 Roste / 2 Backblech

Rotisserie  
Girarrosto  
Tournebroche  
Drehspieß

Telescopic liners  
Guide telescopiche  
Glissières de four télescopiques  
Teleskopführungen

Pizza stone  
Pietra pizza  
Pierre réfractaire à pizza  
Pizzabackstein

	STAINLESS STEEL COMBI-STEAM	ENAMELLED MULTIFUNCTION
2 wiring shelves / 2 deep tray 2 griglie in filo / 2 leccarde 2 grilles / 2 lèchefrite 2 Roste / 2 Backblech	•	•
Rotisserie Girarrosto Tournebroche Drehspieß	•	•
Telescopic liners Guide telescopiche Glissières de four télescopiques Teleskopführungen	•	
Pizza stone Pietra pizza Pierre réfractaire à pizza Pizzabackstein	•	

### FEATURES COMBI-STEAM

/ 1 Electric 9+2 functions combi-steam oven  
/ 1 pizza oven 315°C  
/ Electronic timer control  
/ Useful storage drawer

/ 1 Forno elettrico combinato vapore 9+2  
funzioni  
/ 1 forno pizza 315°C  
/ Programmatore elettronico  
/ Cassetto estraibile

/ 1 Four électrique combi-vapeur 9+2 fonctions  
/ 1 pizza four 315°C  
/ Programmeur électronique du four  
/ Véritable tiroir inférieur pour le rangement

/ 1 Multifunktionselktrobackofen mit  
Combi-Dampf System  
/ 1 pizza Backofen 315°C  
/ Programmierbarer Multifunktionsofen  
/ Schublade für Backbleche und Roste

### FEATURES MULTIFUNCTION

/ 1 Electric 9 functions oven  
/ 1 pizza oven 315°C  
/ Electronic timer control  
/ Useful storage drawer

/ 1 Forno elettrico 9 funzioni  
/ 1 forno pizza 315°C  
/ Programmatore elettronico  
/ Cassetto estraibile

/ 1 Four électrique 9 fonctions  
/ 1 pizza four 315°C  
/ Programmeur électronique du four  
/ Véritable tiroir inférieur pour le rangement

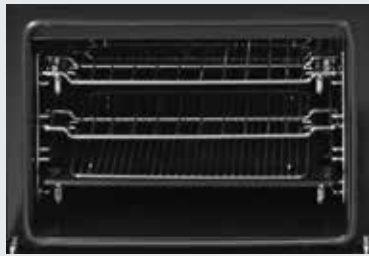
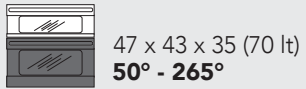
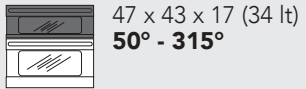
/ 1 Multifunktionselktrobackofen 9 funktions  
/ 1 pizza Backofen 315°C  
/ Programmierbarer Multifunktionsofen  
/ Schublade für Backbleche und Roste



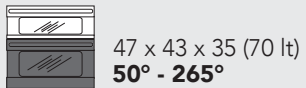
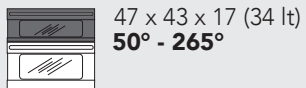
ASCOT 60X90 BUILT-IN OVEN CELESTE



/ **AFFE6-S** .. = Ovens **COMBI-STEAM**  
Energy Class A



/ **AFFE6** .. = Ovens **MULTIFUNCTION**  
Energy Class A



**AFFE6-S**

Stainless Steel  
COMBI-STEAM

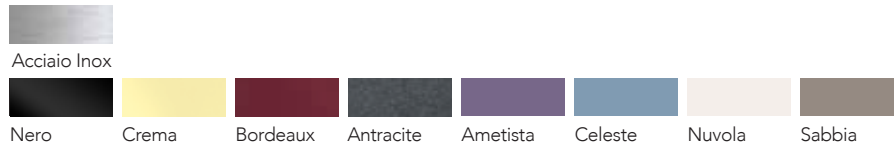
**AFFE6**

Enamelled  
MULTIFUNCTION

# ASCOT 60x90

## BUILT-IN OVENS COMBI-STEAM / MULTIFUNCTION

### COLOURS



### TRIM



### ACCESSORIES

2 wiring shelves / 1 deep tray  
2 griglie in filo / 1 leccarda  
2 grilles / lèchefrite  
2 Roste / 1 Backblech

Rotisserie  
Girarrosto  
Tournebroche  
Drehspieß

Telescopic liners  
Guide telescopiche  
Glissières de four télescopiques  
Teleskopführungen

Pizza stone  
Pietra pizza  
Pierre réfractaire à pizza  
Pizzabackstein

	STAINLESS STEEL COMBI-STEAM	ENAMELLED MULTIFUNCTION
2 wiring shelves / 1 deep tray 2 griglie in filo / 1 leccarda 2 grilles / lèchefrite 2 Roste / 1 Backblech	•	•
Rotisserie Girarrosto Tournebroche Drehspieß	•	•
Telescopic liners Guide telescopiche Glissières de four télescopiques Teleskopführungen	•	
Pizza stone Pietra pizza Pierre réfractaire à pizza Pizzabackstein	•	

### FEATURES COMBI-STEAM

/ 1 Electric 9+2 functions  
combi-steam oven  
/ Electronic timer control

/ 1 Forno elettrico combinato vapore  
9+2 funzioni  
/ Programmatore elettronico

/ 1 Four électrique combi-vapeur  
9+2 fonctions  
/ Programmeur électronique du four

/ 1 Multifunktionselektrobackofen mit  
Combi-Dampf System  
/ Programmierbarer Multifunktionsofen

### FEATURES MULTIFUNCTION

/ 1 Electric 9 functions oven  
/ Electronic timer control

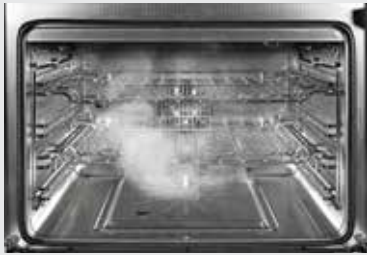
/ 1 Forno elettrico 9 funzioni  
/ Programmatore elettronico

/ 1 Four électrique 9 fonctions  
/ Programmeur électronique du four

/ 1 Multifunktionselektrobackofen  
9 funktionen  
/ Programmierbarer Multifunktionsofen



ASCOT 90x60 COMBI-STEAM BUILT-IN OVEN NUVOLA



/ AFE9-S .. = Ovens **COMBI-STEAM**  
Energy Class A



61 x 43 x 35 (91 lt) 50° - 270°



/ AFE9 .. = Ovens **MULTIFUNCTION**  
Energy Class A



61 x 43 x 35 (91 lt) 50° - 255°



**AFE9-S**

Stainless Steel  
COMBI-STEAM

**AFE9**

Enamelled  
MULTIFUNCTION

# ASCOT 90

## COOKTOP

### COLOURS



Acciaio Inox



Nero



Crema



Bordeaux



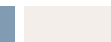
Antracite



Ametista



Celeste



Nuvola



Sabbia

### TRIM



Chrome



Brass



Nikel



Bronze



ASCOT COOKTOP BORDEAUX + CHROME

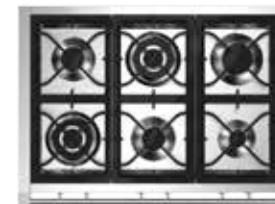
### FEATURES

/ 4 hob version (90 cm)

/ 4 versioni da 90 cm

/ 4 types d'entablème (90 cm)

/ 4 Kochplattenkombinationen (90 cm)



#### A9-6

/ 6 ALUMINIUM gas  
burners (2 woks)



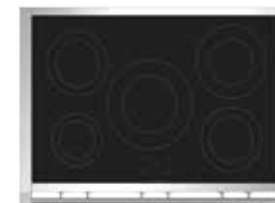
#### A9-4T

/ 4 ALUMINIUM gas  
burners (1 wok),  
/ 1 frytop



#### A9-4B

/ 4 ALUMINIUM gas  
burners (1 wok),  
/ 1 barbecue



#### A9-6I

/ 5 induction





# FEATURES

# FEATURES



## • GENESI

/ Metal control knobs, handles and fittings  
/ Manopole comandi, maniglie e finiture in metallo  
/ Boutons de commande, manettes et finitions en métal  
/ Bedienknöpfe, Griffe aus Metall



Ascot chrome finishing multifunction oven versions



Ascot chrome finishing combi-steam oven versions

## • ASCOT

/ Metal control knobs, handles and fittings  
/ Manopole comandi, maniglie e finiture in metallo  
/ Boutons de commande, manettes et finitions en métal  
/ Bedienknöpfe, Griffe aus Metall



• GENESI

/ Electronic oven programmer / Digital clock  
/ Programmatore elettronico per le funzioni del forno / Orologio digitale  
/ Programmeur électronique pour les fonctions du four / Horloge numérique digital  
/ Elektronisches Programmiergerät für die Ofenfunktionen / Digitaluhr



• ASCOT

# FEATURES



/ Fully moulded hob with wide rounded corners for quick and effective cleaning  
/ Piano di cottura interamente stampato con ampie raggiature per una pulizia veloce ed efficace  
/ Plan de cuisson entier embouti à larges rayons pour permettre un nettoyage rapide et efficace  
/ In einem Stück gegossene Kochplatte mit großzügigen Abrundungen für eine schnelle und wirksame Reinigung

/ High-performance "air-tight seal" brass burners, with safety valve / Strong, high-profile grids made from enamelled cast iron with anti-scratch rubber pads / "One-touch" ignition system  
/ Bruciatori in ottone ad alto rendimento, dotati di sicurezza e a "tenuta" / Griglie in ghisa smaltata di elevato spessore e robustezza con gommini antigraffio / Sistema di accensione "one-touch"  
/ Brûleurs en laiton à haut rendement, dotés de sécurité et à "tenue" / Grilles en fonte émaillée épaisses et robustes, avec éléments anti-rayures / Système d'allumage "one-touch"  
/ Hochleistungs-Kochstellenbrenner mit Sicherheit und "hermetischer Dichtung" / Extrastarke und robuste Roste aus lackiertem Gusseisen mit Kratzschutzgummis / "One-Touch"-Einschaltssystem



/ Pizza stone  
/ Piastra refrattaria per pizza  
/ Plaque réfractaire pour pizza  
/ Feuerfeste Pizzaplatte



/ "Cool" triple-glazed oven reduced heat loss  
/ Porta del forno "fredda" a triplo vetro per una maggiore sicurezza ed una minore dispersione del calore  
/ Porte du four "froide" à triple verre pour une plus grande sécurité et une moindre dispersion de la chaleur  
/ "Kalte" Ofentür mit dreifachem Glas für höhere Sicherheit und geringeren Wärmeverlust



/ Telescopic liners  
/ Guide Telescopiche  
/ Guide Télescopique  
/ Teleskopführung

# FEATURES



/ Combi-steam oven  
/ Forni combinati-vapore  
/ Combi-Dampf Backofen  
/ Four combiné multifonction avec fonction vapeur, capacité



/ Pizza & bread oven. Powerfull grill compartment  
/ Forno per pizza & pane. Grill particolarmente potente  
/ Pizza & Brotbackofen (Doppelbackofen). Leistungsstarker Grill  
/ Four spécial à Pizza et à pain. Grill très puissant



- / Useful storage drawer
- / Cassetto estraibile
- / Schublade für Backbleche und Roste (Doppelbackofen)
- / Véritable tiroir inférieur pour le rangement



ASCOT BUILT-IN BRONZE TRIM



• **ASCOT BUILT-IN**

- / Matching trim led clock
- / Programmatore elettronico in diverse finiture
- / Programmierer für Gar-und Backzeiten
- / Horloge numérique digital multifonction

• **GENESI BUILT-IN**

- / Meat probe
- / Sonda al cuore
- / Optionaler Kerntemperaturfühler
- / Sonde programmable de gestion de la température à cœur des aliments



- / Easy cleaning micro-embossed s.steel
- / Acciaio inox microimbutito per una facile pulizia
- / Edelstahlraum mit pflegeleichter Oberfläche
- / Four en acier inox micro-embouti pour un entretien facile

# FEATURES



- **MEGA WOK  
BRASS BURNERS  
MAX 6KWH**



## BRASS BURNER

/ You can use extremely safe high-power burners; perfect for lovers of traditional cooking  
/ Dotati di bruciatori ad elevata potenza e sicurezza; sistema idoneo per coloro che amano la cottura tradizionale  
/ Brûleurs à puissance et sécurité élevée; système approprié pour ceux qui aiment la cuisson traditionnelle  
/ Ausstattung mit Hochsicherheits-Kochstellen- Starkbrennern, ein ideales System für alle Freunde der traditionellen Küche



