



steel



YOUR
PROFESSIONAL
KITCHEN,
YOUR STYLE.



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



(Alan Bennett)

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

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





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

(Francis Bacon)

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





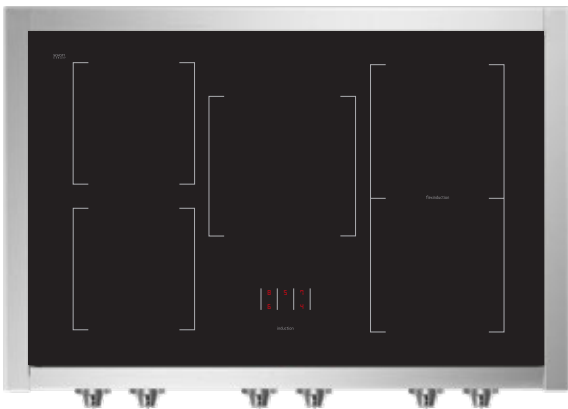
“ LA CRÉATIVITÉ,
C'EST L'INTELLIGENCE
QUI S'AMUSE. ”

(Albert Einstein)

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



CUISSON À INDUCTION



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



L'induction réduit le temps de préparation des aliments puisque la chaleur est générée directement au contact avec la casserole ou la poêle. L'énergie électromagnétique du plan de cuisson 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.



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



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



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



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



Les fours Combi-Steam - employés depuis longtemps dans les cuisines professionnelles - rendent chaque mets encore plus savoureux : à l'intérieur du four, le générateur de vapeur assure une saturation à 100 % d'humidité, de sorte que les aliments restent tendres et ne perdent pas leur saveur ni leurs propriétés organoleptiques et nutritives.



Les nouvelles propriétés de construction du four proprement dit permettent de laver tous les composants directement au lave-vaisselle. Le couvercle du générateur, les panneaux latéraux, les supports des grilles et le panneau arrière, en effet, peuvent être facilement démontés et remontés une fois qu'ils ont été lavés. Quant à l'auto-nettoyage, il suffit de faire fonctionner la vapeur pendant quelques minutes après la fin de la cuisson pour ramollir les résidus puis de rincer avec une éponge. Choisir un four Combi-Steam signifie cuisiner comme on l'a toujours fait, mais avec de meilleurs résultats.

" LA COULEUR EST UN
POUVOIR QUI INFLUENCE
DIRECTEMENT L'ÂME. "

(Wassily Kandinsky)

Chaudes, froides, neutres : la couleur s'unit aux formes pour donner du caractère à notre environnement. Elle nous permet de créer une atmosphère, de modifier la perception d'une pièce, de l'égayer et de la rendre plus agréable.



steel



nero



crema



bordeaux



antracite



sabbia



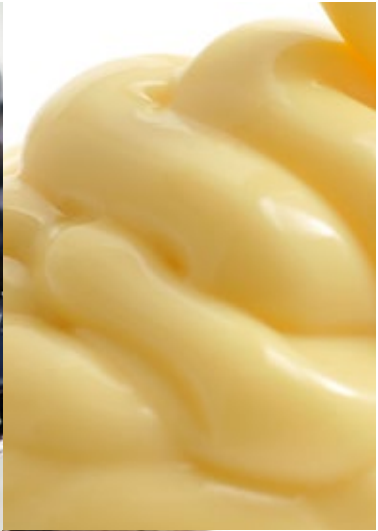
nuvola



celeste



ametista





GENESI



Genesi est le premier chapitre de l'histoire de Steel: une collection complète pensée pour garantir le maximum de l'efficacité, comme si la cuisine domestique était celle d'un petit restaurant. Façonnée dans l'acier inox de la plus haute qualité, Genesi offre toutes les caractéristiques de la cuisinière professionnelle: hygiène, solidité sécurité et praticité sont la condition sine qua non. Tables de cuisson à gaz ou à induction, fours, réfrigérateurs, hottes et systèmes modulaires. Genesi est le haut de gamme de la collection Steel, la combinaison parfaite de style et de fonctionnalité.



