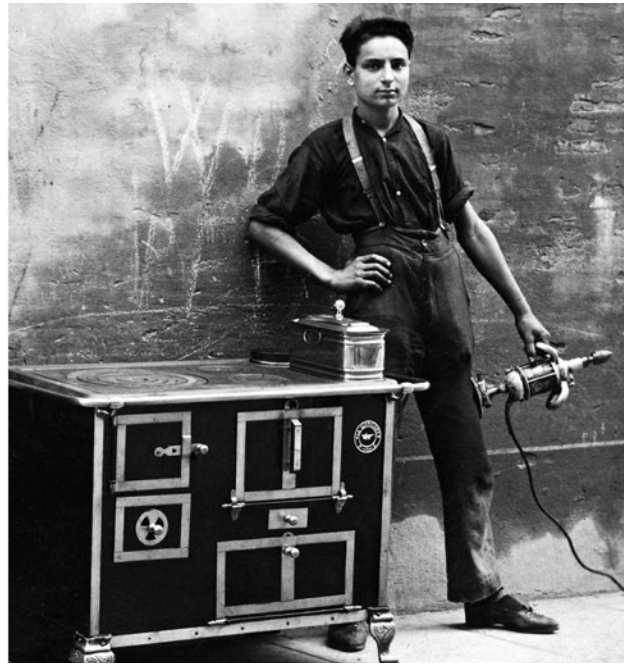






YOUR
PROFESSIONAL
KITCHEN,
YOUR STYLE.



„ JEDE FAMILIE HAT EIN
GEHEIMNIS: DASS SIE
NICHT SO IST WIE
ANDERE FAMILIEN. “



(Alan Bennett)

Die Geschichte von Steel ist eine Familiengeschichte. Ihren Anfang nimmt sie im Jahr 1922. Der Branchenpionier Angelo Po gründete damals seine eigene Schmiede, wo er mit den ersten Holzöfen begann, um sich später als Spezialist für die Herstellung moderner Großküchen einen Namen zu machen. Im Jahr 1999 beschlossen die Gebrüder Po in die Fußstapfen des Großvaters zu treten und eine neue unternehmerische Tätigkeit ins Leben zu rufen. Ihre Geschäftsidee bestand darin, die Technologie und das Knowhow für die Herstellung von Großküchen auf die Haushaltsgerätebranche zu übertragen. Heute geht das Angebot von Steel weit über die Produktion einer breiten Palette von Stahlküchen mit Profi-Funktionen hinaus: Denn Steel entwickelt Ideen und schafft Lösungen.

Im Jahr 2022 steht Steel für eine hundertjährige Passion und Branchenkompetenz, die über vier Generationen hinweg weitergegeben wurden.





“ HÄUSER BAUT MAN
ZUM WOHNEN
UND NICHT ZUM
ANSCHAUEN. ”

(Francis Bacon)

Die Familie, die Arbeit, die Hektik im Alltag, sie alle bereiten uns Befriedigung, aber auch Müdigkeit. Unsere Häuser spiegeln unseren Lebensstil wider: Vom Ausbau bis zur Einrichtung muss alles bequem und zweckmäßig konzipiert sein. Heute gibt es keinen Salon mehr, in dem die Gäste empfangen werden, keine Esszimmer weit weg vom Herd: Sie wurden abgelöst durch die sogenannten „Wohnbereiche“. Die Küche ist nicht mehr abgesondert, das Kochen ist zu einem wichtigen Moment der Gemeinsamkeit geworden. Während das Essen zubereitet wird, erzählt man sich was, man hört einander zu, man sammelt Ideen und schmiedet Pläne. In der Küche werden unsere fünf Sinne aktiviert, zusammen mit unserer Phantasie!





