



INDOOR
COLLECTION
2025

INDOOR LIFESTYLE

Kitchen appliances &
furniture



“EVERY FAMILY HAS A SECRET,
AND THE SECRET IS THAT IT IS
NOT LIKE OTHER FAMILIES.”

(Kevin Wilson)

La storia di Steel è una storia di famiglia e di passione. Tutto inizia nel 1922, quando Angelo Po, pioniere del settore, avvia la sua attività di artigiano dell'acciaio e crea le prime cucine a legna, rivoluzionando la ristorazione con modelli all'avanguardia.

Nel 1999 i fratelli Po decidono di avviare una nuova attività imprenditoriale ricalcando le orme del nonno. La loro intuizione è quella di trasferire la tecnologia e le conoscenze acquisite nella produzione di cucine professionali nel segmento domestico.

Oggi, Steel non si limita a produrre cucine in acciaio di altissimo livello: disegna idee e realizza soluzioni. Con un secolo di esperienza e quattro generazioni di innovazione, Steel continua a trasformare la cucina in uno spazio straordinario.

Die Geschichte von Steel ist eine Geschichte von Familie und Leidenschaft. Alles beginnt 1922, als Angelo Po, ein Pionier der Branche, sein Handwerk als Stahlschmied aufnimmt und die ersten Holzherde entwickelt, die die Gastronomie mit wegweisenden Modellen revolutionieren.

1999 beschließen die Brüder Po, ein neues Unternehmen zu gründen und in die Fußstapfen ihres Großvaters zu treten. Ihre Vision: Die Technologie und das Know-how aus der Herstellung professioneller Küchen in den privaten Bereich zu übertragen. Heute beschränkt sich Steel nicht darauf, hochwertige Küchen aus Edelstahl zu produzieren: Das Unternehmen entwirft Ideen und schafft Lösungen. Mit einem Jahrhundert Erfahrung und vier Generationen von Innovation setzt Steel weiterhin Maßstäbe, um die Küche in einen außergewöhnlichen Raum zu verwandeln.







"HOUSES ARE BUILT TO LIVE IN, NOT TO LOOK ON."

(Francis Bacon)

La famiglia, il lavoro, la frenesia quotidiana che porta con sé gioie e fatiche.

Le nostre case rispecchiano il nostro stile di vita, dove ogni dettaglio, dalle finiture agli arredi, è pensato per essere funzionale. Oggi, i vecchi salotti e le sale da pranzo appartate hanno lasciato spazio alle moderne "aree living". La cucina non è più nascosta, ma diventa il cuore della casa, un luogo di condivisione. Qui, mentre si prepara da mangiare, si parla, si ascolta, si creano idee e progetti. È uno spazio dove i nostri sensi e la creatività prendono vita!

Familie, Arbeit, der tägliche Trubel, der Freude und Mühe mit sich bringt. Unsere Häuser spiegeln unseren Lebensstil wider, bei dem jedes Detail, von den Oberflächen bis hin zur Einrichtung, darauf ausgelegt ist, funktional zu sein. Heute haben die alten Wohnzimmer und abgeschiedenen Speisezimmer den modernen „Living-Bereichen“ Platz gemacht. Die Küche ist nicht mehr versteckt, sondern wird zum Herzen des Hauses, einem Ort der Gemeinsamkeit. Hier, während man kocht, wird gesprochen, zugehört und Ideen sowie Projekte werden geboren. Es ist ein Raum, in dem unsere Sinne und unsere Kreativität zum Leben erwachen!

“CREATIVITY IS INTELLIGENCE
HAVING FUN.”

(Albert Einstein)

Pensato per chi tra i fornelli si sente un po' chef e per chi cerca un prodotto sicuro, stabile e duraturo.

Tecnologia e affidabilità si uniscono per rispondere a tutte le esigenze: bruciatori ad alta efficienza per cotture a fuoco vivo, piastre barbecue per gli amanti della griglia, frytop in ghisa per pesce e verdure perfetti, e piani a induzione per chi desidera un sistema semplice, efficiente, sostenibile e sicuro.

Gedacht für alle, die sich am Herd ein bisschen wie ein Chefkoch fühlen, und für diejenigen, die ein sicheres, stabiles und langlebiges Produkt suchen. Technologie und Zuverlässigkeit vereinen sich, um allen Anforderungen gerecht zu werden: Hocheffiziente Brenner für das Kochen bei hoher Hitze, Grillplatten für Grillliebhaber, Guss-Frytops für perfekten Fisch und Gemüse sowie Induktionskochfelder für alle, die ein einfaches, effizientes, nachhaltiges und sicheres System bevorzugen.





“COOKING IS ABOUT PASSION, BUT IT’S ALSO ABOUT THE RIGHT EQUIPMENT.”

