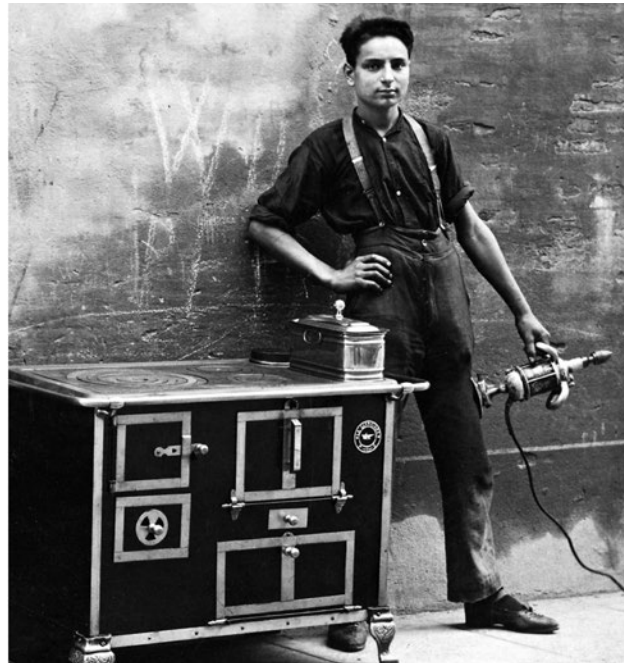






YOUR
PROFESSIONAL
KITCHEN,
YOUR STYLE.



" IEDERE FAMILIE HEEFT EEN
GEHEIM EN HET GEHEIM IS
DAT HET NIET ZOALS ANDERE
FAMILIES IS. "

(Alan Bennett)



Het verhaal van Steel is een familieverhaal, wat begint in 1922 wanneer Angelo Po - een authentieke pionier in de branche - als staalbewerker de eerste hout gestookte fornuizen bouwt, en later naam maakt met de productie van geavanceerde modellen bestemd voor de horeca. In 1999 besluiten de broers en zussen Po om in de voetsporen van hun grootvader te treden en een nieuw bedrijf op te zetten.

Zij willen de techniek en kennis opgedaan bij de productie van professionele apparatuur, toepassen op het huishoudelijke segment. Steel produceert vandaag de dag niet alleen een uitgebreid assortiment exclusieve keukenapparatuur met professionele prestaties, maar Steel ontwerpt ideeën en creëert oplossingen. Het Steel van 2022, is het resultaat van honderd jaar expertise, passie en productontwikkeling in de branche, die vier generaties lang van vader op zoon zijn doorgeven.





" WONINGEN ZIJN
GEBOUWD OM IN TE
LEVEN, NIET OM VOOR
TE ZORGEN. "

(Francis Bacon)

Familie, werk en de dagelijkse hectiek geven ons bevrediging, maar kunnen soms best vermoeiend zijn. Onze woning weerspiegelt onze levensstijl. De inrichting moet ergonomisch en praktisch zijn, maar gelijktijdig ook warmte uitstralen. De keukens van vandaag zijn niet meer verborgen, maar maken veelal deel uit van het woongedeelte. Koken is een belangrijk moment en steeds vaker een sociaal moment op de dag. We discussiëren, luisteren en maken plannen tijdens het koken. Onze vijf zintuigen worden geactiveerd, samen met onze creativiteit!





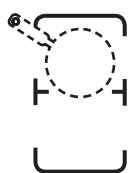
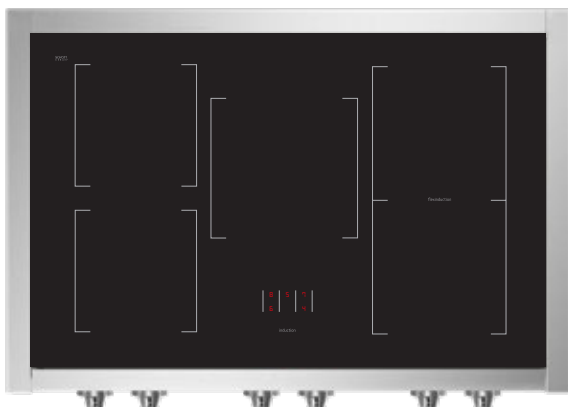
“ CREATIVITEIT IS
INTELLIGENTIE
DIE ONS
OPVROLIJKT. ”