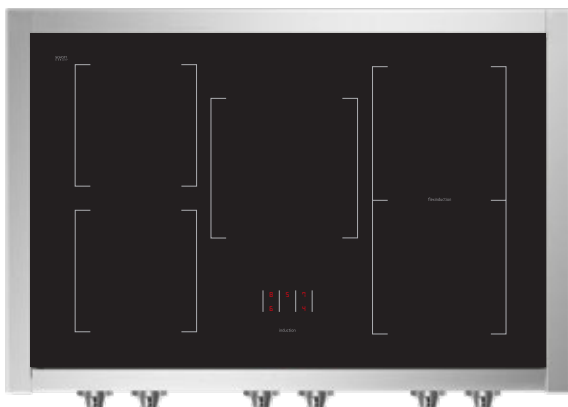
“ KREATIVITÄT IST
INTELLIGENZ,
DIE SPASS HAT. “

(Albert Einstein)

Für alle, die sich ein bisschen als Chefkoch fühlen, aber auch für jene, die sich auf ein sicheres, beständiges, eben langlebiges Produkt verlassen möchten. Neben Technologie und Zuverlässigkeit zählt auch die Fähigkeit, die Bedürfnisse aller zu erkennen und ihnen gerecht zu werden. Hochleistungsbrenner für das Kochen auf großer Flamme, Grillplatten für Grillfreunde, gusseiserne Griddleplatte Fry Top für die perfekte Zubereitung von Fisch und Gemüse, Teppanyaki aus Edelstahl in geeigneter Dicke für das Kochen in orientalischem Stil, Induktionskochfelder für jene, die auf der Suche nach einer neuen Methode sind, einfach, effizient und sicher.



INDUKTIONSKOCHEN



Hinzufügen: Bei den neuen Induktionskochfeldern von Steel passt sich die Kochfläche den verwendeten Töpfen an. Neben den traditionellen runden Kochzonen hat Steel eine flexible rechteckige Kochzone hinzugefügt, auf der Sie Töpfe oder Pfannen an jeder Stelle aufsetzen können. Außerdem können Sie mittels der Drehregler an der Frontseite die gesamte Kochfläche voll ausnutzen.



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.



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



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



Induktionskochfelder lassen sich einfach und rasch reinigen.



Zu den Vorteilen der Induktion gehört eine hochpräzise Temperaturjustierung.



Mit den Kombi-Dampfgarern, die seit einiger Zeit in Großküchen eingesetzt werden, wird jede Zubereitung noch schmackhafter: Durch die Dampferzeugung liegt die Luftfeuchtigkeit im Inneren des Ofens konstant bei 100 % Sättigung und somit bleiben die Speisen zart, ohne ihre organoleptischen Eigenschaften zu verlieren.



Dank einer neuartigen Konstruktionsweise des Ofens selbst kann dieser direkt in der Spülmaschine gereinigt werden. Der Dampferzeugerdeckel, die Seitenwände, die Gestelle der Grillhalter und die Rückwand können leicht demontiert und nach der Reinigung ebenso leicht wieder zusammengebaut werden. Für eine Selbstreinigung hingegen lassen Sie zum Aufweichen der Rückstände den Dampferzeuger am Ende des Garvorgangs einfach für einige Minuten weiter in Betrieb und wischen dann mit einem feuchten Schwamm nach. Wer sich für einen Kombi-Dampfgarer entscheidet, kocht wie immer, erzielt aber weit bessere Ergebnisse.

" DIE FARBE IST EINE
KRAFT, DIE DIE SEELE
DIREKT BEEINFLUSST. "

(Wassily Kandinsky)

Warm, kalt, neutral: Farbe vereint sich mit den Formen und verleiht
unserer Umgebung ihren besonderen Charakter.

Wir können Atmosphäre schaffen, die Wahrnehmung einer
Umgebung verändern, sie beleben und ansprechender gestalten.