(Mario Batali)

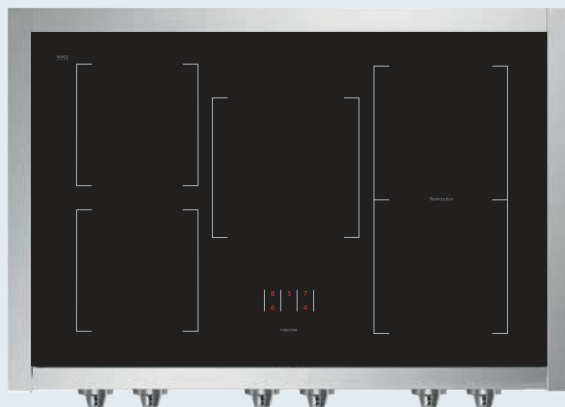
I piani a induzione Steel si adattano perfettamente a pentole e padelle grazie alla zona flex accanto a quelle tradizionali. I comandi frontali consentono di sfruttare al meglio tutta la superficie e di regolare in maniera precisa la quantità di calore da sprigionare. L’induzione riduce i tempi di cottura dal 25 al 50% poiché genera calore direttamente nella padella, aumentando l’efficienza energetica e riducendo la dispersione di calore nell’ambiente.

La superficie del piano intorno alla zona interessata non si scalda, rendendo la pulizia facile e sicura.

L’assenza di fiamme elimina il rischio di perdite di gas, mentre il vetro, raffreddandosi rapidamente una volta spento, e riduce drasticamente il rischio di ustioni.

Die Induktionskochfelder von Steel passen sich dank der Flexzone perfekt an Töpfe und Pfannen an, zusätzlich zu den traditionellen Kochzonen.

Die Frontbedienelemente ermöglichen es, die gesamte Fläche optimal zu nutzen und die Wärmezufuhr präzise zu steuern. Induktion verkürzt die Kochzeit um 25 bis 50 %, da die Wärme direkt in der Pfanne erzeugt wird, was die Energieeffizienz erhöht und den Wärmeverlust in die Umgebung reduziert. Die Oberfläche um die genutzte Zone herum bleibt kühl, was die Reinigung einfach und sicher macht. Da keine Flammen vorhanden sind, entfällt das Risiko von Gaslecks, und das Glas, das nach dem Ausschalten schnell abkühlt, minimiert das Risiko von Verbrennungen erheblich.





LE CREUSET

55
50
5
10
15
20
25
PA0
PA0

Icons: square with circle, square with dot, square with circle



“A GOOD COOK IS LIKE A GOOD SCIENTIST; YOU MUST HAVE THE RIGHT TOOLS TO CREATE.”

(Jacques Pepin)

I forni combinati a vapore, da tempo utilizzati nelle cucine professionali, migliorano ogni preparazione, rendendola più gustosa. Grazie al generatore di vapore, il forno mantiene il 100% di umidità all'interno, preservando le proprietà organolettiche e nutritive dei cibi, senza disperdere odori o sapori. L'aggiunta del vapore consente inoltre una cottura più rapida a temperature più basse, riducendo così i consumi energetici.

La funzione “Steam Cleaning” dei nuovi forni Combi-Steam semplifica la pulizia, offrendo un aiuto pratico ed efficace. Inoltre, tutti gli elementi in acciaio inox (come il coperchio del generatore, i pannelli laterali e i reggi griglie) sono facilmente rimovibili per una pulizia approfondita.

Die Dampf-Kombinationsöfen, die schon lange in Profiküchen verwendet werden, verbessern jede Zubereitung und machen sie schmackhafter. Dank des Dampfgenerators hält der Ofen 100 % Feuchtigkeit im Inneren, wodurch die organoleptischen und nährstofflichen Eigenschaften der Speisen erhalten bleiben, ohne Gerüche oder Aromen zu verlieren. Der Zusatz von Dampf ermöglicht außerdem ein schnelleres Garen bei niedrigeren Temperaturen, was den Energieverbrauch reduziert.

Die Funktion „Steam Cleaning“ der neuen Combi-Steam-Öfen vereinfacht die Reinigung und bietet eine praktische und effektive Unterstützung. Darüber hinaus sind alle Edelstahlteile (wie die Generatorabdeckung, die Seitenwände und die Gitterhalterungen) leicht entfernbar, um eine gründliche Reinigung zu ermöglichen.