- **BARBECUE**



## BARBECUE

/ "Grooved" and made from high-profile cast iron, it is heated by 2 independent vitroceramic hotplates. You can even use just part of the pan if you wish - perfect for lovers of griddle cooking  
/ Elemento "rigato" in ghisa di elevata spessore, riscaldato da 2 piastre in vitroceramica indipendenti, che ne consentono un uso anche solo parziale  
/ Élément "strié" en fonte grande épaisseur, chauffé par 2 plaques en vitrocéramique indépendantes, qui en permettent une utilisation même partielle; pour les amateurs de cuisson à la plaque  
/ "Gerilltes", extrastarkes Element aus Gusseisen, erhitzt durch 2 unabhängige Glaskeramikplatten, die auch einen nur partiellen Gebrauch zulassen, für die Freunde der Grillplatte





• FRYTOP



FRYTOP

- / "Smooth" and made from high-profile cast iron, it is heated by 2 independent vitroceramic hotplates. You can even use just part of the pan if you wish - perfect for cooking with a veil of oil
- / Elemento "liscio" in ghisa di elevato spessore, riscaldato da 2 piastre in vitroceramica indipendenti, che ne consentono un uso anche solo parziale; per una cottura in velo d'olio o alla piastra
- / Élément "lisse" en fonte grande épaisseur, chauffé par 2 plaques en vitrocéramique indépendantes, qui en permettent une utilisation même partielle; pour les amateurs à l'huile ou à la plaque
- / "Glattes", extrastarkes Element aus Gusseisen, erhitzt durch 2 unabhängige Glaskeramikplatten, die auch einen nur partiellen Gebrauch zulassen, zum Garen in etwas Öl oder als Grillplatte



INDUCTION

- / Induction hob with 5 elements and booster function
- / Piano di cottura ad induzione a 5 zone con funzione booster
- / Plaque à induction avec 5 zones et fonctionnement booster
- / Induktions-Kochfeld mit 5 Bereichen und Booster Funktion

# OPTIONAL ACCESSORIES





### SA-SZ 7/9/10/12

#### GENESI

Cooker support (5 cm) and 10 cm plinth for freestanding cooker  
 Kit rialzo 5 cm con zoccolo 10 cm per cucina freestanding  
 Socle 10 cm et rehaussement (5 cm) pour cuisinière  
 Sockle 10 cm und Erhöhung (5 cm) für Kochcenter



### SA-AZ 7/9/10/12

#### ASCOT

Cooker support (5 cm) and 10 cm plinth for freestanding cooker  
 Kit rialzo 5 cm con zoccolo 10 cm per cucina freestanding  
 Socle 10 cm et rehaussement (5 cm) pour cuisinière  
 Sockle 10 cm und Erhöhung (5 cm) für Kochcenter



### SA-SZ 7-3/9-3/10-3/12-3

#### GENESI

Cooker support (3 cm) and 8 cm plinth for freestanding cooker  
 Kit rialzo 3 cm con zoccolo 8 cm per cucina freestanding  
 Socle 8 cm et rehaussement (3 cm) pour cuisinière  
 Sockle 8 cm und Erhöhung (3 cm) für Kochcenter



### SA-AZ 7-3/9-3/10-3/12-3

#### ASCOT

Cooker support (3 cm) and 8 cm plinth for freestanding cooker  
 Kit rialzo 3 cm con zoccolo 8 cm per cucina freestanding  
 Socle 8 cm et rehaussement (3 cm) pour cuisinière  
 Sockle 8 cm und Erhöhung (3 cm) für Kochcenter



### SA-PB

#### GENESI • ASCOT

Barbecue cast iron grid  
 Piastra bistecchiera rigata in ghisa  
 Plaque grille viande  
 Grillpfanne geriffelt



### SA-PT

#### GENESI • ASCOT

Frytop cast iron grid  
 Piastra frytop liscia in ghisa  
 Plancha  
 Grillpfanne glatt



### SA-SW

#### GENESI • ASCOT

Wok support  
 Supporto wok  
 Support pour wok  
 Wokring



### SA-A 7/9/10/12

#### GENESI

4 cm back splash  
 Alzatina posteriore 4 cm  
 Dosseret 4 cm  
 Spritzschutz h. 4 cm



## SA-P7

### GENESI • ASCOT

Pizza stone  
Pietra refrattaria per pizza  
Pierre réfractaire à pizza  
Feuerfeste Pizzaplatte



## SA-L3

### GENESI • ASCOT

Deep tray for 30 cm oven  
Leccarda per forno da 30 cm  
Plateau lèchefrite pour four 30 cm  
Backblech für 30 cm Ofen



## SA-L6

### GENESI • ASCOT

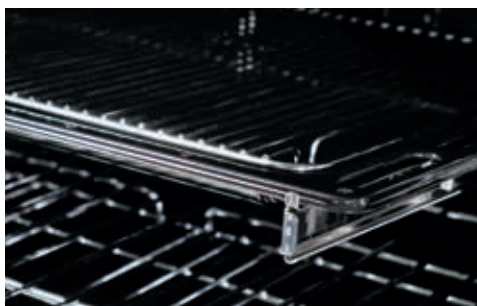
Deep tray for 60 cm oven  
Leccarda per forno da 60 cm  
Plateau lèchefrite pour four 60 cm  
Backblech für 60 cm Ofen



## SA-L9

### GENESI • ASCOT

Deep tray for 90 cm oven  
Leccarda per forno da 90 cm  
Plateau lèchefrite pour four 90 cm  
Backblech für 90 cm Ofen



## SA-GT

### GENESI • ASCOT

Telescopic liners (one couple)  
Kit coppia guide telescopiche per forno  
Kit guides télescopique pour four  
Teleskopauszug



## SA-L 6X/9X

### GENESI • ASCOT

Stainless steel deep tray - Oven 60 / 90 cm  
Leccarda inox - forno 60 / 90 cm  
Lèchefrite en acier inox - Four 60 / 90 cm  
Backblech aus Edelstahl - Ofen 60 / 90 cm



## SA-ML

### GENESI • ASCOT

Couple of deep-tray handles  
Coppia di maniglie per estrazione in sicurezza  
delle leccarde  
Manettes pour lèchefrite  
Paar Griffe für Backblech

## SA-PRX

### GENESI • ASCOT

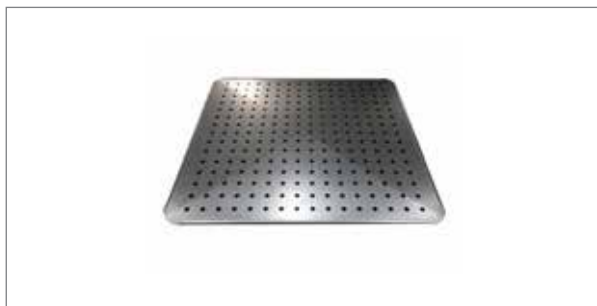
Kit 4 stainless steel feet  
Kit 4 piedini in acciaio  
Kit de 4 pieds en acier  
inox  
4 FüÙe aus Edelstahl



## SA-PR

### GENESI • ASCOT

Kit 4 plastic feet  
Kit 4 piedini in plastica  
Kit de 4 pieds en plastique  
4 Kunststoff-FüÙe



### SA-L 6V/9V

#### GENESI • ASCOT

Stainless steel steam tray - Oven 60/90 cm  
Griglia forata in acciaio per cottura a vapore forno 60/90 cm  
Grille vapeur en acier inox - Four 60/90 cm  
Dampfeinsatz aus Edelstahl - Ofen 60/90 cm



### SA-G 3C/6C/9C

#### GENESI • ASCOT

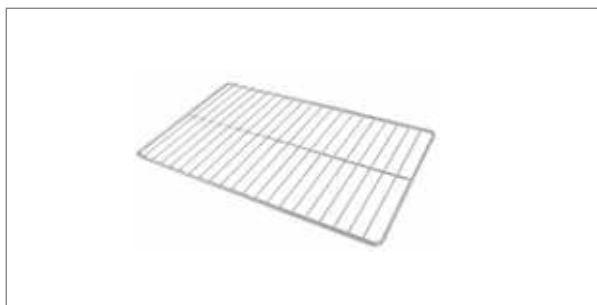
Chrome wiring shelf 30/60/90 cm  
Griglia in filo - forno 30/60/90 cm  
Grille chromée - Four 30/60/90 cm  
Rost verchromt - Ofen 30/60/90 cm



### SA-G 6X/9X

#### GENESI • ASCOT

Stainless steel wiring shelf - Oven 60/90 cm  
Griglia in acciaio inox - forno 60/90 cm  
Grille en acier inox - Four 60/90 cm  
Rost Edelstahl - Ofen 60/90 cm



### SA-T 3/6/9

#### GENESI • ASCOT

Trivet for deep tray - Oven 30/60/90 cm  
Griglia trivet per leccarda - forno 30/60/90 cm  
Grille pour lèche-frite - Four 30/60/90 cm  
Grillrost für Backblech - Ofen 30/60/90 cm



### SA-PCG 3/6/9

#### GENESI • ASCOT

Catalytic liners - Oven 30/60/90 cm enamelled  
Pannelli catalitici per forno smaltato 30/60/90 cm  
Panneaux catalytiques - Four 30/60/90 cm émaillé  
Katalytische Reinigung - Ofen 30/60/90 cm emalliert



### SA-PCX

#### GENESI • ASCOT

Lateral stainless steel liners ovens 60 cm and 90 cm  
Pannelli laterali per forno in acciaio 60 e 90 cm  
Panneaux latéraux en acier inox Fours 60 cm et 90 cm  
Seitenteile für Dampfbackofen 60 und 90 - einfach im Geschirrspüler zu reinigen



## **GA-D 7/9/10/12**

### **GENESI**

Spacer 10 cm for total 70 cm depth  
Distanziale 10 cm per profondità 70 cm  
Tamponnement posterieur 10 cm pour profondeur 70 cm  
Entfernung Blende 10 cm für Tiefe 70 cm

## **GA-D 7-5/9-5/10-5/12-5**

### **GENESI**

Spacer 5 cm for total 65 cm depth  
Distanziale 5 cm per profondità 65 cm  
Tamponnement posterieur 5 cm pour profondeur 65 cm  
Entfernung Blende 5 cm für Tiefe 65 cm

## **SA-FKAG**

### **GENESI**

Carbon filter for hoods (1 couple)  
Kit filtri carbone per cappe (1 coppia)  
Fitres à charbon pour hottes  
Kohlefilter für Abzugshaube



## **AA-D 7/9/10/12**

### **ASCOT**

Spacer 10 cm for total 70 cm depth  
Distanziale 10 cm per profondità 70 cm  
Tamponnement posterieur 10 cm pour profondeur 70 cm  
Entfernung Blende 10 cm für Tiefe 70 cm

## **AA-D 7-5/9-5/10-5/12-5**

### **ASCOT**

Spacer 5 cm for total 65 cm depth  
Distanziale 5 cm per profondità 65 cm  
Tamponnement posterieur 5 cm pour profondeur 65 cm  
Entfernung Blende 5 cm für Tiefe 65 cm

## **SA-FKS**

### **ASCOT**

Carbon filter for hoods (1 couple)  
Kit filtri carbone per cappe (1 coppia)  
Fitres à charbon pour hottes  
Kohlefilter für Abzugshaube



## **SA-BP 7/9/10/12**

### **GENESI**

Backside cover for freestanding island solution total  
65 cm depth - MODELS 70 / 90 / 100 / 120 cm  
(Cookers and Modular system)

Tamponamento posteriore profondità 5 cm per soluzioni a  
isola - MODELLI 70 / 90 / 100 / 120 cm

Couvercle arrière pour solution îlot autonome  
profondeur totale 65 cm - MODELS 70 / 90 / 100 / 120  
cm (Cookers and Modular system)

Edelstahlrückwand-Verkleidung für Standherde und  
Küchenmöbel als Insellösung 65 cm  
für MODELLE 70 / 90 / 100 / 120 cm

## **SA-FH20**

### **GENESI • ASCOT**

Water filter for side-by-side refrigerator  
Filtro acqua per frigoriferi side-by-side  
Filtre à eau pour réfrigérateur side-by-side  
Wasserfilter für Side-by-Side Kühlgerät

JUNCTION KIT FOR ISLAND AND IN-LINE SOLUTIONS / KIT GIUNZIONI PER SOLUZIONI AD ISOLA E IN LINEA /  
 JONCTIONS POUR SOLUTIONS À ÎLOT OÙ EN LIGNE / EDELSTAHLBENDEN FÜR INSELLÖSUNG UND KÜCHENZEILE



### AA-EGF

#### ASCOT

Side cover for in-line solution (60cm depth)  
 Giunzione fianchi superiore per soluzione in linea  
 (profondità 60cm)  
 Jonction supérieure pour solution lineaire (60cm)  
 Edelstahlblende für Kochfläche 60 cm Tiefe



### AA-EGD

#### ASCOT

Side cover for island solution (120 cm depth)  
 Giunzione fianchi superiore per soluzione ad  
 isola (profondità 120cm)  
 Jonction supérieure pour solution à îlot (120 cm)  
 Edelstahlblende für Kochfläche 120 cm Tiefe (für  
 Insellösung)



### AA-EGI

#### ASCOT

Front cover for island and in-line solution  
 Giunzione frontale per soluzione ad isola ed in  
 linea  
 Jonction frontale pur solution lineaire où à îlot  
 Frontblende für Seitenteile