(Albert Einstein)

Gemaakt voor iedereen die zich in de keuken een chef-kok voelt. Maar ook voor iedereen die gewoon op zoek is naar betrouwbare, veilige keukenapparatuur met een lange levensduur. Technologisch geavanceerde apparatuur, die voldoet aan de eisen van iedere gebruiker: hoogrendementsbranders voor koken boven open vuur, grillplaten voor barbecue-liefhebbers, gietijzeren fry-tops voor een perfecte bereiding van vis en groenten, dikke roestvrijstalen teppanyaki-platen voor koken in oosterse stijl of de nieuwste inductietechniek. Een nieuw, gemakkelijk, veilig en duurzaam alternatief.



INDUCTION COOKING



Bij de nieuwe Steel-inductiekookplaten past het actieve kookoppervlak zich aan de pannen aan die u erop plaatst. Naast de traditionele cirkelvormige zones heeft Steel een rechthoekige Flexzone toegevoegd, waarop u meerdere pannen tegelijk kunt neerzetten. Met de bedieningsknoppen aan de voorzijde van het fornuis, kunt u het gehele kookoppervlak bedienen.



Met inductie gaat koken sneller, omdat de pan sneller warm wordt. Elektromagnetische activiteit in de kookplaat veroorzaakt elektromagnetische activiteit in de pan en de pan zelf warmt op. De pan is de bron van de warmte. Omdat er minder stappen nodig zijn om de pannen te verwarmen, wordt de warmte sneller overgebracht naar het gerecht (gemiddeld 25% tot 50% sneller).



Een gasvlam geeft veel warmte af rond de pan, een elektrische kookplaat straalt hitte uit op elk punt waar deze geen direct, stevig contact met de pan heeft.

Wanneer de warmte in de pan zelf gegenereerd wordt, zoals bij inductie, komt meer van die hitte bij het gerecht en gaat er minder warmte verloren. Dit betekent verhoogde energiezuinigheid.



Geen vlam betekent geen vetbranden en geen gas betekent geen gaslekken.

Een inductiekookplaat wordt over het algemeen niet zo heet, omdat de hitte in de pan zelf wordt gecreëerd. Dit betekent dat het minder waarschijnlijk is dat de kookplaat een brandwond veroorzaakt, omdat de pan afkoelt zodra je de hitte uitschakelt.



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



Inductiekookplaten zijn net zo responsief als gas, maar ze hebben ook meer instellingen. Dit betekent dat een veel nauwkeurigere controle van de warmte mogelijk is voor het koken.



Combi-stoomovens - al langere tijd gangbaar in professionele keukens - maken het koken nog makkelijker: de stoomgenerator houdt de luchtvochtigheid in de oven constant 100% verzadigd, zodat de gerechten hun vocht vasthouden en hun smaak en voedingseigenschappen niet verliezen.



De afdekkap van de stoomgenerator en ook de geleiders, de zijpanelen en het achterpaneel van de oven zelf kunnen eenvoudig worden verwijderd en teruggeplaatst om ze in de vaatwasser te reinigen. Het is echter ook mogelijk de stoomgenerator na het koken nog enkele minuten te laten nastomen om eventuele aanslag eenvoudig met een schoonmaak sponsje te kunnen wegnemen.

Kiezen voor een combi-stoomoven betekent dat u kunt blijven koken zoals u gewend bent, maar dan met betere resultaten!

"KLEUR IS EEN KRACHT
DIE DE ZIEL
RECHTSTREEKS
BEÏNVLOEDT."