steel



nero



crema



bordeaux



antracite



sabbia



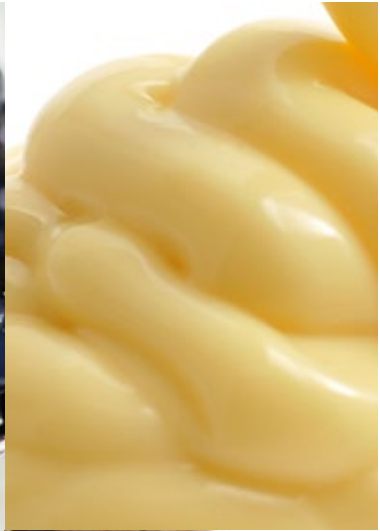
nuvola



celeste



ametista







Genesis ist das erste Kapitel in der Geschichte von Steel: eine komplette, gut durchdachte Serie, die maximale Leistungsfähigkeit garantiert, als wäre die Küche zu Hause die eines kleinen Restaurants. Genesis ist aus hochwertigem Edelstahl gefertigt und bietet alle Eigenschaften einer Profiküche: Hygiene, Beständigkeit, Sicherheit und Funktionalität sind „conditio sine qua non“, absolute Grundvoraussetzungen. Gas- oder Induktionskochfelder, Öfen, Kühlschränke, Hauben und modulare Systeme. Genesis ist das Spitzenprodukt im Angebot von Steel, die perfekte Kombination von Stil und Funktionalität.



1. Detail des Metallgriffs der Serie Genesis
2. Detail des Metalledrehreglers der Serie Genesis
3. Zubehör Pizzastein mit Seitengestell (auf Anfrage) und Ofenbleche aus Edelstahl mit Leinenstruktur Easy Clean









" MIT DER KÜCHE VERHÄLT ES SICH WIE MIT DEN SCHÖNSTEN KUNSTWERKEN: MAN WEISS NICHTS ÜBER EIN GERICHT, SOLANG MAN NICHT DIE ABSICHT KENNT, DIE ZU SEINER ENTSTEHUNG FÜHRTE. "

(Daniel Pennac)

Die Kochherde Genesi, Ascot und Enfasi sind serienmäßig mit dem neuen elektronischen Programmierer ausgestattet. Über ihn können Sie die exakte Gartemperatur einstellen, die Start- und Garzeit sowie den Energieverbrauch des Garvorgangs programmieren. Er enthält eine lange Liste voreingestellter Rezepte und ermöglicht das Kochen im Eco-Modus, um den Energieverbrauch des Herdes so weit wie möglich zu reduzieren. Kurzum, ein echter Sous-Chef zu Ihren Diensten bei den Zubereitungen.



Kochherd mit gemischten Kochfeldern GQ12SF-4BM der Serie Genesi 120, mit 6 kW Mega-Wok Gasbrenner und elektrischer 2 Zonen Grillplatte aus Gusseisen.



"DETAILS ERGEBEN
PERFEKTION,
ABER PERFEKTION IST
KEIN DETAIL."

(Leonardo da Vinci)

Leistungsstarke Messingbrenner reduzieren den Wärmeverlust der Flammen mit bis zu 3-facher Effizienz im Vergleich zu herkömmlichen Aluminiumbrennern. Dank der durchgehenden gusseisernen Gasherdaufsätze mit kratzfester Emaillebeschichtung können Sie Töpfe, Pfannen und Zubehör ohne Anheben von einem Brenner zum anderen verschieben. Der ganze Aufsatz ist in einem Stück gegossen: keinerlei Befestigungsschrauben verhindern eine perfekte Reinigung und perfekten Halt.



Kochherd mit gemischten Kochfeldern GQ95-4B der Serie Genesi, 90 cm, mit Gasbrennern und elektrischer 2 Zonen Grillplatte aus Gusseisen.





Küchenschrank der Serie Genesi, 90 cm, mit Gaskochfeld und Unterschrank mit 2 Schubfächern G9C-6W

Für Individualität in der Küche muss eine persönliche Ordnung festgelegt werden. Haushaltsgeräte, Mobiliar, Stauraum: Ob es sich nun um eine Wahl aufgrund des zur Verfügung stehenden Platzes oder um eine Frage des Komforts handelt, mit modularen Systemen können Sie Ihre Küche ganz nach Ihren individuellen Bedürfnissen gestalten. Der Küchenblock kann mit Stauräumen ausgestattet werden. Funktionalität, Ästhetik und Ergonomie: Was immer Sie wünschen, Steel hat die Lösung.