### AA-EGP

#### ASCOT

Rear cover for island solution  
 Giunzione posteriore per soluzione ad isola  
 Jonction postérieure pour solution à îlot  
 Edelstahlblende für Insellösung 120 cm Breite



### GA-EGF

#### GENESI

Side cover for in-line solution (60cm depth)  
 Giunzione fianchi superiore per soluzione in linea  
 (profondità 60cm)  
 Jonction supérieure pour solution lineaire (60cm)  
 Edelstahlblende für Kochfläche 60 cm Tiefe



### GA-EGD

#### GENESI

Side cover for island solution (120 cm depth)  
 Giunzione fianchi superiore per soluzione ad  
 isola (profondità 120cm)  
 Jonction supérieure pour solution à îlot (120 cm)  
 Edelstahlblende für Kochfläche 120 cm Tiefe (für  
 Insellösung)



### GA-EGI

#### GENESI

Front cover for island and in-line solution  
 Giunzione frontale per soluzione ad isola ed in  
 linea  
 Jonction frontale pur solution lineaire où à îlot  
 Frontblende für Seitenteile



### GA-EGP

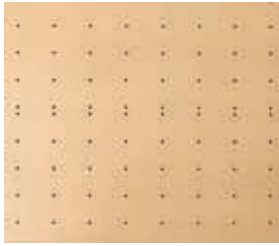
#### GENESI

Rear cover for island solution  
 Giunzione posteriore per soluzione ad isola  
 Jonction postérieure pour solution à îlot  
 Edelstahlblende für Insellösung 120 cm Breite





# OPTIONAL



**SA-PT7**



**SA-PT9**



**SA-PT12**

BEECHWOOD OPEN SPACE FOR 70 - 90 -120 MODULAR SYSTEM BOTTOM DRAWER



**SA-PTKB**

3 PINS KIT FOR BOTTOM DRAWER



**SA-PP7**

BEECHWOOD DRAWER ACCESSORY  
FOR 70 CM MODULAR SYSTEM



**SA-PP9**

BEECHWOOD DRAWER ACCESSORY  
FOR 90 CM MODULAR SYSTEM



**SA-PP12**

BEECHWOOD DRAWER ACCESSORY  
FOR 120 CM MODULAR SYSTEM



**SA-CPL7**

BEECHWOOD WOODEN 70 CM  
CHOPPING BOARD



**SA-CPL9**

BEECHWOOD WOODEN 90 CM  
CHOPPING BOARD



**SA-CPL12**

BEECHWOOD WOODEN 120 CM  
CHOPPING BOARD

7=70cm • 9=90cm • 10=100cm • 12=120cm





# GENESI & ASCOT BUILT-IN COMBI-STEAM OVENS FEATURES

	SIZE	FUNCTIONS MAIN/UPPER	STEAM	INSIDE	LT MAIN/UPPER	OVEN											UPPER OVEN					MAX KW		
<b>GENESI</b>																								
GFE6	59,5 X 57,1 X 59,5	9	no	black enamelled	70	0,03	2,08	0,88	1,23		1,95		2,00	2,10	2,17	0,07								2,17
GFE6-S	59,5 X 57,1 X 59,6	11	yes	stainless steel	70		2,10	0,88		2,10	1,95	2,15	2,00		2,17	0,07	3,02							3,02
GFE9	89,5 X 57,1 X 59,5	9	no	black enamelled	91	0,05	2,45	1,05	1,45		2,87		2,92	2,50	2,60	0,10								2,90
GFE9-S	89,5 X 57,1 X 59,6	11	yes	stainless steel	91		2,47	1,05		2,47	2,87	2,52	2,92		2,60	0,10	3,60							3,60
GFFE-6	59,5 X 57,1 X 88	9 / 4	no	black enamelled	70 / 34	0,03	2,08	0,88	1,23		1,95		2,00	2,10	2,17	0,07		0,03	2,08	0,88	1,23	2,80		4,97
GFFE6-S	59,5 X 57,1 X 88	11 / 4	yes	stainless steel	70 / 34		2,10	0,88		2,10	1,95	2,15	2,00		2,17	0,07	3,02	0,03	2,08	0,88	1,23	2,80		5,82
GFE6-P	59,5 X 57,1 X 45	4	no	stainless steel	34	0,03	2,08	0,88	1,23		1,95													2,08
<b>ASCOT</b>																								
AFE6	59,5 X 57,1 X 59,5	9	no	black enamelled	70	0,03	2,08	0,88	1,23		1,95		2,00	2,10	2,17	0,07								2,17
AFE6-S	59,5 X 57,1 X 59,6	11	yes	stainless steel	70		2,10	0,88		2,10	1,95	2,15	2,00		2,17	0,07	3,02							3,02
AFE9	89,5 X 57,1 X 59,5	9	no	black enamelled	91	0,05	2,45	1,05	1,45		2,87		2,92	2,50	2,60	0,10								2,90
AFE9-S	89,5 X 57,1 X 59,6	11	yes	stainless steel	91		2,47	1,05		2,47	2,87	2,52	2,92		2,60	0,10	3,60							3,60
AFFE6	59,5 X 57,1 X 88	9 / 4	no	black enamelled	70 / 34	0,03	2,08	0,88	1,23		1,95		2,00	2,10	2,17	0,07		0,03	2,08	0,88	1,23	2,80		4,97
AFFE6-S	59,5 X 57,1 X 88	11 / 4	yes	stainless steel	70 / 34		2,10	0,88		2,10	1,95	2,15	2,00		2,17	0,07	3,02	0,03	2,08	0,88	1,23	2,80		5,82

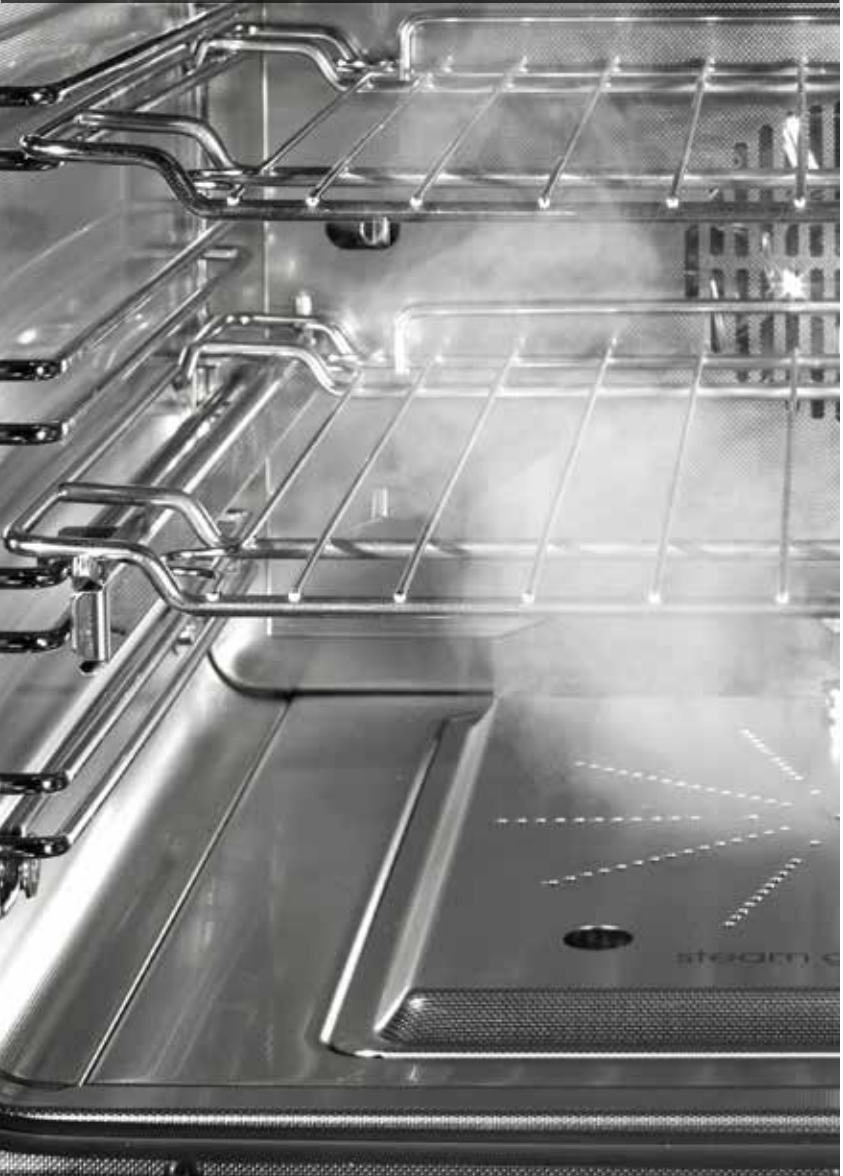
## GENESI & ASCOT COOKUNITS & COOKTOPS FEATURES













	GAS BURNERS					TOT KW GAS	ELECTRIC ELEMENTS			MAX
	AUX	SR	P	R	W		T	B	I	
	1	1,8	1,9	3	3,5		2,4	2,4		KW
<b>GENESI 120</b>										
G12-6T / G12C-6T	2	1	1	1	1	12,2	1			0,1
G12-6B / G12C-6B	2	1	1	1	1	12,2		1		0,1
<b>GENESI 90</b>										
G9-6 / G9C-6	2	1	1	1	1	12,2				0,1
G9-4T / G9C-4T	1	1		1	1	9,3	1			2,4
G9-4B / G9C-4B	1	1		1	1	9,3		1		2,4
G9-6I / G9C-6I									1,8+3+3,2+3+3,2	7,4
<b>ASCOT 90</b>										
A9-6 / A9C-6	2	1		1	2	13,8				0,1
A9-4T / A9C-4T	1	1		1	1	9,3	1			2,4
A9-4B / A9C-4B	1	1		1	1	9,3		1		2,4
A9-6I / A9C-6I									1,8+3+3,2+3+3,2	7,4

## GENESI BUILT-IN HOBS FEATURES

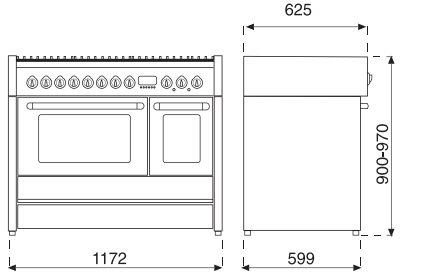
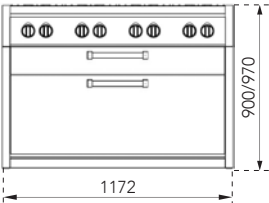
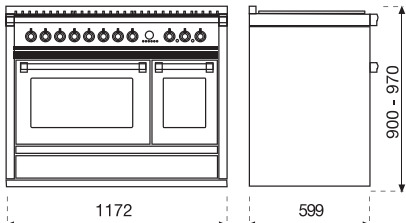
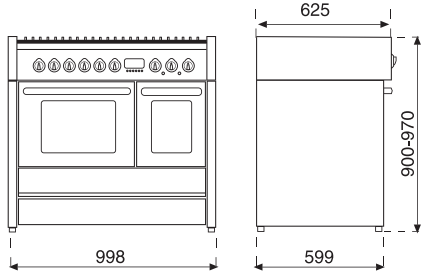
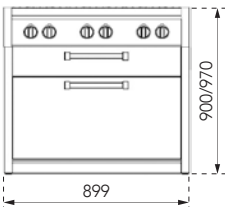
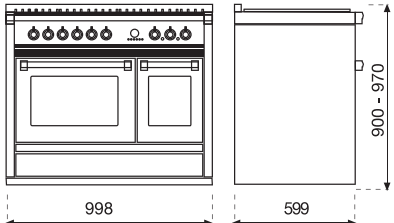
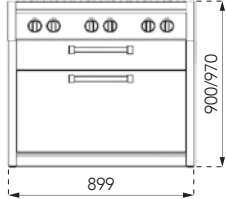
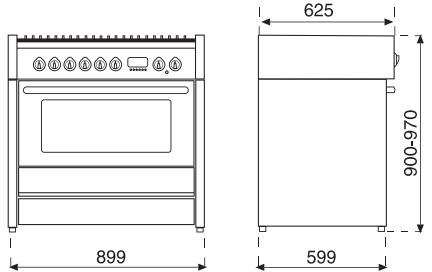
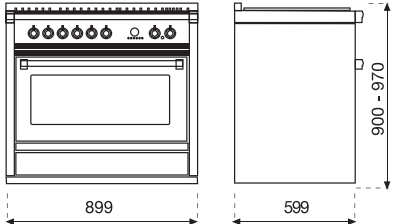
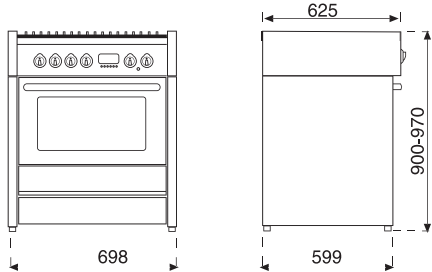
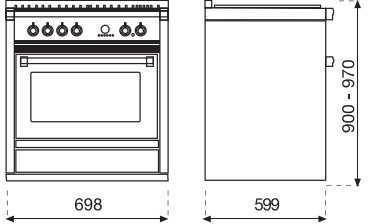
		GAS BURNERS				TOT KW GAS	ELECTRIC ELEMENTS			MAX
		AUX	SR	R	W					
		1	1,8	3	3,5		2,6	BST	KW BST	KW
<b>GAS BURNERS</b>										
GP6B-4	60X53	1	2		1	8,4				0,1
GP7B-5	75X53	1	2	1	1	11,4				0,1
GP9B-5	90X53	1	2	1	1	11,4				0,1
<b>INDUCTION</b>										
GP6I-4	60X53						4	2	3,7	7,4
GP9I-6	90X53						6	3	3,7	11