(Wassily Kandinsky)

Warm, koud, neutraal, glanzend, mat: kleuren combineren met vormen om karakter te geven aan onze omgeving. Het bepaalt de stemming, past de perceptie van de omgeving aan en maakt ze comfortabeler en levendiger.



steel



nero



crema



bordeaux



antracite



sabbia *



nuvola *

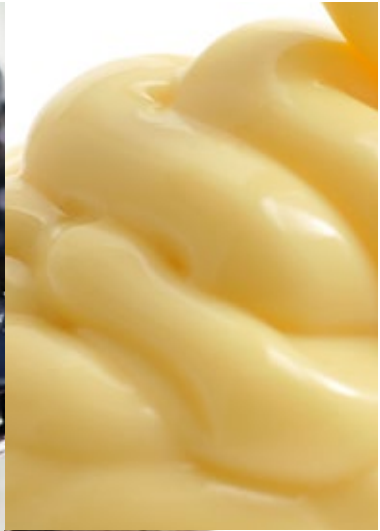


celeste *



ametista *

* matte kleuren Le Creuset







Genesi is het eerste hoofdstuk van het STEEL verhaal: een compleet assortiment bedoeld om het hoogst haalbare resultaat te behalen op een zo efficiënt mogelijke manier, precies zoals in de keukens van een restaurant. Genesi is vervaardigd uit roestvrij staal van de hoogste kwaliteit en heeft alle kenmerken van een professioneel fornuis: kracht, veiligheid en comfort zijn de belangrijkste kenmerken. Het biedt inductie- en gaskookplaten, multifunctionele en combi-stoomovens, koelkasten, afzuigkappen en een modulair systeem. Genesi is de perfecte combinatie van stijl en functionaliteit.



1. Detail metalen handgreep Genesi-serie
2. Detail metalen knop Genesi-serie
3. Pizzasteen in metalen frame (als accessoire verkrijgbaar) en ovenplaat van rvs met easy clean-linnenmotief









"MAAR HET GAAT IN CULINAIRE ZAKEN NET ALS MET DE MOOISTE KUNSTWERKEN: MEN WEET NIETS OVER EEN GERECHT ZOLANG MEN DE INTENTIE NIET KENT DIE HET HEEFT DOEN ONTSTAAN."

(Daniel Pennac)

Met het nieuwe bedieningsdisplay van onze Genesi-, Ascot- en Enfasi-fornuizen kunt u de oventemperatuur, starttijd en bereidingstijd exact instellen. En dankzij de Eco-modus kunt u het energieverbruik - dat eveneens instelbaar is - beperken. Daarnaast hebt u de beschikking over een reeks automatische programma's die u als een soort sous-chef helpen bij het perfect bereiden van uw gerechten.



Fornuis Genesi 120 cm met gemengde kookplaat met mega-wokbrander van 6 kW en elektrische dualzone grillplaat van gietijzer GQ12SF-4BM



" DETAILS MAKEN
PERFECTIE EN
PERFECTIE
IS GEEN DETAIL. "

(Leonardo da Vinci)

De krachtige messing branders verminderen het warmteverlies van de vlammen, waardoor ze tot drie keer efficiënter zijn dan de gebruikelijke aluminium branders. De doorlopende pannendragers van krabbestendig geëmailleerd gietijzer maken het mogelijk kookpannen, braadpannen en ander kookgerei zonder ze op te tillen van de ene naar de andere brander te verschuiven. De vangschaal is uit één plaat gestanst: door het ontbreken van gaten en kieren is de kookplaat perfect schoon en mooi te houden.



Fornuis Genesi 90 cm met gemengde kookplaat met gasbranders en elektrische dualzone grillplaat van gietijzer GQ9S-4B





Kook-unit Genesi 90 cm met gaskookplaat en twee lades

Om de keuken vorm te geven, moeten er een aantal zaken op een rij worden gezet. Het Modular System van STEEL is opgezet om aan iedere behoefte te voldoen op het gebied van ruimte, design en comfort. De combinatie van apparatuur, keukenmeubels, het werkblad en de accessoires vormen uiteindelijk de esthetiek en ergonomie van uw keuken. STEEL heeft de oplossing voor iedere behoefte.

BUILT-IN

Twee individuele kooksystemen; daarmee kan je pizza en brood in de pizzaoven direct op de steen bakken die een temperatuur bereikt van maar liefst 315 °C, waardoor je binnen 4 minuten een perfecte Italiaanse pizza kunt bereiden. Dit kan worden gecombineerd met de ondergelegen multifunctionele oven die kan worden voorzien van combi-steam techniek.