BUILT-IN

Jedem sein eigenes Kochsystem: Im Pizzaofen mit feuerfestem Steinboden kann wie in der Pizzeria in direktem Kontakt gebacken werden und er kann mit einem Multifunktionsofen oder Kombi-Dampfgarer kombiniert werden. Eine Temperatur von 315 °C ist schnell erreicht und damit backt er alle 4 Minuten eine Pizza.

Genesi Einbaubackofen 60x90



" DER GESCHMACK IST DAS GENIE DES KRITIKERS. "

(Francesco de Sanctis)

Kombi-Dampfgarer sind serienmäßig super ausgestattet: professionelle Backofen-Gitterroste, Backblech mit Emaillebeschichtung, Edelstahl-Backblech, Teleskopschienen für sicheren Auszug, Gitteruntersatz zum Braten, Speisethermometer zum Garen nach Kerntemperatur, motorisierter Drehspeiß, abnehmbare Seitenwände zum Reinigen in der Spülmaschine. Außerdem gibt es eine lange Liste mit weiterem Zubehör für Ihre ganz individuelle Ausstattung des Herdes entsprechend Ihren Kochgewohnheiten, wie z. B. der Einsatz zum Dampfgaren, der feuerfeste Stein mit Edelstahlrahmen und der Pizzaheber.

Das Dämpfungssystem für sanftes Schließen und Öffnen der Türen, das Antikippsystem, die unzerbrechliche Dreifachverglasung der Backofentür erfüllen die höchsten Sicherheitsanforderungen ihrer Kategorie.



Aufgrund einer verstärkten Ausleuchtung des Garraums ist sein Inneres auch bei geschlossener Tür deutlich sichtbar. Auf diese Weise können Sie den Garzustand überprüfen, ohne die Tür öffnen zu müssen, wodurch Wärmeverluste und somit Energieverschwendung oder eine Verlangsamung von Gärprozessen vermieden wird.

Das patentierte System **INVENT®** verfügt über zwei Ventilatoren mit Drehrichtungsumkehr und verteilt die Hitze gleichmäßig im gesamten Backraum nicht nur vertikal auf mehreren Ebenen, sondern auch horizontal auf derselben Ebene, so dass vollkommen gleichmäßige Garresultate erzielt werden. Da der GN-Behälter nach Ablauf der Garzeithälfte nicht umgedreht werden muss, kann die Backofentür somit über den gesamten Zubereitungszeitraum geschlossen bleiben.







Die Ascot Serie soll den Geschmack derjenigen treffen, die gerne in einer eleganten Umgebung leben, eine Neuinterpretation von Formen und Farben in moderner Auslegung des British Country, das nach Tee und Apfelkuchen duftet. Eine Linie von Küchenherden, modularen Elementen, Öfen, Hauben, Kühlschränken mit semiprofessioneller Leistungsfähigkeit, bei denen sich die Technik hinter traditioneller „Verkleidung“ verbirgt, wodurch wir uns ein wenig in die Vergangenheit zurückversetzt fühlen.

Eine Serie mit klar definiertem Stil und sehr viel Ausdruckskraft, obwohl die Haushaltsgeräte in modernes und minimalistisches Mobiliar eingebettet sind.



Dunstabzugshaube AKL90 der Serie Ascot, 90 cm – Farbe Amethyst
Cook Top mit gemischten Kochfeldern A9-4B der Serie Ascot, 90 cm, mit Gasbrennern und elektrischer 2 Zonen Grillplatte aus Gusseisen – Farbe Amethyst



Einbaubackofen AQFE6-S der Serie Ascot 60x60



Detail des Drehreglers der Serie Ascot – Chromausführung



„DIE FARBE HAT MICH.
ICH BRAUCHE NICHT
NACH IHR ZU HASCHEN.“

(Paul Klee)



Chrom



Nickel



Messing



Bronze



Kochherd AQ9S-6W der Serie Ascot 90 – mit Gaskochfeld – Farbe Anthrazit – Ausführung in Nickel