# OVEN FUNCTIONS



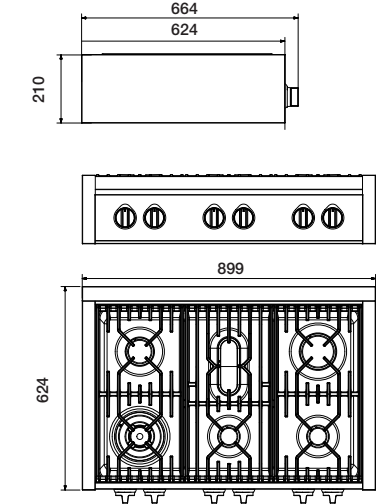
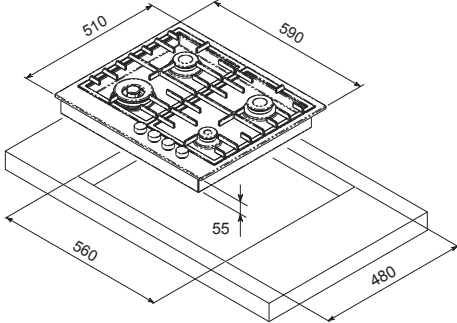
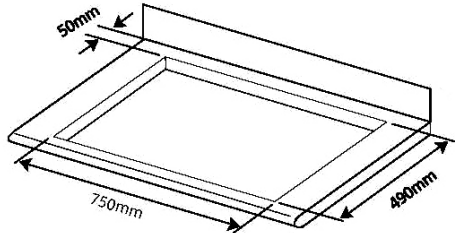
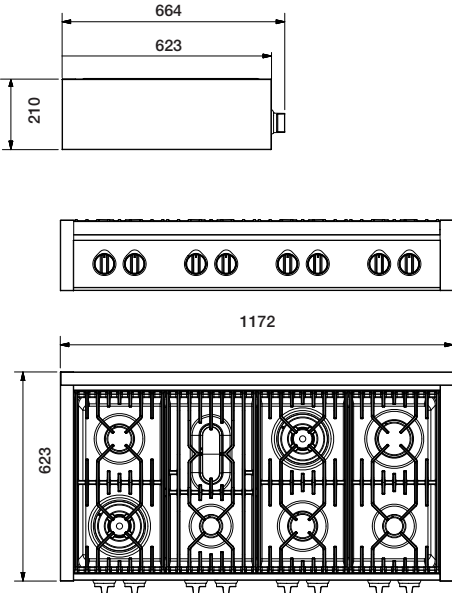
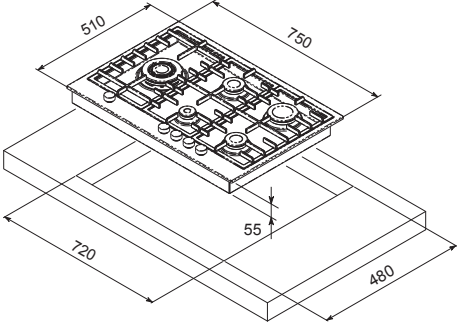
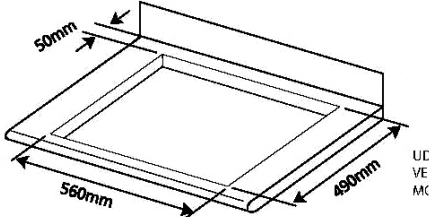
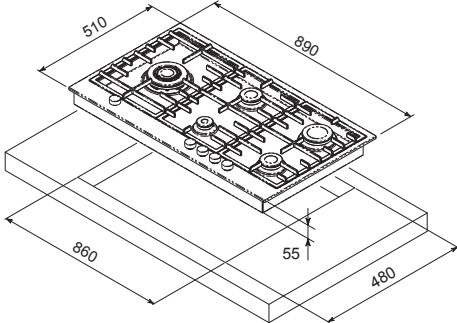
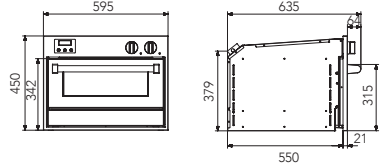
	SCONGELAMENTO	DEFROST	AUFTAUEN	DECONGELATION
	ELEMENTI RISCALDANTI SUPERIORE E INFERIORE	UPPER AND LOWER HEATING ELEMENTS	HEIZELEMENT OBEN UND UNTEN	ELEMENTS CHAUFFANTS SUPERIEURS ET INFERIEURS
	ELEMENTO RISCALDANTE SUPERIORE	UPPER HEATING ELEMENT	HEIZELEMENT OBEN	ELEMENT CHAUFFANT SUPERIEUR
	ELEMENTO RISCALDANTE INFERIORE	LOWER HEATING ELEMENT	HEIZELEMENT UNTEN	ELEMENT CHAUFFANT INFERIEUR
	VAPORE STATICO	STATIC STEAM	STATISCHER DAMPF	VAPEUR STATIQUE
	ELEMENTO GRILL	GRILL ELEMENT	ELEMENT GRILL	ÉLÉMENT GRILL
	ELEMENTO GRILL VENTILATO	FAN ASSISTED GRILL	ELEMENT GRILL MIT VENTILATOR	ÉLÉMENT GRILL AVEC VENTILATEUR
	ELEMENTI RISCALDANTI SUPERIORE E INFERIORE CON VENTILATORE	UPPER AND LOWER HEATING ELEMENTS WITH FAN	HEIZELEMENT OBEN UND UNTEN-VENTILATOR	ELEMENTS CHAUFFANTS SUPERIEURS ET INFERIEURS AVEC VENTILATEUR
	VAPORE VENTILATO	FAN ASSISTED STEAM	DAMPF MIT UMLUFT	VAPEUR VENTILÉ
	ELEMENTO RISCALDANTE POSTERIORE CON VENTILATORE	FAN-ASSISTED REAR HEATING ELEMENT	HEIZELEMENT HINTEN MIT VENTILATOR	ÉLÉMENT CHAUFFANT ARRIERE AVEC VENTILATEUR
	RISCALDAMENTO RAPIDO	FAST HEATING	SCHNELLHEIZUNG	CHAUFFAGE RAPIDE
	ACCENSIONE DELLA LAMPADINA	SWITCH ON LIGHT INSIDE OVEN	EINSCHALTEN DER LAMPE ZUR INNENBELEUCHTUNG DES OFENS	ALLUMAGE DE LA LAMPE INTERNE DU FOUR

# DIMENSIONS

	<b>Genesi</b>		<b>Ascot</b>	
	RANGE COOKERS	COOK UNITS	RANGE COOKERS	COOK UNITS
<b>120</b>		<p><b>G12C-6T</b></p> 		
<b>100</b>		<p><b>G9C-4T</b></p> 		<p><b>A9C-4T</b></p> 
<b>90</b>				
<b>70</b>				

# BUILT-IN OVENS DIMENSIONS

	Genesi	Ascot	Encumbrance
<b>60x60</b>			
<b>60x90</b>			
<b>90x60</b>			

Genesi & Ascot	Genesi	Genesi
Cooktops	Built-in Gas Hobs	Built-in Hobs Induction
 <p><b>G9</b> <b>A9</b></p>	 <p><b>60</b></p>	
 <p><b>G12</b></p>	 <p><b>75</b></p>	 <p>UC VE MC</p>
 <p><b>90</b></p>	<p><b>Genesi Oven Pizza</b> <b>60x45</b></p> 	



# MODULAR SYSTEM DIMENSIONS

	60	70	70	70	70
<b>Genesi</b>	<p><b>GLS-6</b></p>	<p><b>GP7S</b></p>	<p><b>GLS-7</b></p>	<p><b>G7S-P</b></p>	<p><b>G7C-P</b></p>
<b>Ascot</b>	<p><b>ALS-6</b></p>	<p><b>AP7S</b></p>	<p><b>ALS-7</b></p>	<p><b>A7S-P</b></p>	<p><b>A7C-P</b></p>

	90	90	90	120	120
<b>Genesi</b>	<p><b>G9PS</b> <b>G9PS-S</b></p>	<p><b>G9C-P</b> <b>G9C-PC</b></p>	<p><b>G9S-L1</b> <b>G9S-L2</b></p>		
<b>Ascot</b>	<p><b>A9PS</b> <b>A9PS-S</b></p>	<p><b>A9C-P</b> <b>A9C-PC</b></p>	<p><b>A9S-L2</b></p>	<p><b>A12S-P</b> <b>A12S-PC</b></p>	<p><b>A12S-L3</b></p>

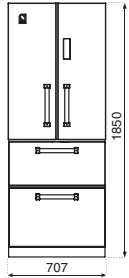
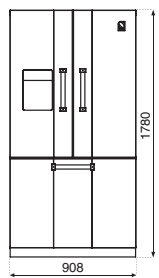
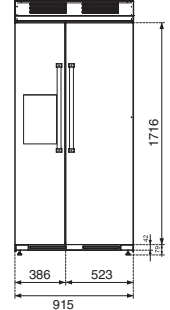
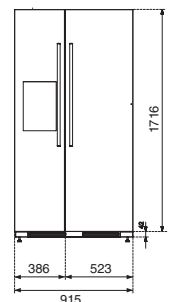
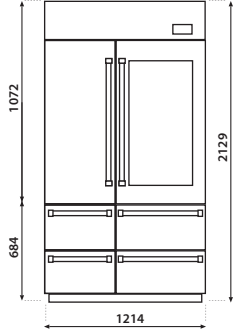
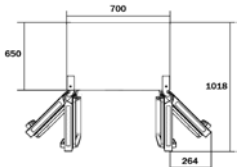
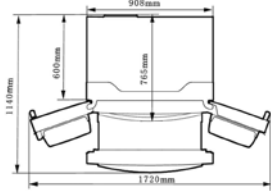
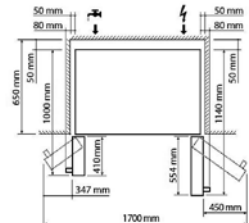
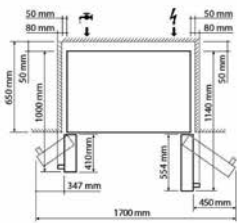
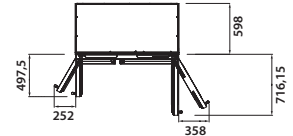
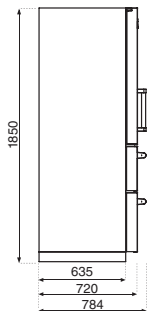
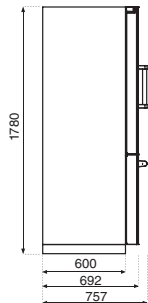
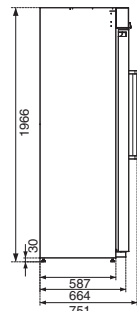
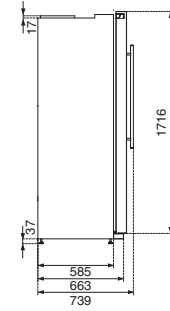
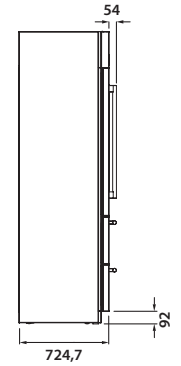
# COLUMNS DIMENSIONS

	COLUMN FOR 158 CM H BUILT-IN FRIDGE	COLUMN FOR BUILT-IN DISHWASHER	COLUMN FOR DOUBLE OVEN	COLUMN FOR BUILT-IN OVEN
<b>Genesi</b>	<p><b>GMS-7FR</b></p>	<p><b>GMS-7LSP</b></p>	<p><b>GMS-7FFP</b></p>	<p><b>GMS-7FP</b></p>
<b>Ascot</b>	<p><b>AMS-7FR</b></p>	<p><b>AMS-7LSP</b></p>	<p><b>AMS-7FFP</b></p>	<p><b>AMS-7FP</b></p>

# COOKER HOODS DIMENSIONS

Genesi	Hoods	Vertical Hoods	Island Hoods
	<p><b>GK120</b></p> <p><b>GK100</b></p> <p><b>GK90</b></p> <p><b>GK70</b></p>	<p><b>GKV90</b></p> <p><b>GKV120</b></p>	<p><b>GKV130</b></p>
Ascot	<p><b>AKL120</b></p> <p><b>AKL100</b></p> <p><b>AKL90</b></p> <p><b>AKL70</b></p>		<p><b>AKS120</b></p>