Genesi 60 x 90 Inbouwoven



" SMAAK IS HET GEZONDE VERSTAND VAN HET GENIE. "

(Victor Hugo)

Onze combi-stoomovens zijn zeer compleet uitgerust met onder andere professionele ovenroosters, geëmailleerde ovenplaat, ovenplaat van rvs, telescopische geleiders, onderzetrooster voor braden, sonde voor tot in de kern garen van het voedsel, elektrisch braadspit en verwijderbare zijpanelen die in de vaatwasser kunnen worden gereinigd. Dit standaardpakket kunt u naar behoefte uitbreiden met accessoires als een stoomgrill, een pizzasteen met roestvrijstalen frame of een pizzaschep.

De soft-close scharnieren voor het openen en sluiten van de ovendeuren, het anti-kantelsysteem en de driedubbele ruiten van veiligheidsglas voldoen aan de hoogste veiligheidseisen voor hun toepassing.



De extra sterke verlichting zorgt voor een perfect zicht op de binnenzijde van de oven, ook bij gesloten deur. Dit maakt het mogelijk de bak- of braadvoortgang te controleren zonder de ovendeur te hoeven openen, waardoor er geen warmte – en dus ook geen energie – verloren gaat en bijvoorbeeld het rijsp proces wordt vertraagd.

Het gepatenteerde **INNVENT®** -systeem met dubbele tegengesteld draaiende ventilators verdeelt de warmte gelijkmatig over de hele ovenruimte. Niet alleen verticaal over meerdere niveaus maar ook horizontaal op elk niveau, voor een onberispelijk uniform kookresultaat. De ovendeur kan voor de volledige duur van het bereiden van de gerechten gesloten blijven, omdat de pan niet meer halverwege de bereiding hoeft te worden gedraaid.







De Ascot-collectie koppelt de smaak van een moderne versie van elegante leefstijl in vorm en kleur met een Engelse touch. Een lijn van kookplaten, een modulaair systeem, inbouw-ovens, koelkasten en afzuigkappen die zorgen voor professionele uitvoeringen met geavanceerde technologie in een klassiek uiterlijk, waarmee u teruggereist in de tijd.

Een collectie, die uitdrukking geeft aan zijn kracht, zelfs als apparaten ingebouwd zijn in een moderne en minimalistische keuken.



Afzuigkap Ascot 90 cm AKL90 - Kleur Ametista
Kookplaat Ascot 90 cm met gemengde kookplaat met gasbranders en elektrische dualzone
grillplaat van gietijzer A9-4B - Kleur Ametista





Detail knop Ascot-serie – Afwerking chroom



"KLEUR BEHEERST MIJ,
IK HOEF HET NIET
NA TE JAGEN."

(Paul Klee)



Chrome



Nikkel



Messing



Bronze



Fornuis Ascot 90 cm met gaskookplaat AQ9S-6W – Kleur Antracite / Afwerking nikkel



Fornuis Ascot 120 cm met gemengde kookplaat met gasbranders en elektrische dualzone fry-top van gietijzer AQ12SF-6T – Kleur Antracite / Afwerking nikkel

Een warme sfeer, die direct herinneringen oproept aan een verleden gekenmerkt door eenvoud en functionaliteit: de inbouwovens van de Ascot-collectie combineren een subtiele retro-stijl met de meest geavanceerde keukentechnologie van nu. Zo vormen de klassieke knoppen en handgreep een harmonieus geheel met het moderne kleurendisplay, waarmee niet alleen eenvoudig de starttijd, eindtijd en bereidingstijd kunnen worden ingesteld, maar ook een keuze kan worden gemaakt uit de automatische programma's die in het geheugen zijn opgeslagen.