Dual-Fuel Kochherd AQ12SF-6T der Serie Ascot 120 mit Gasbrennern und elektrischer Fry Top Griddleplatte aus Gusseisen – Farbe Anthrazit – Ausführung Nickel

“ DIE VERGANGENHEIT
IST KEIN PAKET,
DAS MAN EINFACH
WEGLEGEN KANN. “

(Emily Dickinson)

Eine einladende Atmosphäre, die auf den ersten Blick Erinnerungen an eine Vergangenheit weckt, die von Einfachheit und Sachlichkeit geprägt war: Einbaugeräte/-backöfen der Ascot Serie bewahren den leichten Retro-Geschmack von Küchenumgebungen und nutzen gleichzeitig die besten Technologien auf dem Markt. Dem ultramodernen elektronischen Programmierer mit TFT-Farbdisplay, den voreingestellten Rezepten, der Programmierung von Start, Dauer und Ende des Garvorgangs stehen die sanft betonten Drehregler und der Griff gegenüber. Sie wirken edel, aber nicht aufdringlich.



Ascot Einbaubackofen 60x60/Combi-Dampf bordeaux



" MAN KANN NICHT GUT
DENKEN, GUT LIEBEN, GUT
SCHLAFEN, WENN MAN NICHT
GUT GEGESSEN HAT. "

(Virginia Wolf)



Gasherd AQ10SFFF-4M der Serie Ascot 100 mit 6 kW Megawok – Dreifach-Backofen (Hauptofen: Kombi-Dampfgarer, darüber Pizza-Backofen und seitlich ein statischer Backofen) Blindtüren – Farbe Inox – Chromausführung







French-Door Kühlgefrierkombination 90 cm AQFRB-9F
Farbe Anthrazit – Ausführung in Nickel



Gasherd AQ10SF-4M der Serie Ascot 100 mit 6 kW Megawok – Farbe Schwarz – Bronzeausführung

GLÜCK IST
ERREICHT,
WENN DAS,
WAS DU DENKST,
WAS DU SAGST
UND WAS
DU TUST IN
HARMONIE SIND.

(MAHATMA GANDHI)







Eine moderne und geradlinige, bis ins Detail durchdachte Serie, die sich harmonisch zu jedem Mobiliar einfügt. Allen, die sich einem Möbelhersteller anvertrauen, empfiehlt Steel, besonders hinsichtlich Größe und Stil, Enfasi als geeignete Lösung. Egal, ob Sie sich für die Variante Gas oder Induktion entscheiden, der Herd wird zum Dreh- und Angelpunkt der Küche: Die Leistung eines semiprofessionellen Gerätes in einem eleganten und minimalistischen Gehäuse.





Herd mit Induktionskochfeld EQ9F-5F1 der Serie Enfasi All Black 90



Gasherd EQ9F-6 der Serie Enfasi 90 – Farbe Anthrazit
Dunstabzugshaube EKL90 der Serie Enfasi 90 – Farbe Inox



Einbau-Doppelbackofen EQFFE6 60x90 der Serie Enfasi
Design40 - Farbe Inox



Die Drehregler und Griffe aus Metall der Serie Enfasi All Black haben einen speziellen Soft Touch Finish, der sie samtig anfühlen lässt.



Detail des Induktionskochfelds Enfasi All Black

ALL BLACK







2.



3.



4.

1. All Black French-Door Kühlgefrierkombination EQFR-9F NF
2. manueller Eisbereiter
3. Frischezonen Schubladen
4. Türfächer für sichere Aufbewahrung



Der obere Backofen aller Dreifach-Multifunktionsöfen erreicht 315 °C, die optimale Temperatur zum Pizzabacken. Mit dem leistungsstarken Obergrill erreichen Sie bis zu 450 °C in seiner unmittelbaren Nähe. Der feuerfeste Steinboden mit langsamer Hitzeabgabe ist perfekt für das Backen in direktem Kontakt.