# REFRIGERATORS DIMENSIONS

<b>70</b> <b>FRENCH-DOOR</b>	<b>90</b> <b>FRENCH-DOOR</b>	<b>90</b> <b>SIDE BY SIDE</b> <b>FREE-STANDING</b>	<b>90</b> <b>SIDE BY SIDE</b> <b>BUILT-IN</b>	<b>120</b> <b>MAXI</b>
				
				
				

# FACTORY SHOWROOM

VIA DELL'AGRICOLTURA 21, 41012 CARPI (MO) - ITALY  
OPENING HOURS: MONDAY - FRIDAY 9.00-12.30 14.30-18.00











FIND ALL THE INFORMATION ABOUT  
ALL THE PRODUCTS ON OUR WEBSITE  
[WWW.STEEL-CUCINE.COM](http://WWW.STEEL-CUCINE.COM)



# YOUR CHEF COOKING

## A GUIDE TO STYLE & GOOD FOOD

**steel**  
stile in cucina

Spett.le  
**steel** s.p.a.  
Via Agricoltura, 21  
41012 Carpi (MO) ITALY

**RICHIESTA RICETTARIO**

01/10 2020/04

**RICHIESTA RICETTARIO**

**Tagliando di registrazione (da spedire)**

Nome e Cognome / Ragione sociale: \_\_\_\_\_ Modello: \_\_\_\_\_  
 Indirizzo: \_\_\_\_\_ Codice di Città: \_\_\_\_\_  
 CAP: \_\_\_\_\_ Città: \_\_\_\_\_ Prov.: \_\_\_\_\_  
 Numero di Serie: \_\_\_\_\_  
 E-mail: \_\_\_\_\_

Firma del cliente: \_\_\_\_\_ **TIMBRIO E FIRMA DEL RIVENDITORE**

Indirizzo per invio della richiesta: steel s.p.a. Via Agricoltura, 21 - 41012 Carpi (MO) - Tel. +39 059 445180 Fax +39 059 6220804 www.steel-cucine.com

Per ricevere il ricettario, compilare il presente tagliando in tutte le sue parti e firmare; tagliare lungo la linea tratteggiata, affrancare e inviare a STEEL s.p.a. per la registrazione.  
 In alternativa compilare il form sul sito [www.steel-cucine.com](http://www.steel-cucine.com)

**steel** s.p.a. Via Agricoltura 21 41012 Carpi (MO) ITALY Tel. +39 059 445180 Fax +39 059 6220804 www.steel-cucine.com

**YOUR CHEF COOKING**  
A GUIDE TO STYLE & GOOD FOOD

The new Steel combi-steam recipe book containing several international delicacies is now available. To receive it for free fill in the form on our website at the link [www.steel-cucine.com/cookbook](http://www.steel-cucine.com/cookbook) or fill in and send us back the card.

È ora disponibile il nuovo ricettario con consigli per la preparazione di numerose e deliziose ricette internazionali. Compila il form online sul nostro sito al link [www.steel-cucine.com/ricettario](http://www.steel-cucine.com/ricettario) oppure compila e spedisce questa cartolina per riceverlo gratuitamente a casa.

Le nouveau livre de recettes des fours muti fonctions vapeur de chez STEEL est maintenant disponible avec de nombreuses recettes gourmandes du monde entier. Vous pouvez le télécharger sur notre site internet avec le lien [www.steel-cucine.com/livrederecettes](http://www.steel-cucine.com/livrederecettes) ou nous retourner le formulaire de demande pour le recevoir chez vous gratuitement.

Das neue Steel Kochbuch für Dampfbacköfen ist nun erhältlich mit vielen international Gerichten. Füllen Sie das Formular auf unserer Webseite [www.steel-cucine.com/kochbuch](http://www.steel-cucine.com/kochbuch) aus oder senden Sie uns die Antwortkarte ausgefüllt zurück. Dann erhalten Sie ein kostenloses Exemplar.





**STEEL SRL**  
Via dell'Agricoltura 21  
41012 Carpi (Mo) - Italy  
T. +39 059 645180  
steel@steel-cucine.com

[www.steel-cucine.com](http://www.steel-cucine.com)

COLLECTION 2017  
E N F A S I  
Made in Italy

---



# 1935

Angelo Po and his  
first range cooker

Angelo Po accanto alla  
sua prima cucina

(Per gentile concessione della  
Angelo Po SpA)



Steel is an Italian company with a long family heritage. Situated in Carpi near Bologna and founded in 1999, it is owned and run by the Po family, who are the third generation to be involved in the production of range cooking equipment. The original company was set up by Angelo Po in 1922 and his craftsmanship in stainless steel helped produce the first hand made stoves and later, the production of high quality appliances for restaurants.

Today Steel has come to the forefront of the manufacture of range cookers and hoods for the domestic market. Innovation and functionality are the byword for Steel's aesthetic designs and professional approach to kitchen products. As Steel has grown, so has the importance of their own brand names such as Genesi, Ascot and Sintesi and there is also a range of semi-professional barbecues and out-door cooking equipment.

Azienda familiare con sede a Carpi (Modena), nasce nel 1999 grazie all'intraprendenza dei fratelli Po che hanno saputo trasferire nel segmento delle cucine professionali l'esperienza e la notorietà del capostipite Angelo Po, autentico pioniere del settore, che avviò la sua attività di artigiano dell'acciaio nel 1922 con le prime cucine a legna, affermandosi poi nella produzione di avanzati modelli per la ristorazione.

Oggi Steel si distingue anche con una vasta gamma di cucine in acciaio a marchio proprio estremamente innovative perché introducono funzionalità altamente professionali in ambito domestico. Tre le linee che uniscono design elegante ed altissime prestazioni: Genesi Ascot e Sintesi oltre ad una serie completa di barbecue semi-professionali.

# INDEX

---

La société italienne Steel est une entreprise avec une longue tradition industrielle de famille. Elle est située à Carpi, près de Boulogne, fondée en 1999 et gérée par la famille Po, qui s'occupe de la production de cuisinières et fourneaux depuis trois générations. La maison fondée par Angelo Po en 1922 était spécialisée dans la production artisanale de poêles à bois et ensuite destinée à s'affirmer dans la fabrication industrielle d'équipements en acier inox pour les restaurants et pour l'hôtellerie. Aujourd'hui Steel s'impose pour son innovation et pour sa vaste gamme de fourneaux introduisant la fonctionnalité typiquement professionnelle dans le domaine de l'électroménager. Trois lignes de fourneaux, dont la marque Steel commence à se faire connaître, proposent un design raffiné et de très hautes performances: Genesi, Ascot, Sintesi ainsi que la série complète de barbecues semi-professionnels.

Die italienische Firma Steel hat eine lange Familientradition: in Carpi gelegen, wurde sie im Jahr 1999 gegründet, und sie wird von der dritten Generation der Familie Po geführt, die seit lange in der Industrie der Kochgeräte tätig ist. Das ursprüngliche Unternehmen war von Angelo Po in 1922 angefangen, das Sparherd und Heizofen als Handwerks produzierte, und dann entwickelte es sich als bewährter Industriebetrieb, spezialisiert in professionelle Küche und Ausführungen für Restaurant- und Hotelgewerbe.

Steel zeichnet sich heute für Ihre Herde in dem Haushaltsgerätebetrieb: dank ihrer Innovation und ihrem anspruchsvollen Design, werden die Serien Genesi Ascot und Sintesi und der Komplette Linien von Barbecuegrill der Marke Steel immer mehr geschätzt und anerkannt.

---

History **02**

---

Induction **04**

---

Enfasi **08**

---

Features **14**

---

Optional **20**



### **SPEED**

Induction takes less time to cook food because the pan heats up quicker. Electromagnetic activity in the cooktop triggers electromagnetic activity in the pan, and the pan itself heats up. The pan is the starting point of the heat. Since there are fewer steps involved in heating the cookware, it takes less time for the heat to get to the food (25% to 50% less time, on average).

### **VELOCITA'**

L'induzione riduce i tempi di preparazione dei cibi poiché genera calore direttamente a contatto con la padella o casseruola. L'energia elettromagnetica del piano di cottura scatena energia elettromagnetica nella padella in modo che essa si scaldi autonomamente. La padella è il punto di partenza del calore e dunque, riducendo gli step del processo di riscaldamento, esso richiede in media dal 25 al 50% di tempo in meno.

### **VITESSE**

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 déchaîne 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.

### **GESCHWINDIGKEIT**

Induktionskochzonen übertragen Hitze über ein elektromagnetisches Feld. Töpfe und Pfannen werden somit weder durch offenes Feuer noch durch heiße Kochplatten erhitzt. Das Kochen auf Induktionskochfeldern ermöglicht kurze Ankochzeiten und eine optimierte Wärmeübertragung.



# INDUCTION COOKING



## ENERGY EFFICIENCY

A gas flame releases lots of heat around the pan, an electric burner emits radiant heat at any point where it is not in direct, firm contact with the pan. When heat is generated within the pan itself, as with induction, more of that heat gets to the food, and less of it warms up your kitchen. This means increased energy efficiency.

## EFFICIENZA ENERGETICA

Mentre la fiamma gas rilascia molto calore intorno alla padella o pirofila e i bruciatori elettrici emettono energia radiante anche nei punti non in contatto diretto con essa, il calore della cottura a induzione è generato all'interno della padella o pirofila stessa. Dunque il calore scalda solamente il cibo e non l'ambiente circostante aumentando, dunque, l'efficienza energetica.

## EFFICACITE'

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

## WIRTSCHAFTLICHKEIT

Die kurzen Ankochzeiten und die direkte Wärme Übertragung sorgen für eine ohne Wirtschaftlichkeit.



## SAFETY

No flame means no grease fires, and no gas means no gas leaks. Induction hob typically doesn't get all that hot since the heat is created in the pan itself. This means it would be less likely for the cooktop to cause a burn because the pan cools down as soon as you turn off the heat.

## SICUREZZA

Assenza di fiamme significa impossibilità di grassi che bruciano; assenza di gas significa assenza di perdite di gas. Inoltre il vetro del piano a induzione non genera calore, ma il calore è generato dalla padella o pirofila stessa al suo interno e di conseguenza, una volta spento il sistema, il vetro inizia immediatamente a raffreddarsi riducendo il rischio di ustioni.

## SECURITE'

L'absence de flamme signifie absence de gras brûlants, l'absence de gaz signifie absence de fuites de gaz. En plus, la vitro du piano à induction ne produit pas de chaleur, puisque cela se génère à l'intérieur de la casserole, par conséquence, une fois éteint le système de chauffage, la vitro se refroidit immédiatement, en réduisant le risque de brûlure.

## SICHERHEIT

Zu den zahlreichen Vorteilen der Induktionstechnologie gehört vor allem ein Plus an Sicherheit.



## CONTROL

Induction cooktops are as responsive as gas but they also have more settings. It means they allow for much more precise control of the heat for any kind of cooking.

## CONTROLLO

Il sistema di regolazione della potenza delle zone permette di controllare in modo più preciso la quantità di calore da sprigionare e di poterlo dunque adattare in modo più preciso al tipo di cottura che si intende realizzare.

## CONTRÔLE

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.

## KONTROLLE

Zu den Vorteilen der Induktion gehört eine hochpräzise Temperaturjustierung.



## CLEANING

Since an induction cooktop seldom gets very hot, food doesn't burn onto it. This means a splatter, a spill or a pasta-sauce pop calls for a quick swipe of the sponge.