1. Détail poignée série Genesi en métal
2. Détail manette série Genesi en métal
3. Accessoire pierre à pizza avec structure latérale (en option) et lèche-frite en acier inox finition toile de lin easy-clean









“ MAIS IL EN VA DE LA CUISINE COMME DES PLUS BELLES ŒUVRES DE L'ART : ON NE SAIT RIEN D'UN PLAT TANT QU'ON IGNORE L'INTENTION QUI L'A FAIT NAÎTRE. ”

(Daniel Pennac)

Le nouveau programmeur électronique monté de série sur les cuisinières Genesi, Ascot et Enfasi, permet de régler la température exacte de cuisson, programmer le début de la cuisson, sa durée et la quantité d'énergie utilisée. Il contient une longue liste de recettes prédéfinies et permet de cuisiner en mode Éco, pour réduire le plus possible l'énergie consommée par le four.

Bref, un véritable sous-chef au service de vos préparations culinaires.



Cuisinière série Genesis 120 cm avec table de cuisson mixte gaz avec brûleur méga-wok de 6 kW et grill électrique à deux zones en fonte GQ125F-4BM.



“ LES DÉTAILS FONT
LA PERFECTION
ET LA PERFECTION
N'EST PAS UN DÉTAIL. ”

(Leonardo da Vinci)

Les puissants brûleurs en laiton réduisent la dispersion de la chaleur des flammes avec un rendement jusqu'à 3 fois supérieur à celui des brûleurs normaux en aluminium. Les grilles en fonte émaillée antirayures qui couvrent tout le plan permettent de déplacer les casseroles, poêles et accessoires d'un brûleur à un autre, sans besoin de les soulever. La table de cuisson est estampée d'un seul tenant : aucune vis de fixation n'en compromettra la propreté et l'étanchéité.



Cuisinière série Genesi 90 cm avec table de cuisson mixte gaz avec brûleurs et grill électrique à deux zones en fonte GQ95-4B





Unité de cuisson série Genesi 90 cm avec table de cuisson à gaz et élément à deux tiroirs G9C-6W

Personnaliser, dans la cuisine, signifie établir l'ordre des choses. Électroménagers, accessoires, espace de rangement : qu'il s'agisse d'un choix déterminé par l'espace à disposition ou d'une question de commodité, les systèmes modulaires permettent d'aménager la pièce en satisfaisant les différentes exigences. Le bloc cuisinière peut donc être équipé avec des éléments de rangement Fonctionnalité, esthétique et ergonomie : quel que soit le besoin à satisfaire, Steel a la solution.

BUILT-IN

À chacun son système de cuisson; le four à pizza, avec plaque en pierre réfractaire, est conçu pour une cuisson à contact direct, comme dans une pizzeria, et il peut être combiné avec un four multifonctions ou combiné-vapeur.

Il atteint rapidement 315 °C et cuit une pizza en 4 minutes.

Genesi four encastrable 60x90



" LE GOÛT EST LE GÉNIE DU CRITIQUE. "

(Victor Hugo)

Les fours Combi-Steam proposent l'équipement de série suivant : grilles de four professionnel en fil métallique, lèchefrite émaillée, lèchefrite en acier inox, glissières télescopiques pour les extraire en toute sécurité, grille trivet pour rôtir, sonde de cuisson à cœur, tournebroche motorisé, panneaux latéraux amovibles pour le lavage en lave-vaisselle. Ils disposent également d'une longue liste d'accessoires en option pour personnaliser le four en fonction de vos habitudes de cuisson, comme la grille pour la cuisson à la vapeur, la pierre réfractaire avec structure en acier inox et la pelle à pizza.

Le système de fermeture et d'ouverture amortie des portes, le dispositif anti-basculement et le triple verre incassable de la porte du four respectent les critères de sécurité les plus stricts de la catégorie.



L'éclairage puissant de la chambre du four rend l'intérieur parfaitement visible même avec la porte fermée. Il est ainsi possible de contrôler l'état de la cuisson sans avoir besoin d'ouvrir la porte, en évitant les pertes de chaleur et donc d'énergie ou le risque de compromettre le levage.