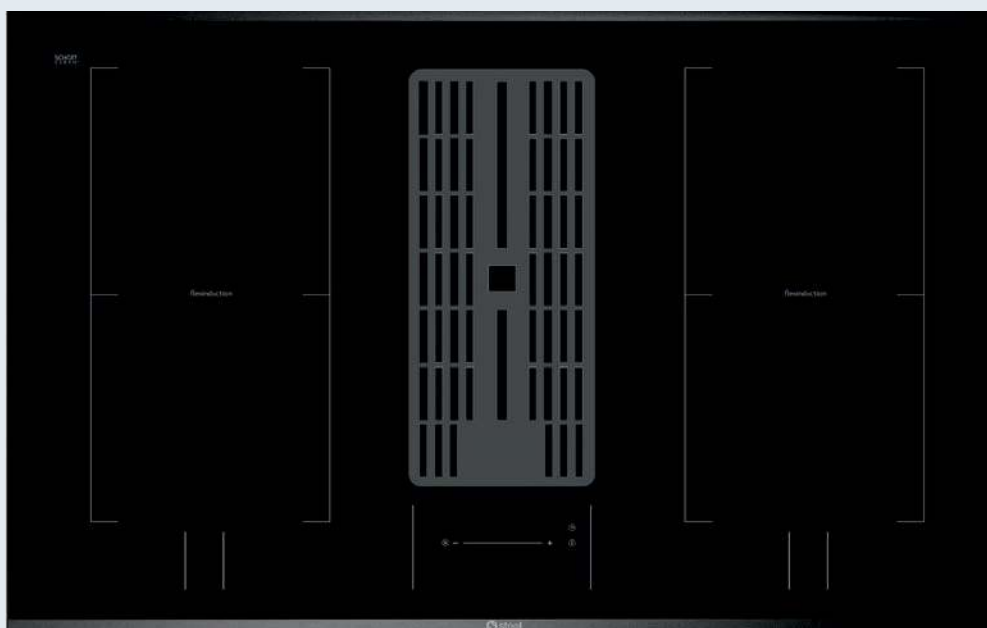


"INNOVATION IS BORN WHEN THE ENERGY OF THE WIND MEETS THE SOLID ROCK OF THOUGHT."

(Leonardo da Vinci)

Maestrale è il vento che, soffiando, migliora le condizioni atmosferiche, rinfresca e riduce l'umidità: come il clima controllato del forno, grazie a un programmatore elettronico a elevata precisione; come la potenza precisa e modulabile del piano a induzione; flessibile, come la forza regolata della cappa integrata. La prima cucina all-in-one: completa, innovativa e raffinata in ogni dettaglio, espressione del know-how maturato in oltre 100 anni di storia.

Mistral ist der Wind, der durch sein Wehen die Wetterbedingungen verbessert, erfrischt und die Luftfeuchtigkeit reduziert: wie das kontrollierte Klima des Backofens dank eines hochpräzisen elektronischen Programmierers; wie die präzise und regulierbare Leistung des Induktionskochfelds; flexibel, wie die anpassbare Kraft der integrierten Dunstabzugshaube. Die erste All-in-One-Küche: komplett, innovativ und in jedem Detail raffiniert – Ausdruck des Know-hows aus über 100 Jahren Geschichte.





Mistral è disponibile in due versioni estetiche: Enfasi, minimal e contemporanea, e Oxford, dal fascino british-country e retro. La collezione offre due opzioni di dimensioni e la possibilità di avere uno o due forni multifunzione, adattandosi perfettamente a ogni esigenza di spazio e uso.

La cappa integrata è dotata di comandi touch posizionati sul piano per una gestione intuitiva. Offre quattro velocità, una potenza di aspirazione di 700 m³/h, un livello sonoro minimo di 53 dB e un'efficienza energetica del 45%. Include filtri a carbone e connettori per la versione aspirante di serie, con un filtro al plasma disponibile come opzione.

Il piano cottura presenta 4 zone a induzione flex, controllate da pratiche manopole frontali che non sottraggono spazio sul piano cottura.

Dispone di 9 livelli di potenza e funzioni avanzate, come riscaldamento rapido, booster, tre impostazioni a temperatura costante (42°C, 70°C, 94°C), funzione bridge, spegnimento automatico di sicurezza e *child-lock* per una maggiore protezione.

Grazie al suo design "tutto in uno", Mistral è perfetta per essere integrata in un'isola.

Unione perfetta tra innovazione tecnologica e design, Mistral offre una soluzione completa e versatile per ogni tipo di cucina.

Mistral ist in zwei ästhetischen Varianten erhältlich: Enfasi, minimalistisch und zeitgemäß, und Oxford, mit britischem Landhaus-Charme und Retro-Ästhetik. Die Kollektion bietet zwei Größenoptionen und die Möglichkeit, ein oder zwei Multifunktionsöfen zu wählen, um sich perfekt an alle Platz- und Nutzungsanforderungen anzupassen.

Die integrierte Dunstabzugshaube ist mit Touch-Bedienelementen auf der Kochfläche ausgestattet, die eine intuitive Steuerung ermöglichen. Sie bietet vier Geschwindigkeitsstufen, eine Absaugleistung von 700 m³/h, einen minimalen Geräuschpegel von 53 dB und eine Energieeffizienz von 45 %. Aktivkohlefilter und Anschlüsse für die Abluftversion sind serienmäßig enthalten, während ein Plasmafilter optional erhältlich ist.

Das Kochfeld verfügt über 4 Flex-Induktionszonen, die mit praktischen vorderen Drehknöpfen gesteuert werden, die keine Fläche auf der Kochzone beanspruchen. Es bietet 9 Leistungsstufen und fortschrittliche Funktionen wie Schnellaufheizen, Booster, drei konstante Temperatureinstellungen (42 °C, 70 °C, 94 °C), Bridge-Funktion, automatische Sicherheitsabschaltung und Kindersicherung für mehr Schutz.

Dank ihres „All-in-One“-Designs ist Mistral perfekt für den Einbau in eine Kochinsel geeignet.

Die perfekte Verbindung von technologischer Innovation und Design – Mistral bietet eine umfassende und vielseitige Lösung für jede Küche.