## PULIZIA

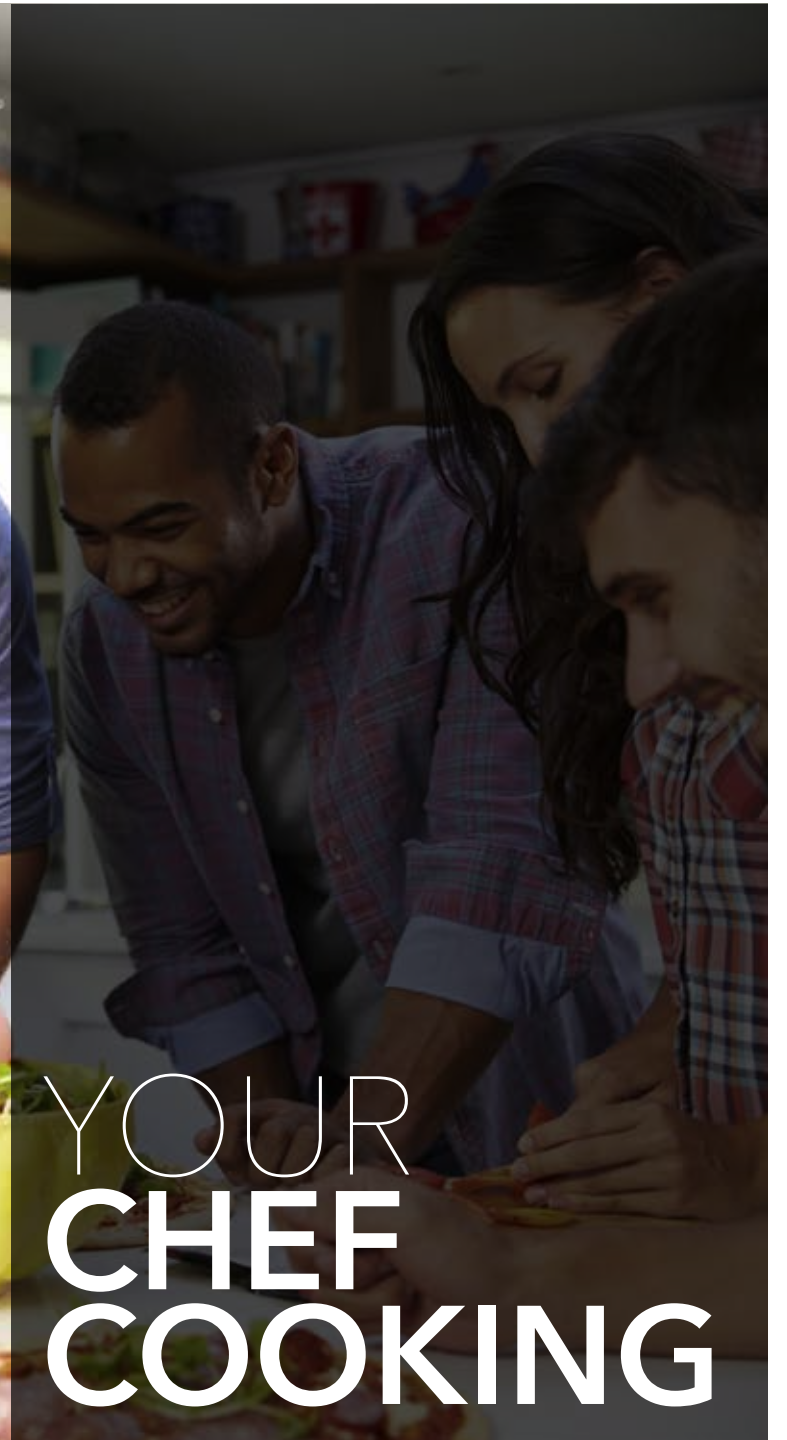
Poiché la superficie non si scalda, il cibo non si brucia su di essa. Ciò implica che ogni residuo di cibo potrà essere facilmente rimosso con l'aiuto di una spugna.

## NETTOYAGE

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.

## REINIGUNG

Induktionskochfelder lassen sich einfach und rasch reinigen.



YOUR  
CHEF  
COOKING



ENFASI 90 - GAS BURNERS



ENFASI 100 ANTRACITE

**YOUR  
MODERN  
STYLE**





# ENFASI

/ 441 stainless steel body  
/ one touch ignition  
/ touch control timer  
/ metal knobs and handles  
/ gas or induction  
/ cast iron enamelled griddles  
/ storage compartment  
/ adjustable feet 10-15 cm  
/ cold double glazed door  
/ 78 cm body

/ corpo in acciaio 441  
/ accensione con sistema one touch  
/ programmatore elettronico touch screen  
/ manopole e maniglie in metallo  
/ gas o induzione  
/ griglie in ghisa smaltata  
/ scomparto di stoccaggio  
/ piedi regolabili 10-15 cm  
/ porta forno fredda con doppio vetro  
/ altezza corpo 78 cm

/ acier inox 441  
/ système d'allumage "one touch"  
/ programmeur électronique touch  
/ manettes et poignées en métal  
/ gas ou induction  
/ grilles en fonte émaillée  
/ compartement inférieur  
/ porte du four froide à double verre  
/ hauteur du corps 78 cm  
/ pieds réglables en hauteur 10-15 cm

/ Edelstahl 441  
/ One-Touch Zündung  
/ touch programmierbare Uhr  
/ Knebel und Griffe aus Metall  
/ Emaillierte Topfträger aus Gusseisen  
/ Gasbrennern oder Induktion  
/ Staufach  
/ Verstellbare Füße 10-15 cm  
/ Kalte Ofentur mit zweifachem Glas  
/ Korpus Höhe 78 cm

# ENFASI 100

## MULTIFUNCTION

COLOURS  Acciaio Inox  Antracite

### ACCESSORIES

Wiring shelves  
Griglie in filo  
Grilles  
Roste

Rotisserie  
Girarrosto  
Tournebroche  
Drehspieß

Deep tray trivet with handles  
Leccarda con maniglie e griglia  
Léchefrite avec manettes e grille, tournebroche  
Backblech, mit roste und griffen

Wok support (gas version only)  
Supporto wok (solo versione bruciatori gas)  
Support pour wok (seulement pour le piano gaz)  
Wokring (nur bei gasbrennermodellen)

### ENAMELLED MULTIFUNCTION

•

•

•

•

### ENAMELLED MULTIFUNCTION

/ electric multifunction double oven, 2 hob versions

/ doppio forno elettrico multifunzione, 2 soluzioni di piano

/ double four électrique multifonctions, 2 différentes options de plan de cuisson

/ Doppelmultifunktionselktrobackofen, 2 Kochplattenkombinationen



ENFASI 100 STAINLESS STEEL - INDUCTION



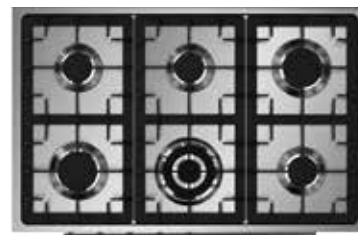
**/ FF .. = Ovens MULTIFUNCTION**  
Energy Class A



47 x 43 x 35 (70 lt)



26 x 43 x 35 (39 lt)



**E10FF-6**

/ 6 gas burners (1 wok)



**E10FF-6I**

/ 5 induction  
/ 9 power positions  
/ 1 timer knob



ENFASI 100 ANTRACITE - GAS BURNERS

# ENFASI 90

## MULTIFUNCTION

COLOURS  Acciaio Inox  Antracite

### ACCESSORIES

Wiring shelves  
Griglie in filo  
Grilles  
Roste

Rotisserie  
Girarrosto  
Tournebroche  
Drehspieß

Deep tray trivet with handles  
Leccarda con maniglie e griglia  
Léchefrite avec manettes e grille, tournebroche  
Backblech, mit roste und griffen

Wok support (gas version only)  
Supporto wok (solo versione bruciatori gas)  
Support pour wok (seulement pour le piano gaz)  
Wokring (nur bei gasbrennermodellen)

### ENAMELLED MULTIFUNCTION

•

•

•

•

### ENAMELLED MULTIFUNCTION

/ electric multifunction double oven, 2 hob versions

/ doppio forno elettrico multifunzione, 2 soluzioni di piano

/ double four électrique multifonctions, 2 différentes options de plan de cuisson

/ Doppelmultifunktionselektrobackofen, 2 Kochplattenkombinationen



ENFASI 90 STAINLESS STEEL - GAS BURNERS

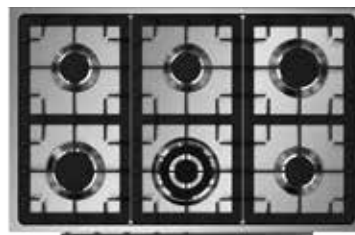




/ F .. = Ovens **MULTIFUNCTION**  
Energy Class A



61 x 43 x 33 (91 lt)



**E9F-6**

/ 6 gas burners (1 wok)



**E9F-6I**

/ 5 induction  
/ 9 power positions  
/ 1 timer knob



ENFASI 90 ANTRACITE - INDUCTION

# FEATURES





/ Electronic oven programmer / Digital clock  
/ Programmatore elettronico per le funzioni del forno / Orologio digitale  
/ Programmeur électronique pour les fonctions du four / Horloge numérique digital  
/ Elektronisches Programmiergerät für die Ofenfunktionen / Digitaluhr



/ You can use extremely safe high-power burners; perfect for lovers of traditional cooking  
/ Dotati di bruciatori ad elevata potenza e sicurezza; sistema idoneo per coloro che amano la  
cottura tradizionale  
/ Brûleurs à puissance et sécurité élevée; système approprié pour ceux qui aiment la cuisson  
traditionnelle  
/ Ausstattung mit Hochsicherheits-Kochstellen- Starkbrennern, ein ideales System für alle  
Freunde der traditionellen Küche

# FEATURES



/ Metal control knobs, handles and fittings  
/ Manopole comandi, maniglie e finiture in metallo  
/ Boutons de commande, manettes et finitions en métal  
/ Bedienknöpfe, Griffe aus Metall



/ Fully moulded hob with wide rounded corners for quick and effective cleaning  
/ Piano di cottura interamente stampato con ampie raggiature per una pulizia veloce ed efficace  
/ Plan de cuisson entier embouti à larges rayons pour permettre un nettoyage rapide et efficace  
/ In einem Stück gegossene Kochplatte mit großzügigen Abrundungen für eine schnelle und wirksame Reinigung



/ wiring shelves and deep trays  
/ griglie in filo e leccarde  
/ grilles et lèche-frites  
/ Roste und Backblech



/ "Cool" double-glazed oven reduced heat loss  
/ Porta del forno "fredda" a doppio vetro per una maggiore sicurezza ed una minore dispersione del calore  
/ Porte du four "froide" à double verre pour une plus grande sécurité et une moindre dispersion de la chaleur  
/ "Kalte" Ofentür mit zweifachem Glas für höhere Sicherheit und geringeren Wärmeverlust



/ storage compartment  
/ sportello frontale  
/ logement pour le stockage  
/ staufach



/ adjustable feet 10-15 cm  
/ piedi regolabili da 10 a 15 cm  
/ pieds réglables en hauteur 10-15 cm  
/ Verstellbare Füße 10-15 cm

Enfasi range cookers are made according to the standards of the kitchen furniture manufacturers. The body height (78 cm) and its sizes, match those of the furniture cabinets, which allows for a "slot-in" solution. This size and the adjustable feet allow for the plinth to run continuously along cabinets and range cooker in perfect harmony.

Le cucine della linea Enfasi sono realizzate secondo le misure dei produttori di cucine. L'altezza (78 cm) e le proporzioni del corpo sono infatti le medesime dei mobili da cucina permettendo così soluzioni perfettamente integrabili. L'altezza dei piedini consente di posizionare il battiscopa anche davanti alla cucina stessa per una perfetta continuità estetica.

Les cuisinières de la ligne Enfasi ont été réalisées conformément aux dimensions utilisées par les fabricants de cuisines.

La hauteur (78 cm) et les proportions du corps, identiques à celles des meubles de cuisine, créent ainsi des solutions parfaitement intégrées. La hauteur des pieds permet un positionnement des plinthes devant la cuisinière et assure une parfaite continuité esthétique.

Die Herde der Enfasi-Reihe wurden auf die von Küchenherstellern verwendeten Maße abgestimmt. Das Gehäuse entspricht in Höhe (78 cm) und Proportionen exakt dem Küchenmobiliar und ermöglicht somit voll integrierbare Lösungen. Durch die Höhe der Standfüße lässt sich die Sockelleiste auch vor dem Herd positionieren und auf diese Weise eine nahtlose Optik erzielen.



ENFASI 100 STAINLESS STEEL INDUCTION SLOT-IN SOLUTION



# OPTIONAL ACCESSORIES







### SA-P7

Pizza stone  
Piastra refrattaria per pizza  
Plaque réfractaire pour pizza  
Feuerfeste Pizzaplatte



### DA-ST

Frytop cast iron grid with support  
Piastra frytop in ghisa con supporto  
Plancha avec support  
Grillpfanne glatt mit edelstahl rahmen














### SA-GT

Telescopic liners (one couple)  
Kit coppia guide telescopiche per forno  
Kit guides télescopique pour four  
Teleskopauszug

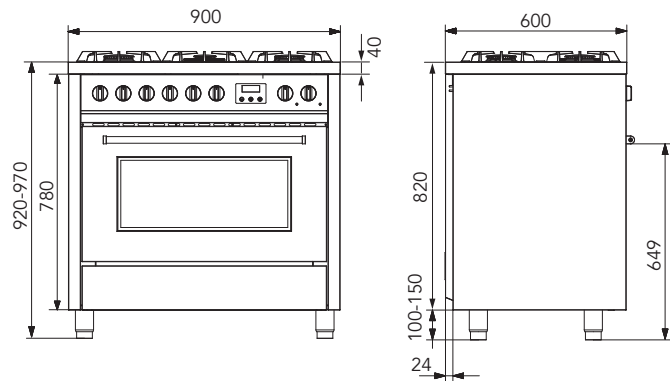
### SA-RP

Weels kit for freestanding cookers  
Kit ruote posteriori  
Jeu de deux roulettes  
Rollenset