Le système breveté **INVENT**® avec double turbine à rotation inverse répartit la chaleur uniformément dans toute la cavité du four, non seulement verticalement sur plusieurs niveaux, mais aussi horizontalement sur chaque niveau, de sorte à réaliser des cuissons parfaitement homogènes. La porte du four peut donc rester fermée pendant toute la durée nécessaire à la préparation des plats, parce que vous n'avez plus besoin de tourner la plaque à la mi-cuisson.





ASCOT



La collection Ascot a été dessinée pour satisfaire le goût de qui désire vivre dans un environnement élégant, une réinterprétation moderne - dans les formes et dans les couleurs - du style British Country qui sent bon le thé et les gâteaux aux pommes. Une ligne de cuisinières, éléments modulaires, fours, hottes, réfrigérateurs, qui d'un côté assure des performances semi-professionnelles et de l'autre cache la technologie derrière un « vêtement » traditionnel, capable de nous ramener en arrière dans le temps.

Une collection au style bien défini, qui manifeste une grande force d'expression, même quand les électroménagers sont intégrés dans un mobilier moderne et minimaliste.



Hotte série Ascot 90 cm AKL90 - couleur Ametista
Cooktop série Ascot 90 cm avec table de cuisson mixte gaz avec brûleurs et grill électrique à deux zones en fonte A9-4B - couleur Ametista



Four encastrable série Ascot 60x60 AQFE6-S



Détail manette série Ascot – finition Chrome



“ LA COULEUR ME POSSÈDE.
POINT N'EST BESOIN DE
CHERCHER À LA SAISIR. ”

(Paul Klee)



Chrome



Nickel



Laiton



Bronze



Cuisinière série Ascot 90 - avec table de cuisson à gaz AQ9S-6W -
couleur Antracite - finition Nickel



Cuisinière série Ascot 120 avec table de cuisson mixte gaz avec brûleurs et plancha électrique dual-fuel en fonte AQ125F-6T - couleur Antracite - finition Nickel

“ LE PASSÉ N'EST PAS UN OBJET
QU'ON PEUT SIMPLEMENT
METTRE DE CÔTÉ ET RANGER. ”

(Emily Dickinson)

Une atmosphère accueillante, qui d'emblée évoque un passé caractérisé par la simplicité et le caractère concret : les fours encastrables de la collection Ascot maintiennent le goût vaguement rétro de l'espace cuisine tout en disposant des meilleures technologies sur le marché. Le style hypermoderne du programmeur électronique avec afficheur TFT couleur, recettes prédéfinies, programmation du début, de la durée et de la fin de la cuisson, est contrebalancé par les manettes et la poignée délicatement accentuées qui enrichissent l'esthétique sans l'alourdir.



Four encastrable Ascot 60x60 bordeaux



" ON NE PEUT NI BIEN PENSER,
NI BIEN AIMER,
NI BIEN DORMIR,
SI L'ON N'A PAS BIEN DÎNÉ. "

(Virginia Wolf)



Cuisinière série Ascot 100 avec table de cuisson à gaz avec brûleur méga-wok de 6 kW AQ10SFFF-4M – triple four (four principal Combi-Steam, four supérieur pour pizza, et four latéral statique) portes pleines – couleur Inox – finition Chrome.







Réfrigérateur french-door 90 cm AQFRB-9F
couleur Antracite - finition Nickel



Cuisinière série Ascot 100 avec table de cuisson à gaz avec brûleur méga-wok de 6 kWAQ10SF-4M - couleur Nero - finition Laiton.

LE BONHEUR,
C'EST QUAND
CE QUE VOUS
PENSEZ,
CE QUE VOUS
DITES ET CE
QUE VOUS
FAITES SONT EN
HARMONIE.

(MAHATMA GANDHI)







Une collection moderne et linéaire, étudiée dans les moindres détails pour s'intégrer harmonieusement avec n'importe quel type de mobilier. Par ses dimensions et son style, Enfasi est la solution proposée par Steel à qui a choisi de s'adresser à un fabricant de meubles. Que l'on choisisse la version à gaz ou celle à induction, elle deviendra le cœur de la cuisine : la puissance d'une machine semi-professionnelle dans une enveloppe élégante et minimaliste.