"COLOR IS A POWER WHICH DIRECTLY INFLUENCES THE SOUL."

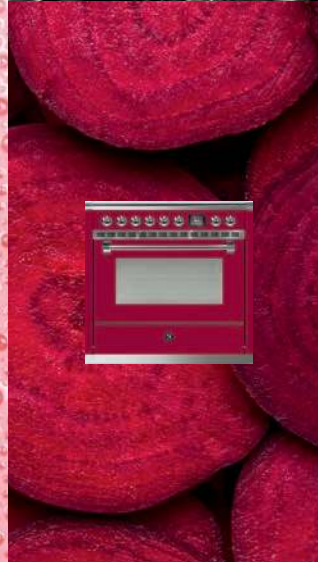
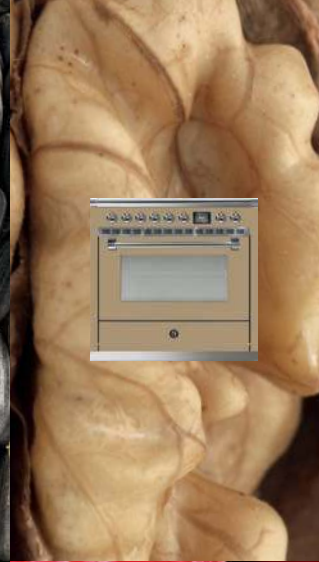
(Wassily Kandinsky)

Caldi, freddi, neutri, lucidi, opachi: il colore si unisce alle forme per dare carattere ai nostri ambienti. Ci permette di creare atmosfera, di modificare la percezione di un ambiente, di vivacizzarlo e di renderlo più piacevole. La gamma RAL Classic, aggiunta ai colori già disponibili, espande all'infinito le possibilità espressive della tua cucina.

Warme, kühle, neutrale, glänzende, matte Farben: Farben verbinden sich mit Formen, um unseren Räumen Charakter zu verleihen. Sie ermöglichen es uns, eine Atmosphäre zu schaffen, die Wahrnehmung eines Raumes zu verändern, ihn zu beleben und angenehmer zu gestalten.

Die RAL-Classic-Palette, ergänzt durch die bereits verfügbaren Farben, erweitert die Ausdrucksmöglichkeiten Ihrer Küche ins Unendliche.





GENESI





Genesi è il primo capitolo della storia di Steel: una collezione completa pensata per garantire il massimo dell'efficienza, proprio come se la cucina di casa fosse quella di un piccolo ristorante. Plasmata nell'acciaio inox di più alta qualità, Genesi offre tutte le caratteristiche della cucina professionale: igiene, solidità, sicurezza e praticità ne sono la *conditio sine qua non*. Piani cottura a gas, a induzione o ibridi, forni da incasso, frigoriferi, cappe e sistemi modulari. Genesi è il top di gamma nell'offerta di Steel, la perfetta combinazione di stile e funzionalità.

Genesi ist das erste Kapitel der Geschichte von Steel: eine vollständige Kollektion, die entwickelt wurde, um maximale Effizienz zu gewährleisten, als ob die heimische Küche die eines kleinen Restaurants wäre. Formt aus hochwertigem Edelstahl, bietet Genesi alle Merkmale einer professionellen Küche: Hygiene, Solidität, Sicherheit und Praktikabilität sind ihre *conditio sine qua non*. Gas-, Induktions- oder Hybridkochfelder, Einbauöfen, Kühlschränke, Dunstabzugshauben und modulare Systeme. Genesi ist das Spitzenmodell im Angebot von Steel, die perfekte Kombination aus Stil und Funktionalität.







“THE OVEN IS A MAGICAL PLACE WHERE
INGREDIENTS COME TOGETHER TO CREATE
SOMETHING WONDERFUL.”

(Alice Waters)

Il sistema brevettato **IINVENT®** con doppia ventola a rotazione inversa distribuisce il calore in maniera ancora più uniforme, non solo verticalmente, su più livelli, ma anche orizzontalmente, su ciascun livello, permettendo di ottenere cotture perfettamente omogenee.

Il programmatore TFT a colori consente di impostare la cottura in maniera esatta e di conoscere e controllare puntualmente le condizioni interne del forno. All'impostazione tradizionale si accompagna una lunga lista di ricette preimpostate, e opzioni come la cottura ECO, la partenza ritardata e lo spegnimento automatico rendono il forno un vero e proprio sous-chef al servizio di ogni preparazione.

Das patentierte **IINVENT®** System mit doppeltem Lüfter mit umgekehrter Drehung verteilt die Wärme noch gleichmäßiger, nicht nur vertikal auf mehreren Ebenen, sondern auch horizontal auf jeder Ebene, wodurch perfekte und gleichmäßige Garergebnisse erzielt werden.

Der TFT-Farbprogrammierer ermöglicht es, das Kochen genau einzustellen und die inneren Bedingungen des Ofens punktgenau zu kennen und zu kontrollieren. Zum traditionellen Einstellmodus kommt eine lange Liste voreingestellter Rezepte, und Optionen wie ECO-Kochen, verzögerter Start und automatische Abschaltung machen den Ofen zu einem echten Sous-Chef, der jede Zubereitung unterstützt.