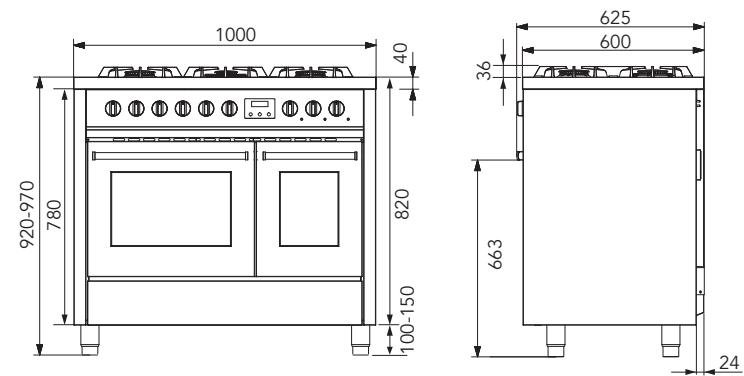
# ENFASI COOKERS FEATURES

	Gas Burners					Kw tot gas	Electric Elements	Main Oven					Side Oven				Max Kw	Kg
	AUX	SR	FS	R	W		I/V											
	•	●	┃	●	◎													
100	1	1,8	1,9	3	3,6			1,2	0,85	1,9	2,1	0,02	1,2	0,5	1,7	0,02		
E10FF-6	1	2		2	1	14,40		1	1	1	1	1	1	1	1	1	3,9	122
E10FF-6I						-	3+1,8+3,2+3,2+3	1	1	1	1	1	1	1	1	1	11,1	130
90								1,4	1	2,8	2,5	0,02						
E9F-6	1	2		2	1	14,40		1	1	1	1	2					2,9	100
E9F-6I							3+1,8+3,2+3,2+3	1	1	1	1	2					10,1	109

## ENFASI 90 DIMENSIONS



## ENFASI 100 DIMENSIONS







**STEEL SRL**  
Via dell'Agricoltura 21  
41012 Carpi (Mo) - Italy  
T. +39 059 645180  
F. +39 059 6220804

[www.steel-cucine.com](http://www.steel-cucine.com)

COLLECTION 2017  
O X F O R D  
Made in Italy

---



**steel**  
stile in cucina

# 1935

Angelo Po and his first range cooker

Angelo Po accanto alla sua prima cucina

Per gentile concessione della Angelo Po SpA  
Courtesy of Angelo Po SpA



## Steel History

Steel is an Italian company with a long family heritage. Situated in Carpi near Bologna and founded in 1999, it is owned and run by the Po family, who are the third generation to be involved in the production of range cooking equipment. The original company was set up by Angelo Po in 1922 and his craftsmanship in stainless steel helped produce the first hand made stoves and later, the production of high quality appliances for restaurants.

Today Steel has come to the forefront of the manufacture of range cookers and hoods for the domestic market. Innovation and functionality are the byword for Steel's aesthetic designs and professional approach to kitchen products. As Steel has grown, so has the importance of their own brand names such as Genesi, Ascot and Sintesi and there is also a range of semi-professional barbecues and out-door cooking equipment.

Azienda familiare con sede a Carpi (Modena), nasce nel 1999 grazie all'intraprendenza dei fratelli Po che hanno saputo trasferire nel segmento delle cucine professionali l'esperienza e la notorietà del capostipite Angelo Po, autentico pioniere del settore, che avviò la sua attività di artigiano dell'acciaio nel 1922 con le prime cucine a legna, affermandosi poi nella produzione di avanzati modelli per la ristorazione.

Oggi Steel si distingue anche con una vasta gamma di cucine in acciaio a marchio proprio estremamente innovative perché introducono funzionalità altamente professionali in ambito domestico. Tre le linee che uniscono design elegante ed altissime prestazioni: Genesi Ascot e Sintesi oltre ad una serie completa di barbecue semi-professionali.

La société italienne Steel est une entreprise avec une longue tradition industrielle de famille. Elle est située à Carpi, près de Boulogne, fondée en 1999 et gérée par la famille Po, qui s'occupe de la production de cuisinières et fourneaux depuis trois générations. La maison fondée par Angelo Po en 1922 était spécialisée dans la production artisanale de poêles à bois et ensuite destinée à s'affirmer dans la fabrication industrielle d'équipements en acier inox pour les restaurants et pour l'hôtellerie.

Aujourd'hui Steel s'impose pour son innovation et pour sa vaste gamme de fourneaux introduisant la fonctionnalité typiquement professionnelle dans le domaine de l'électroménager. Trois lignes de fourneaux, dont la marque Steel commence à se faire connaître, proposent un design raffiné et de très hautes performances: Genesi, Ascot, Sintesi ainsi que la série complète de barbecues semi-professionnels.

Die italienische Firma Steel hat eine lange Familientradition: in Carpi gelegen, wurde sie im Jahr 1999 gegründet, und sie wird von der dritten Generation der Familie Po geführt, die seit lange in der Industrie der Kochgeräte tätig ist. Das ursprüngliche Unternehmen war von Angelo Po in 1922 angefangen, das Sparherd und Heizofen als Handwerks produzierte, und dann entwickelte es sich als bewährter Industriebetrieb, spezialisiert in professionelle Küche und Ausführungen für Restaurant- und Hotelgewerbe.

Steel zeichnet sich heute für Ihre Herde in dem Haushaltsgerätebetrieb: dank ihrer Innovation und ihrem anspruchsvollen Design, werden die Serien Genesi Ascot und Sintesi und der Komplette Linien von Barbecuegrill der Marke Steel immer mehr geschätzt und anerkannt.

# Index

History 02

Colours 04

Induction 08

Oxford 11

Features 20

Optional 24

# OXFORD 90

# OXFORD 100



Nero fumo \*



Nero fumo \*

## Colours on demand

---



Nero \*\*



Bordeaux \*\*



Crema \*\*



Sabbia \*



Nuvola \*



Celeste \*



Ametista \*

\* matt COLOURS \*\* glossy COLOURS







Taste of the Past.

OXFORD 90 - RANGE COOKER AND COOKER HOOD



Tradition & Technology



OXFORD 100 GAS NERO FUMO



### **SPEED**

Induction takes less time to cook food because the pan heats up quicker. Electromagnetic activity in the cooktop triggers electromagnetic activity in the pan, and the pan itself heats up. The pan is the starting point of the heat. Since there are fewer steps involved in heating the cookware, it takes less time for the heat to get to the food (25% to 50% less time, on average).

### **VELOCITA'**

L'induzione riduce i tempi di preparazione dei cibi poiché genera calore direttamente a contatto con la padella o casseruola. L'energia elettromagnetica del piano di cottura scatena energia elettromagnetica nella padella in modo che essa si scaldi autonomamente. La padella è il punto di partenza del calore e dunque, riducendo gli step del processo di riscaldamento, esso richiede in media dal 25 al 50% di tempo in meno.

### **VITESSE**

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 déchaîne 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.

### **GESCHWINDIGKEIT**

Induktionskochzonen übertragen Hitze über ein elektromagnetisches Feld. Töpfe und Pfannen werden somit weder durch offenes Feuer noch durch heiße Kochplatten erhitzt. Das Kochen auf Induktionskochfeldern ermöglicht kurze Ankochzeiten und eine optimierte Wärmeübertragung.

# Induction Cooking



## ENERGY EFFICIENCY

A gas flame releases lots of heat around the pan, an electric burner emits radiant heat at any point where it is not in direct, firm contact with the pan. When heat is generated within the pan itself, as with induction, more of that heat gets to the food, and less of it warms up your kitchen. This means increased energy efficiency.

## EFFICIENZA ENERGETICA

Mentre la fiamma gas rilascia molto calore intorno alla padella o pirofila e i bruciatori elettrici emettono energia radiante anche nei punti non in contatto diretto con essa, il calore della cottura a induzione è generato all'interno della padella o pirofila stessa. Dunque il calore scalda solamente il cibo e non l'ambiente circostante aumentando, dunque, l'efficienza energetica.

## EFFICACITE'

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

## WIRTSCHAFTLICHKEIT

Die kurzen Ankochzeiten und die direkte Wärme übertragung sorgen für eine ohne Wirtschaftlichkeit.



## SAFETY

No flame means no grease fires, and no gas means no gas leaks. Induction hob typically doesn't get all that hot since the heat is created in the pan itself. This means it would be less likely for the cooktop to cause a burn because the pan cools down as soon as you turn off the heat.

## SICUREZZA

Assenza di fiamme significa impossibilità di grassi che bruciano; assenza di gas significa assenza di perdite di gas. Inoltre il vetro del piano a induzione non genera calore, ma il calore è generato dalla padella o pirofila stessa al suo interno e di conseguenza, una volta spento il sistema, il vetro inizia immediatamente a raffreddarsi riducendo il rischio di ustioni.

## SECURITE'

L'absence de flamme signifie absence de gras brûlants, l'absence de gaz signifie absence de fuites de gaz. En plus, la vitro du piano à induction ne produit pas de chaleur, puisque cela se génère à l'intérieur de la casserole, par conséquent, une fois éteint le système de chauffage, la vitro se refroidit immédiatement, en réduisant le risque de brûlure.

## SICHERHEIT

Zu den zahlreichen Vorteilen der Induktionstechnologie gehört vor allem ein Plus an Sicherheit.



## CONTROL

Induction cooktops are as responsive as gas but they also have more settings. It means they allow for much more precise control of the heat for any kind of cooking.

## CONTROLLO

Il sistema di regolazione della potenza delle zone permette di controllare in modo più preciso la quantità di calore da sprigionare e di poterlo dunque adattare in modo più preciso al tipo di cottura che si intende realizzare.

## CONTRÔLE

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.

## KONTROLLE

Zu den Vorteilen der Induktion gehört eine hochpräzise Temperaturjustierung.



## CLEANING

Since an induction cooktop seldom gets very hot, food doesn't burn onto it. This means a splatter, a spill or a pasta-sauce pop calls for a quick swipe of the sponge.

## PULIZIA

Poiché la superficie non si scalda, il cibo non si brucia su di essa. Ciò implica che ogni residuo di cibo potrà essere facilmente rimosso con l'aiuto di una spugna.

## NETTOYAGE

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.

## REINIGUNG

Induktionskochfelder lassen sich einfach und rasch reinigen.

The secret  
ingredient:  
details



# OXFORD

- / Nero fumo coloured body
- / Metal knobs, handles and finishings
- / Enamelled hob
- / Cast iron griddles
- / Brass wok burner 4,5 kW (gas version)
- / Cold oven door
- / Stainless steel storage compartment
- / Electronic oven timer control with on/off function
- / Visible hinges decoration on the oven door
- / 100 Mm enamelled backplash with S T E E L letters

- / Corpo verniciato nero fumo
- / Manopole e maniglie in metallo
- / Piano smaltato
- / Griglie in ghisa smaltata
- / Bruciatore wok in ottone da 4,5 kW
- / Porta forno fredda
- / Scomparto di stoccaggio in acciaio
- / Programmatore elettronico del forno con funzione on/off
- / Cerniere decorative sulla porta forno
- / Alzatina smaltata da 100 mm con grandi lettere S T E E L

- / Corps réalisé en noir mate fumé "nero fumo"
- / Manettes, poignées et finitions en métal
- / Table de cuisson émaillée noir
- / Grilles en fonte émaillée
- / Brûleur wok en laiton 4,5 kW
- / Compartement inférieur en acier
- / Programmeur électronique du four avec fonctions allumer/éteindre
- / Decoration sur la porte du four
- / Bandeau arrière sur lequel figure de grosses lettres pour la marque S T E E L

- / Standfarbe nero fumo (matt schwarz)
- / Knoebel und griffe aus metall
- / Kochfläche emalliert
- / Emallierte topfträger aus gusseisen
- / Wok Brander aus Messing 4,5 kW
- / Staufach Innenteil edelstahl
- / Programmierbare Uhr mit ein/aus Funktion
- / 100 mm Spritzschuts mit S T E E L Buchstaben

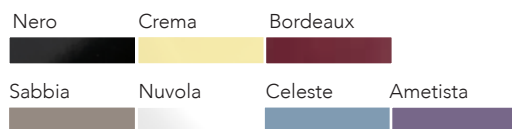


# OXFORD 100

## MULTIFUNCTION

COLOUR **Nero Fumo**

COLOURS  
**ON DEMAND**



### ACCESSORIES

3 wiring shelves  
3 griglie in filo  
3 grilles  
3 Roste

Rotisserie  
Girarrosto  
Turnebroche  
Drehspieß

2 Deep trays  
2 Leccarde  
2 Léchéfrite  
2 Backbleche

2 trivet griddles  
2 griglie trivet  
2 grille trivet  
2 trivet roste

Wok support (gas version only)  
Supporto wok (solo versione bruciatori gas)  
Support pour wok (seulement pour le piano gaz)  
Wokring (nur bei gasbrennermodellen)

### ENAMELLED MULTIFUNCTION

•

•

•

•

•

### ENAMELLED MULTIFUNCTION

/ electric multifunction double oven, 2 hob versions

/ doppio forno elettrico multifunzione, 2 soluzioni di piano

/ double four électrique multifonctions, 2 différentes options de plan de cuisson

/ Doppelmultifunktionselektrobackofen, 2 Kochplattenkombinationen



OXFORD 100 NUVOLA - GAS BURNERS





/ FF .. = Ovens **MULTIFUNCTION**  
Energy Class A



47 x 43 x 35 (70 lt)



26 x 43 x 35 (39 lt)