Cuisinière série Enfasi All Black 90 avec table de cuisson à induction EQ9F-5FI.



Cuisinière série Enfasi 90 avec table de cuisson à gaz EQ9F-6 – couleur Antracite
Hotte série Enfasi 90 EKL90 – couleur Inox



Double four encastrable 60x90 série Enfasi Design40 EQFFE6 couleur Inox.



Les manettes et les poignées en métal de la série Enfasi All Black ont une finition spéciale soft-touch qui les rend veloutées au toucher.



Détail de la table de cuisson à induction Enfasi All Black

ALL BLACK







1. Réfrigérateur Enfasi All Black french-door EQFR-9F NF
2. Accessoire pour la production de glace
3. Tiroirs à humidité contrôlée
4. Balconnets latéraux pour un stockage sûr



Le four supérieur de toutes les cuisinières à triple four atteint 315 °C, la température idéale pour la cuisson de la pizza. Le puissant gril supérieur permet d'atteindre 450 °C quand on s'en rapproche. Le fond en pierre réfractaire à restitution lente de chaleur est parfait pour la cuisson à contact direct.



Cuisinière série Enfasi All Black 90 avec table de cuisson à induction EQ10FFF-5FINF - triple four
(four principal multifonctions, four supérieur pour pizza et four latéral statique)



Cuisinière série Enfasi 90 avec table de cuisson à gaz EQ9F-6 - couleur Inox
Hotte série Enfasi 90 EKL90 - couleur Inox



Cuisinière série Enfasi 100 avec table de cuisson à gaz EQ10FF-6 - couleur Antracite

“ LA CAPACITÉ DE
TRANSFORMER DES IDÉES EN
CHOSSES PRATIQUES EST
LE SECRET DU SUCCÈS. ”

(Henry Ward Beecher)

Un design net, mais qui n'est pas pour autant dénué de personnalité et d'expressivité : chaque élément est pensé pour donner de l'emphase aux fonctions et pour s'adapter au style du mobilier. Un corps en acier 441 avec des manettes ergonomiques et des poignées en métal, des pieds réglables, un compartiment de stockage, une porte four froide avec double vitrage : disponible dans la version de 90 cm ou de 100 cm, choisir Enfasi signifie choisir le meilleur moteur pour notre cuisine, indépendamment du type de carrosserie.





“ IL Y A TELLEMENT DE
MÉLODIES QUI VOUS
TOURNENT AUTOUR
QU'IL FAUT FAIRE
ATTENTION À
NE PAS LES PIÉTINER. ”

(Johannes Brahms)

Le frémissement de l'eau qui bout, le crépitement de l'huile qui frit. Le parfum et pas la fumée. Efficace et silencieuse, la hotte aspirante de la collection Enfasi est un électroménager en acier inox en classe énergétique A. Elle dispose de quatre niveaux de puissance, d'un panneau de commande avec afficheur numérique et de quatre led. S'harmonisant parfaitement avec la cuisinière, le design de la hotte a été étudié pour s'adapter facilement à n'importe quel type d'intérieur. Aspect professionnel et finitions contemporaines, Enfasi est disponible en acier inoxydable ou en gris anthracite. Les lignes nettes et le style géométrique confèrent à ce produit un aspect élégant et contemporain.



Système Design40 composé de :
Double four encastrable 60x90 cm EQFFE6 / Table de cuisson à induction 90 cm
semi-encastrable avec manettes situées sur la façade du meuble - E9P-5F1 /
Hotte aspirante 90 cm - EKL90



OXFORD



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



Cuisinière série Oxford 100 avec table de cuisson à induction X10FF-5F1 - couleur Nuvola
Hotte série Oxford 100 XK100 - Couleur Nuvola

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









Cuisinière série Oxford100 avec table de cuisson à induction X10FF-5F1 - couleur Nero Fumo



“ LE STYLE EST LA
PHYSIONOMIE DE
L'ESPRIT. ”

(Arthur Schopenhauer)

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



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



www.steel-cucine.com