I forni Combi-Steam Genesi e Ascot sono dotati di una ricca gamma di accessori forniti di serie per rendere unica ogni esperienza culinaria: griglie da forno professionali, leccarda smaltata, leccarda in acciaio inox, guide telescopiche, sonda per il rilevamento della temperatura al cuore degli alimenti, girarrosto motorizzato, pannelli in acciaio removibili e lavabili in lavastoviglie. Una varietà di altri accessori on demand per la cottura al vapore e per pizza e panificati consente di personalizzare il forno in base all'uso e alle abitudini di cottura.

Il sistema di apertura e chiusura ammortizzate delle porte dei forni, il sistema anti-ribaltamento, il triplo vetro iper isolato e infrangibile rispettano i più alti requisiti di sicurezza della categoria.

L'illuminazione sul retro e sul fianco del forno principale ne rende l'interno perfettamente visibile eliminando la necessità di aprirlo durante la cottura.

Die Combi-Steam-Öfen Genesi und Ascot sind mit einer umfangreichen Reihe von serienmäßigen Zubehörteilen ausgestattet, die jede kulinarische Erfahrung einzigartig machen: professionelle Ofengitter, emaillierte Backbleche, Edelstahlbleche, Teleskopführungen, Sonde zur Messung der Kerntemperatur von Lebensmitteln, motorisierte Drehspießvorrichtung, abnehmbare Edelstahlpaneele, die spülmaschinenfest sind. Eine Vielzahl anderer auf Anfrage erhältlicher Zubehörteile für Dampfen sowie für Pizza und Backwaren ermöglicht es, den Ofen je nach Nutzung und Kochgewohnheiten anzupassen.

Das System mit gedämpfter Türöffnung und -schließung, das Antikipp-System, das dreifach isolierte und bruchsichere Glas erfüllen die höchsten Sicherheitsanforderungen der Kategorie.

Die Beleuchtung auf der Rückseite und an der Seite des Hauptofens macht das Innere perfekt sichtbar, wodurch es nicht notwendig ist, den Ofen während des Kochens zu öffnen.



“DETAILS MAKE PERFECTION, AND PERFECTION IS NOT A DETAIL”

(Leonardo da Vinci)

I potenti bruciatori in ottone riducono la dispersione del calore della fiamma con un'efficienza fino a tre volte superiore rispetto ai normali bruciatori in alluminio.

Le griglie in ghisa smaltata anti-graffio, continue sul piano cottura, consentono di spostare pentole e padelle da un bruciatore all'altro senza bisogno di sollevarle.

Il piano è stampato in un'unica soluzione: nessuna vite di fissaggio ne impedisce la perfetta pulizia e cura.

Die leistungsstarken Messingbrenner reduzieren die Wärmeverluste der Flamme mit einer Effizienz, die bis zu dreimal höher ist als die von normalen Aluminium-Brennern.

Die kratzfesten, emaillierten Gusseisenroste, die durchgehend auf dem Kochfeld verlaufen, ermöglichen es, Töpfe und Pfannen von einem Brenner zum anderen zu verschieben, ohne sie anheben zu müssen.

Das Kochfeld ist in einem Stück gegossen: Keine Befestigungsschrauben verhindern eine perfekte Reinigung und Pflege.











“THE KITCHEN IS A SPACE WHERE YOU CAN
EXPERIMENT AND GROW.”

(Julia Child)

Personalizzare in cucina significa stabilire l'ordine delle cose. Elettrodomestici, moduli dispensa, lavelli: che sia una scelta determinata dallo spazio, dall'estetica o dalla comodità, i sistemi modulari in acciaio inox permettono di organizzare l'ambiente cucina incontrando le singole esigenze.

Die Küche zu personalisieren bedeutet, die Anordnung der Dinge festzulegen. Haushaltsgeräte, Vorratsmodule, Spülen: Ob die Wahl durch den Raum, die Ästhetik oder den Komfort bestimmt wird, modulare Systeme aus Edelstahl ermöglichen es, die Kücheneinrichtung an die individuellen Bedürfnisse anzupassen.



A ognuno il proprio sistema di cottura; il forno pizza, con base in pietra refrattaria, è pensato per cuocere gli impasti direttamente a contatto, come in pizzeria, e può essere combinato a un forno Combi-Steam. Raggiunge i 315°C velocemente ed è in grado di cuocere una pizza ogni 3-4 minuti.

Jeder sein eigenes Kochsystem: Der Pizzaofen, mit einem Boden aus Schamottstein, ist dafür konzipiert, Teige direkt in Kontakt zu backen, wie in einer Pizzeria, und kann mit einem Combi-Steam-Ofen kombiniert werden. Er erreicht schnell 315°C und kann eine Pizza alle 3-4 Minuten backen.