Herd mit Induktionskochfeld EQ10FFF-5FINF der Serie Enfasi All Black 90 S- Dreifach-Backofen
(Haupt-Multifunktionsbackofen, darüber Pizzaofen und seitlich ein statischer Backofen)



Gasherd EQ9F-6 der Serie Enfasi 90 – Farbe Inox
Dunstabzugshaube EKL90 der Serie Enfasi 90 – Farbe Inox



Gasherd EQ10FF-6 der Serie Enfasi 100 – Farbe Anthrazit

“ DIE FÄHIGKEIT, IDEEN IN
TATEN UMZUSETZEN,
IST DAS GEHEIMNIS
DES ÄUSSEREN ERFOLGS. ”

(Henry Ward Beecher)

Klares Design mit Persönlichkeit und Ausdruckskraft: Alle Komponenten sind so durchdacht, dass Enfasi funktionell ist und sich dem Stil des Mobiliars anpasst. Ein Edelstahlgehäuse (AISI 441) mit ergonomischen Drehknöpfen und Griffen aus Metall, verstellbare Füße, Staufach, kalte Backofentür mit Doppelverglasung: Erhältlich sind die Versionen 90 cm oder 100 cm. Mit der Entscheidung für Enfasi wählen Sie den besten Leistungsträger für Ihre Küche, unabhängig vom Drumherum.





" DA FLIEGEN DIE
MELODIEN, DASS MAN
SICH HÜTEN MUSS, KEINE
ZU TRETEN. "

(Johannes Brahms)

Kochendes Wasser blubbert, heißes Öl brutzelt. Es duftet, alles ohne Rauch. Die leistungsstarke und leise Dunstabzugshaube aus Edelstahl der Enfasi Serie gehört der Energieklasse A an. Sie verfügt über vier Geschwindigkeiten, ein Tastenfeld mit Digitalanzeige und vier LED-Leuchten. Das Design der Haube wurde im Einklang zur Küche gestaltet, so dass sie sich problemlos in jegliche Einrichtung einfügt. Professioneller Anblick und zeitgemäße Verarbeitung, Enfasi ist in Edelstahl oder Anthrazitgrau erhältlich. Die klaren Linien und der geometrische Stil verleihen diesem Produkt einen eleganten und zeitgemäßen Look.





Das System Design40 besteht aus:
Einbau-Doppelbackofen 60x90 cm - EQFFE6 / Halbeinbau-Induktionskochfeld 90 cm - EgP-5FI
mit Drehreglern an der Frontseite des Gehäuses / Dunstabzugshaube 90 cm - EKL90



OXFORD



Oxford ist die neueste Steel Serie und sie ist die romantischste im Katalog. Die dekorativen Elemente sind stärker betont, Feinverarbeitungen lassen das massive Edelstahlgehäuse weniger wuchtig wirken und mit der großen Auswahl an verfügbaren Farben können Sie die Umgebung noch stärker hervorheben und Ihrer Küche einen gewissen Retro-Look verleihen. Egal, ob Sie einen Raum im Country-Stil schaffen möchten oder die Linearität minimalistischen Mobiliars unterbrechen wollen, Oxford bietet eine komplette Produktlinie, die allen Anforderungen gerecht wird, ohne die Leistungsfähigkeiten zu beeinträchtigen.



Herd mit Induktionskochfeld X10FF-5FI der Serie Oxford 100 – Farbe Nuvola
Dunstabzugshaube XK100 der Serie Oxford 100 – Farbe Nuvola









Herd mit Induktionskochfeld X10FF-5FI der Serie Oxford 100 – Farbe Rauchschwarz



" DER STIL IST DIE
PHYSIOGNOMIE
DES GEISTES. "

(Arthur Schopenhauer)

Eine Oxford-Küche spricht durch die Details: rauchschwarz lackiertes Gehäuse, schwarz emaillierte Kochfläche, Rückwand mit eingraviertem Firmennamen, dekorative Scharniere, analoge Uhr. Viele geschickt zusammengestellte Besonderheiten, die der Serie ihren Charakter verleihen. Für alle, die eine Umgebung im Retro-Look nachempfinden möchten, für jene, die der Faszination sichtbarer Verschraubungen unterliegen und die amerikanische Fernsehserien der 50er und 60er Jahren lieben.



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



www.steel-cucine.com