**X10FF-6**

/ 5 aluminium gas burners  
/ 1 brass wok burner 4,5 kW



**X10FF-6I**

/ 5 induction  
/ 9 power positions  
/ 1 timer knob



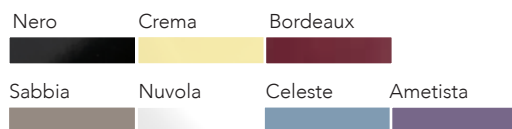
OXFORD 100 AMETISTA - INDUCTION

# OXFORD 90

## MULTIFUNCTION

COLOUR **Nero Fumo**

COLOURS  
**ON DEMAND**



### ACCESSORIES

2 wiring shelves  
2 griglie in filo  
2 grilles  
2 Roste

Rotisserie  
Girarrosto  
Turnebroche  
Drehspieß

Deep tray  
Leccarda  
Léchéfrite  
Backblech

Trivet griddle  
Griglia trivet  
Grille trivet  
Trivet Roste

Wok support (gas version only)  
Supporto wok (solo versione bruciatori gas)  
Support pour wok (seulement pour le piano gaz)  
Wokring (nur bei gasbrennermodellen)

### ENAMELLED MULTIFUNCTION

•

•

•

•

•

### ENAMELLED MULTIFUNCTION

/ electric multifunction oven, 2 hob versions

/ forno elettrico multifunzione, 2 versioni di piano

/ four électrique multifonctions, 2 différentes options de pla de cuisson

/ Multifunktionselktrobackofen, 2 Kochplattenkombinationen



OXFORD 90 CELESTE - GAS BURNERS



**/ F .. = Oven MULTIFUNCTION**  
Energy Class A



61 x 43 x 33 (91 lt)



**X9F-6**

/ 5 aluminium gas burners  
/ 1 brass wok burner



**X9F-6I**

/ 5 induction  
/ 9 power positions  
/ 1 timer knob



OXFORD 90 SABBIA - INDUCTION








# OXFORD

## HOODS

---

COLOUR 

COLOURS ON DEMAND

 Nero	 Crema	 Bordeaux	
 Sabbia	 Nuvola	 Celeste	 Ametista

### FEATURES

---

/ 900 m<sup>3</sup>/h  
/ adjustable 30 to 60 cm chimney  
/ push-button panel with on/off, power, lights, switch off timer functions  
/ 4 LED lights on the lower part - 2 LED lights on the upper part  
/ energy class B

/ 900 m<sup>3</sup>  
/ camino regolabile da 30 a 60 cm  
/ pulsantiera integrata con funzioni on/of, regolazione potenza, illuminazione, timer spegnimento  
/ 4 luci LED nella parte inferiore - 2 luci led nella parte superiore  
/ classe energetica B

/ Leistung 900 m<sup>3</sup>,  
/ 4 LED dans la partie inférieure - 2 éclairage LED dans la partie supérieure  
/ Softtouch Regelung, Funktion an/aus, Licht, Gebläsestufen regeln, 15 Minuten Timer Funktion,  
/ einfach zu entfernende Metall-Fettfilter  
/ classe énergie B

/ 900 m<sup>3</sup>/h  
/ 4 untere LED - 2 obere LED  
/ controles avec boutons – fonctions lumière marche/arrêt/gradation, puissance d'aspiration, ventilation intermittente, poursuite du ventilateur  
/ filtres antigras en metal  
/ Energieklasse B

### ACCESSORIES

---

/ Carbon filters for recirculation  
/ Filtri carboni attivi per funzione ricircolo  
/ Filtres à charbon pour fonction recyclage  
/ Karbonfilter für filtrierung



OXFORD 100 HOOD NERO FUMO



OXFORD 100 SABBIA



OXFORD 90 BOREDAUX



OXFORD 100 NUVOLA



OXFORD 90 CELESTE

**XK100**

---

- / 100 cm range hood
- / 4 led down
- / 2 led up

**XK90**

---

- / 90 cm range hood
- / 4 led down
- / 2 led up

A completely new design for lovers of a more classic/retro style.  
Oxford cookers are available in two sizes: 90 cm with maxi oven and 100 cm with double oven.  
The hob is soft glossy black enamelled as well as the 10 cm backsplash featured by large S T E E L letters/logo.  
The 40 mm side panels, the control panel and the plinth are made in matt black "Nero Fumo".  
Since there is no airflow vents, the backsplash can be quickly removed to integrate the range cooker into island kitchen solutions.

Un design completamente nuovo per andare incontro alle esigenze di coloro che sono alla ricerca di un look classico, dalle linee tradizionali; perfetta per li ambienti cucina dall'arredo cozy-vintage.  
I nuovi modelli della linea Oxford sono disponibili nelle versioni 90 cm con maxiforno e 100 cm con doppio forno.  
Il piano è smaltato nero, così come l'alzatina da 10 cm sul retro caratterizzata dal marchio S T E E L a grandi lettere. I fianchi, il cruscotto e lo zoccolo sono verniciati Nero Fumo.  
La totale assenza di fori di aerazione permette di rimuovere facilmente l'alzatina e di integrare perfettamente la cucina all'interno di soluzioni ad Isola.

Un nouvel esthétique pour les amoureux des lignes classique / nostalgie.  
Les cuisinières Oxford sont disponibles en 90 cm version un four au volume maxi, et en 100 cm avec deux fours.  
La table de cuisson est émaillée noir, ainsi que le bandeau arrière sur lequel figure de grosses lettres pour la marque S T E E L.  
Les joues de côté de 40 mm, le panneau de contrôle et la plinthe sont réalisées en noir mate fumé 'Nero Fumo'.  
Comme il n'y a pas de passage d'air, le dosseret peut rapidement être enlevé pour intégrer la cuisinière dans un îlot.

Das Design spricht alle Liebhaber einer gehobenen Landhausküche an.  
Die Oxford Standherde sind in zwei Grössen lieferbar: 90 cm mit einem grossem Backofen und 100 cm mit Doppelbackofen.  
Die Kochfläche sowie der 10 cm hohe Spritzschutz mit S T E E L Schriftzug sind emailliert.  
Die 40 mm breiten Seitenwangen, die Bedienerleiste sowie der Sockel sind grundsätzlich in matt schwarz.  
Die Herde lassen sich gut in Kochinseln integrieren, da das Kochfeld keine Entlüftungsschlitze aufweist.



*I Like Cooking!*



OXFORD 90 AMETISTA INDUCTION - OXFORD 90 COOKER HOOD

# Features







/ Electronic oven programmer / Digital clock  
/ Programmatore elettronico per le funzioni del forno / Orologio digitale  
/ Programmeur électronique pour les fonctions du four / Horloge numérique digital  
/ Elektronisches Programmiergerät für die Ofenfunktionen / Digitaluhr



/ Brass wok burner up to 4,5 kW  
/ Bruciatore wok in ottone 4,5 kW  
/ Brûleur wok en laiton 4,5 kW  
/ Messing wok Brenner 4,5 kW

# Features



/ Metal control knobs, handles and fittings  
/ Manopole comandi, maniglie e finiture in metallo  
/ Boutons de commande, manettes et finitions en métal  
/ Bedienknöpfe, Griffe aus Metall



/ Enamelled hob  
/ Piano smaltato  
/ Plan de cuisson émaillé noir  
/ Kochfläche emailliert



/ Storage compartment  
/ Scomparto di stoccaggio  
/ Logement pour le stockage  
/ Staufach



/ Hinges decoration  
 / Cerniere decorative  
 / Decoration charnières  
 / Scharniere Dekoration



/ Stainless steel profile  
 / Profilo in acciaio  
 / Profile en acier  
 / Stahlprofil



/ 100 mm high enameled backplash with S T E E L letters  
 / Alzatina 100 mm smaltata nera con lettere S T E E L  
 / Bandeau arrière 100 mm sur lequel figure de grosses lettres pour la marque S T E E L  
 / 100 mm Spritzschutz mit erkennbarem S T E E L logo



Optional  
Accessories



### SA-P7

Pizza stone  
Piastra refrattaria per pizza  
Plaque réfractaire pour pizza  
Feuerfeste Pizzaplatte



### SA-GT

Telescopic liners (one couple)  
Kit coppia guide telescopiche per forno  
Kit guides télescopique pour four  
Teleskopauszug



### SA-XZ9 / SA-XZ10

Cooker support 5 cm and 10 cm plinth  
"Nero Fumo"  
Kit rialzo 5 cm con zoccolo 10 cm  
"Nero Fumo"  
Socle 10 cm et rehaussement 5 cm  
"Nero Fumo"  
Sockle 10 cm und Erhöhung 5 cm  
"Nero Fumo"



### DA-ST












Frytop cast iron grid with support  
Piastra frytop in ghisa con supporto  
Plancha avec support  
Grillpfanne glatt mit edelstahl rahmen



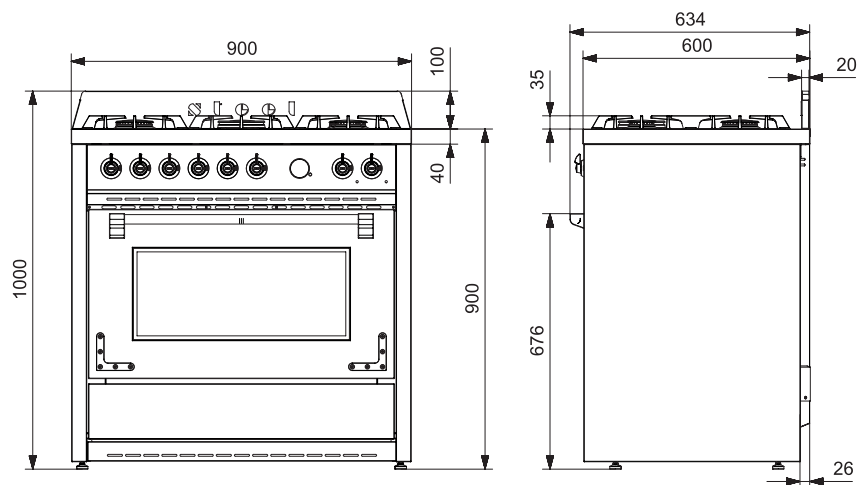
### SA-PB

Bbq cast iron griddle (no frame) - to be used in combination with DA-ST  
Piastra barbecue (no supporto) - in combinazione con DA-ST  
Barbecue grille (pas de support) - à utiliser in combination avec le DA-ST  
Barbecue platte (kein rahmen) - nur in verbindung mit DA-ST

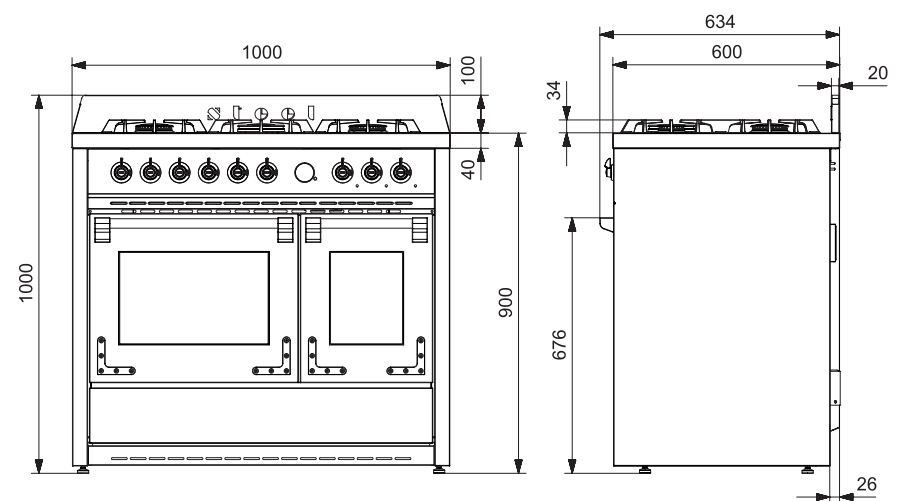
# OXFORD COOKERS FEATURES

	Gas Burners				Kw tot gas	Electric Elements	Main Oven					Side Oven				Max Kw	Kg
	AUX	SR	R	W		I/V											
	•	●	●	⊙													
100	1	1,8	3	4,5			1,2	0,85	1,9	2,1	0,02	0,9	0,5	1,7	0,02		
X10FF-6	1	2	2	1	15,1		1	1	1	1	1	1	1	1	1	3,9	122
X10FF-6I						3+1,8+3,2+3,2+3	1	1	1	1	1	1	1	1	1	11,3	130
90							1,4	1	2,8	2,5	0,02						
X9F-6	1	2	2	1	15,1		1	1	1	1	2					2,9	100
X9F-6I						3+1,8+3,2+3,2+3	1	1	1	1	2					10,3	109

## OXFORD 90 DIMENSIONS



## OXFORD 100 DIMENSIONS







**steel**  
stile in cucina

**STEEL SRL**  
Via dell'Agricoltura 21  
41012 Carpi (Mo) - Italy  
T. +39 059 645180  
[steel@steel-cucine.com](mailto:steel@steel-cucine.com)

[www.steel-cucine.com](http://www.steel-cucine.com)