ASCOT





Bellezza senza tempo. Ascot incontra il gusto di chi desidera vivere in un ambiente elegante e sofisticato. Reinterpretazione in chiave moderna di quel British country che profuma di tè e torta di mele, la linea Ascot annovera una vasta gamma di cucine, piani cottura, elementi modulari, forni, cappe, frigoriferi che garantiscono prestazioni semi-professionali in un vestito classico e tradizionale ma ampiamente personalizzabile.

Zeitlose Schönheit. Ascot trifft den Geschmack derjenigen, die in einer eleganten und anspruchsvollen Umgebung leben möchten. Eine moderne Neuinterpretation des British Country Stils, der nach Tee und Apfelkuchen duftet, umfasst die Serie Ascot eine breite Palette von Küchen, Kochfeldern, modularen Elementen, Öfen, Dunstabzugshauben und Kühlschränken, die semi-professionelle Leistungen in einem klassischen, traditionellen Design bieten, das jedoch umfangreich anpassbar ist.

“ELEGANCE IS THE ONLY BEAUTY THAT NEVER FADES.”

(Audrey Hepburn)



Una collezione dallo stile distintivo, capace di mantenere tutta la sua forza espressiva anche quando gli elettrodomestici vengono integrati in un arredamento moderno e minimalista.

Eine Kollektion mit einem markanten Stil, die ihre gesamte Ausdruckskraft behält, selbst wenn die Haushaltsgeräte in eine moderne und minimalistische Einrichtung integriert werden.







"COLOUR IS THE PLACE WHERE OUR BRAIN
AND THE UNIVERSE MEET."

(Paul Klee)



cromo



nickel



ottone



bronz



“TRADITION IS NOT THE WORSHIP OF ASHES,
BUT THE PRESERVATION OF FIRE.”

(T.S. Eliot)

Un'atmosfera accogliente che evoca, al primo sguardo, ricordi di un passato caratterizzato da semplicità e concretezza. I forni da incasso della collezione Ascot preservano il fascino vagamente retrò della cucina, integrando allo stesso tempo le tecnologie più avanzate disponibili sul mercato. Il programmatore elettronico di ultima generazione con display TFT a colori, ricette preimpostate, e la programmazione di inizio, durata e fine cottura, si abbina perfettamente a eleganti manopole e maniglie dal design raffinato, che arricchiscono l'estetica senza appesantirla.

Eine einladende Atmosphäre, die auf den ersten Blick Erinnerungen an eine Vergangenheit weckt, die von Einfachheit und Bodenständigkeit geprägt war. Die Einbauöfen der Ascot-Kollektion bewahren den leicht nostalgischen Charme der Küche und integrieren gleichzeitig die fortschrittlichsten Technologien, die auf dem Markt erhältlich sind. Der elektronische Programmierer der neuesten Generation mit TFT-Farbdisplay, voreingestellten Rezepten und der Programmierung von Beginn, Dauer und Ende der Garzeit fügt sich perfekt in elegante Knöpfe und Griffe mit raffiniertem Design ein, die die Ästhetik bereichern, ohne sie zu überladen.





"ONE CANNOT THINK WELL, LOVE WELL,
SLEEP WELL, IF ONE HAS NOT DINED WELL."

(Virginia Woolf)







Ph. credit Bella Karagiannidis

"THERE IS NO LOVE SINCERER THAN THE LOVE OF FOOD."

(George Bernard Shaw)

Una gamma completa di elettrodomestici e moduli altamente personalizzabili per soddisfare ogni esigenza. Perfetta per chi cerca un design elegante e funzionale, Ascot combina un'estetica raffinata con una varietà completa di opzioni di cottura, garantendo soluzioni versatili che si adattano sia alle necessità culinarie di chi ama la cucina che al gusto personale di chi ama il design.

Eine vollständige Reihe von Haushaltsgeräten und Modulen, die hochgradig anpassbar sind, um alle Bedürfnisse zu erfüllen. Perfekt für diejenigen, die ein elegantes und funktionales Design suchen, kombiniert Ascot eine raffinierte Ästhetik mit einer vollständigen Auswahl an Kochoptionen und bietet vielseitige Lösungen, die sowohl den kulinarischen Bedürfnissen von Küchenliebhabern als auch dem persönlichen Geschmack von Designbegeisterten gerecht werden.







Una collezione moderna e lineare, studiata nei minimi particolari per essere integrata armoniosamente in qualsiasi tipo di mobilio. Minimale ma accurata, minuziosa ed essenziale. Tutta la potenza di una macchina dalle prestazioni semiprofessionali in un involucro sobrio ed elegante.

Eine moderne und lineare Kollektion, bis ins kleinste Detail durchdacht, um sich harmonisch in jede Art von Möbeln zu integrieren. Minimalistisch, aber präzise, sorgfältig und essenziell. Die ganze Leistung einer Maschine mit semi-professionellen Leistungen in einem schlichten und eleganten Gehäuse.







steel



antracite



nero fumo



"SIMPLICITY IS THE KEYNOTE OF ALL TRUE ELEGANCE."

(Coco Chanel)





“BLACK IS THE QUINTESSENCE OF SIMPLICITY AND ELEGANCE.”

(Yves Saint Laurent)

Drammatica e d'impatto, la collezione All Black di Enfasi si distingue per l'estetica contemporanea ed elegante, perfetta per chi ama uno stile sofisticato e minimalista. Le manopole e maniglie in metallo, arricchite di una speciale finitura soft-touch che le rende vellutate al tocco e conferisce alla cucina un tocco di esclusività. Enfasi All Black è design che non passa inosservato.

Dramatisch und eindrucksvoll, die All Black Kollektion von Enfasi zeichnet sich durch ihre zeitgenössische und elegante Ästhetik aus, perfekt für diejenigen, die einen anspruchsvollen und minimalistischen Stil lieben. Die Metallknöpfe und -griffe, veredelt mit einer speziellen Soft-Touch-Oberfläche, die sie samtig im Griff macht, verleihen der Küche einen Hauch von Exklusivität. Enfasi All Black ist ein Design, das nicht unbemerkt bleibt.

“GOOD FOOD AND A WARM KITCHEN
ARE WHAT MAKE A HOUSE A HOME.”

(Rachael Ray)







“THERE IS A MAGIC IN THE WAY AN OVEN CAN TAKE
SIMPLE INGREDIENTS AND CREATE A FEAST.”

(Diana Henry)

Il forno superiore delle cucine a triplo forno e dei forni doppi da incasso raggiunge una temperatura massima di 315°C, ideale per la cottura di pizze e prodotti da forno. Il potente grill, situato nella parte superiore, può arrivare fino a 450°C, garantendo risultati perfetti in termini di doratura e croccantezza. La base in pietra refrattaria, grazie alla sua capacità di accumulare e rilasciare calore in modo graduale, è perfetta per la cottura a contatto diretto, assicurando uniformità e qualità di cottura.

Der obere Ofen der Küchen mit Dreifach-Ofen und der doppelten Einbauöfen erreicht eine maximale Temperatur von 315°C, ideal für das Backen von Pizzen und Gebäck. Der leistungsstarke Grill, der sich im oberen Bereich befindet, kann bis zu 450°C erreichen und garantiert perfekte Ergebnisse in Bezug auf Bräunung und Knusprigkeit. Der Schamottsteinboden, dank seiner Fähigkeit, Wärme schrittweise zu speichern und abzugeben, ist perfekt für die direkte Kontaktgarung und sorgt für eine gleichmäßige und hochwertige Garung.







“IN A GENTLE WAY, YOU CAN SHAKE THE WORLD.”

(Mahatma Gandhi)

Enfasi incarna la bellezza delle linee pulite, progettata per chi cerca un design moderno e luminoso. Ogni dettaglio parla di qualità e stile, rendendo la cucina un luogo dove l'eleganza si fonde con l'essenzialità.

Le maniglie e le manopole ergonomiche in metallo, la porta del forno a doppio vetro, il solido corpo in acciaio inox 441: un motore potente racchiuso in una carrozzeria semplice, ma di carattere.

Enfasi verkörpert die Schönheit klarer Linien, entworfen für diejenigen, die ein modernes und leuchtendes Design suchen. Jedes Detail spricht von Qualität und Stil, wodurch die Küche zu einem Ort wird, an dem Eleganz mit Wesentlichkeit verschmilzt. Die ergonomischen Metallgriffe und -knöpfe, die doppelt verglaste Ofentür, der robuste Körper aus Edelstahl 441: ein leistungsstarker Motor, eingehüllt in ein einfaches, aber charaktervolles Gehäuse.



OXFORD



Idilliaca e country-chic, Oxford si distingue per i suoi dettagli raffinati.

Gli elementi decorativi si fanno più evidenti, le finiture ammorbidiscono il solido corpo in acciaio inox, le varianti cromatiche permettono di valorizzare l'ambiente, conferendo alla cucina un aspetto romanticamente retrò.

Idyllisch und country-chic, Oxford zeichnet sich durch seine raffinierten Details aus. Die dekorativen Elemente treten deutlicher hervor, die Oberflächenveredelungen mildern den robusten Edelstahlkörper, und die Farbvarianten ermöglichen es, den Raum zu bereichern, wodurch der Küche ein romantisch-retro Aussehen verliehen wird.





“THE PAST IS NEVER DEAD. IT’S NOT EVEN PAST.”

(William Faulkner)

Una cucina Oxford si distingue per i suoi dettagli unici: il corpo verniciato nero fumo, il piano smaltato nero, l'elegante alzatina, le cerniere decorative e l'orologio analogico.

Ogni elemento contribuisce a donare carattere alla collezione, rendendo la cucina la protagonista indiscussa dell'ambiente. Ideale per chi è affascinato dall'intramontabile stile vintage.

Eine Oxford-Küche zeichnet sich durch ihre einzigartigen Details aus: der rauchschwarze lackierte Körper, die schwarz emaillierte Arbeitsplatte, der elegante Spritzschutz, die dekorativen Türscharniere und die Analog-Uhr. Jedes Element trägt dazu bei, der Kollektion Charakter zu verleihen und die Küche zum unbestreitbaren Mittelpunkt des Raums zu machen. Ideal für diejenigen, die vom zeitlosen Vintage-Stil fasziniert sind.



nero fumo



nero



crema



bordeaux



sabbia



nuvola



celeste



ametista



“THE PUREST AND MOST THOUGHTFUL MINDS ARE THOSE WHICH LOVE COLOR THE MOST.”

(John Ruskin)



MISTRAL



La prima cucina che integra forno, piano cottura e un sistema di aspirazione innovativo in un unico elettrodomestico. Il forno multifunzione a nove funzioni e le quattro zone a induzione Flex del piano, che consentono un facile riconoscimento di pentole e padelle, offrono controllo e precisione sulle più diverse tecniche di cottura.

Il motore brushless da 700 m³/h combina un'alta capacità di aspirazione con un livello di rumore contenuto (massimo 63 dB). Con quattro velocità e controlli direttamente sul piano, è dotato anche di un timer per lo spegnimento automatico.

La cappa integrata Mistral è fornita di filtri removibili e presenta una robusta griglia in acciaio verniciato, che ne facilita la pulizia e la manutenzione.

Die erste Küche, die Ofen, Kochfeld und ein innovatives Absaugsystem in einem einzigen Gerät integriert. Der Multifunktionsofen mit neun Funktionen und die vier Flex-Induktionszonen des Kochfelds, die eine einfache Erkennung von Töpfen und Pfannen ermöglichen, bieten Kontrolle und Präzision für verschiedene Kochtechniken. Der bürstenlose Motor mit 700 m³/h kombiniert eine hohe Absaugkapazität mit einem niedrigen Geräuschpegel (maximal 63 dB). Mit vier Geschwindigkeiten und Steuerungen direkt auf dem Kochfeld ist er auch mit einem Timer für die automatische Abschaltung ausgestattet. Die integrierte Mistral-Dunstabzugshaube verfügt über herausnehmbare Filter und eine robuste Gitterabdeckung aus lackiertem Stahl, die die Reinigung und Wartung erleichtert.







steel

antracite

nero fumo

“THE WHOLE IS GREATER THAN THE SUM OF ITS PARTS.”
(Aristotele)

Enfasi Mistral è potenzialità realizzata: tutto ciò che serve in un unico elettrodomestico. Disponibile nella versione da 90 cm con l'ampio forno da 91 L arricchito dal sistema di ventilazione brevettato INNVENT®, e nella versione da 100 cm con due forni, la nuova Enfasi Mistral gode di uno spazioso piano cottura *wide glass* che sfrutta tutta la larghezza della cucina.

Enfasi Mistral ist die verwirklichte Potenzialité: alles, was man in einem einzigen Haushaltsgerät braucht. Verfügbar in der 90 cm Version mit einem großzügigen Ofen von 91 L, bereichert durch das patentierte Belüftungssystem INNVENT®, und in der 100 cm Version mit zwei Öfen, bietet das neue Enfasi Mistral ein großzügiges Kochfeld aus Glas, das die gesamte Breite der Küche nutzt.











nero fumo



nero



crema



bordeaux



sabbia



nuvola



celeste



ametista

“BOLDNESS HAS GENIUS, POWER, AND MAGIC IN IT.”

(Johann Wolfgang von Goethe)

Oxford Mistral è l'equilibrio perfetto tra passato e futuro. Forno multifunzione e piano cottura a induzione Flex si combinano con un sistema di aspirazione integrato, racchiusi in una corazza dallo stile romantico e country-chic.

Disponibile nella versione da 90 cm con l'ampio forno multifunzione da 91 L e nella versione da 100 cm con due forni, la nuova Oxford Mistral gode di uno spazioso piano cottura *wide glass* che sfrutta tutta la larghezza della cucina.

Tutto, in veste estremamente chic.

Oxford Mistral ist die perfekte Balance zwischen Vergangenheit und Zukunft. Der Multifunktionsofen und das Flex-Induktionskochfeld vereinen sich mit einem integrierten Absaugsystem, alles verpackt in einer Hülle im romantischen und country-chic Stil.

Verfügbar in der 90 cm Version mit einem großen Multifunktionsofen von 91 L und in der 100 cm Version mit zwei Öfen, bietet das neue Oxford Mistral ein großzügiges Kochfeld aus Glas, das die gesamte Breite der Küche nutzt.

Alles in einer äußerst schicken Ausführung.



nickel



bronzo



STEEL SRL

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

*Le informazioni fornite nelle nostre comunicazioni sono state redatte con la massima cura.
Tuttavia, la nostra azienda non può garantire l'accuratezza, la completezza o l'affidabilità delle
informazioni stesse.*

Steel Srl declina ogni responsabilità per eventuali conseguenze derivanti dall'uso delle informazioni fornite.

Die Informationen in unseren Mitteilungen wurden mit größter Sorgfalt erstellt.

*Unsere Firma kann jedoch keine Gewähr für die Richtigkeit, Vollständigkeit oder Zuverlässigkeit dieser
Informationen übernehmen.*

*Steel Srl lehnt jede Haftung für eventuelle Folgen ab, die sich aus der Nutzung der bereitgestellten
Informationen ergeben.*



www.steel-cucine.com