Ascot 60 x 60 Inbouwoven Combi-steam bordeaux



" MEN KAN NIET GOED
NADENKEN, LIEFHEBBEN,
SLAPEN ALS MEN NIET GOED
HEEFT GEDINEERD. "

(Virginia Wolf)



Fornis Ascot 100 cm met gaskookplaat met mega-wokbrander van 6 kW AQ10SFFF-4M
en driedubbele oven (combi-stoom hoofdoven, bovenste oven voor pizza's en conventionele zij-oven)
met deuren zonder ruit - Kleur Inox / Afwerking chroom







Inbouwkoelkast Ascot side-by-side 90 cm AFRB-9
Kleur Antracite / Afwerking nikkel



Fornuis Ascot 100 cm met gaskookplaat met mega-wokbrander van 6 kW AQ10SF-4M – Kleur Nero / Afwerking messing

GELUK IS
WANNEER WAT
JE DENKT EN
WAT JE ZEGT EN
WAT JE DOET,
IN VOLLEDIGE
HARMONIE IS.

(MAHATMA GANDHI)







De ENFASI serie van STEEL is een moderne collectie fornuizen die harmonieus geïntegreerd kan worden in keukens van diverse keukenmerken. De ENFASI fornuizen zijn verkrijgbaar in gas- en inductie-uitvoering en zijn afgestemd op een raster-maat van 13cm en een vangschaal van 40mm hoog. De stelpoten, zijn instelbaar van 10cm t/m 15cm hoog en dusdanig geplaatst, dat de plint gemakkelijk voorlans gemonteerd kan worden. Deze eigenschappen zorgen ervoor dat het ENFASI fornuis, één wordt met uw keukenontwerp.







Fornuis Enfasi 90 cm met gaskookplaat EQ9F-6 – Kleur Antracite
Afzuigkap Enfasi 90 cm EKL90 – Kleur Inox



Dubbele inbouwoven Enfasi Design40 60x90 cm EQFFE6 - Kleur Inox



De metalen knoppen en handgrepen van de Enfasi All Black-serie hebben een speciale soft-touch afwerking waardoor ze fluweelzacht aanvoelen.



Detail inductiekookplaat Enfasi All Black

ALL BLACK







1. Koelkast Enfasi All Black side-by-side 90 cm EFR-9 NF
2. Snelkoelfunctie en blikjeshouder
3. Water en -ijsdispenser
4. Zijdorpels voor stabiele stand



Bij alle fornuizen met driedubbele oven kan de bovenste oven een temperatuur bereiken van 315 °C, wat ideaal is voor het bakken van pizza's. Onder de krachtige bovengrill kunnen zelfs temperaturen tot 450 °C worden bereikt. De grillsteen op de bodem houdt de warmte in de oven vast en is perfect voor bakken in direct contact.



Fornuis Enfasi All Black 90 cm met inductiekookplaat EQ10FFF-5FI NF – Driedubbele oven
(combi-stoom hoofdoven, bovenste oven voor pizza's en conventionele zij-oven)



Fornuis Enfasi 90 cm met gaskookplaat EQ9F-6 - Kleur Inox
Afzuigkap Enfasi 90 cm EKL90 - Kleur Inox



Fornuis Enfasi 100 cm met gaskookplaat EQ10FF-6 - Kleur Antracite

" HET VERMOGEN OM IDEEËN
CONCREET TE MAKEN, IS HET
GEHEIM VAN UITERLIJK
SUCCES. "

(Henry Ward Beecher)

Clean design met geweldige persoonlijkheid en expressiviteit: elk onderdeel is bedoeld om functies te benadrukken en zich aan het meubilair aan te passen.

Ergonomische metalen handgrepen en bedieningsknoppen, stelpoten, ruim opbergcompartiment en ovendeuren met dubbelglas. Een Enfasi kiezen betekent de beste motor voor uw keuken, onafhankelijk van het keukenmeubilair.





" ZONDER VAKMANSCHAP
IS INSPIRATIE NIET
MEER DAN EEN RIET
DAT WUIFT IN DE WIND. "

(Johannes Brahms)

Het borrelen van kokend water, knetteren van bakolie. Geur geen rook. De Enfasi roestvrijstalen afzuigkap is geluidsarm en efficiënt en is klasse A gecertificeerd. Vier snelheden, soft touch- bedieningsknoppen, digitaal display, LED-verlichting. Het ontwerp van de Enfasi-afzuigkap is ontwikkeld om bij elk interieurontwerp aan te sluiten.

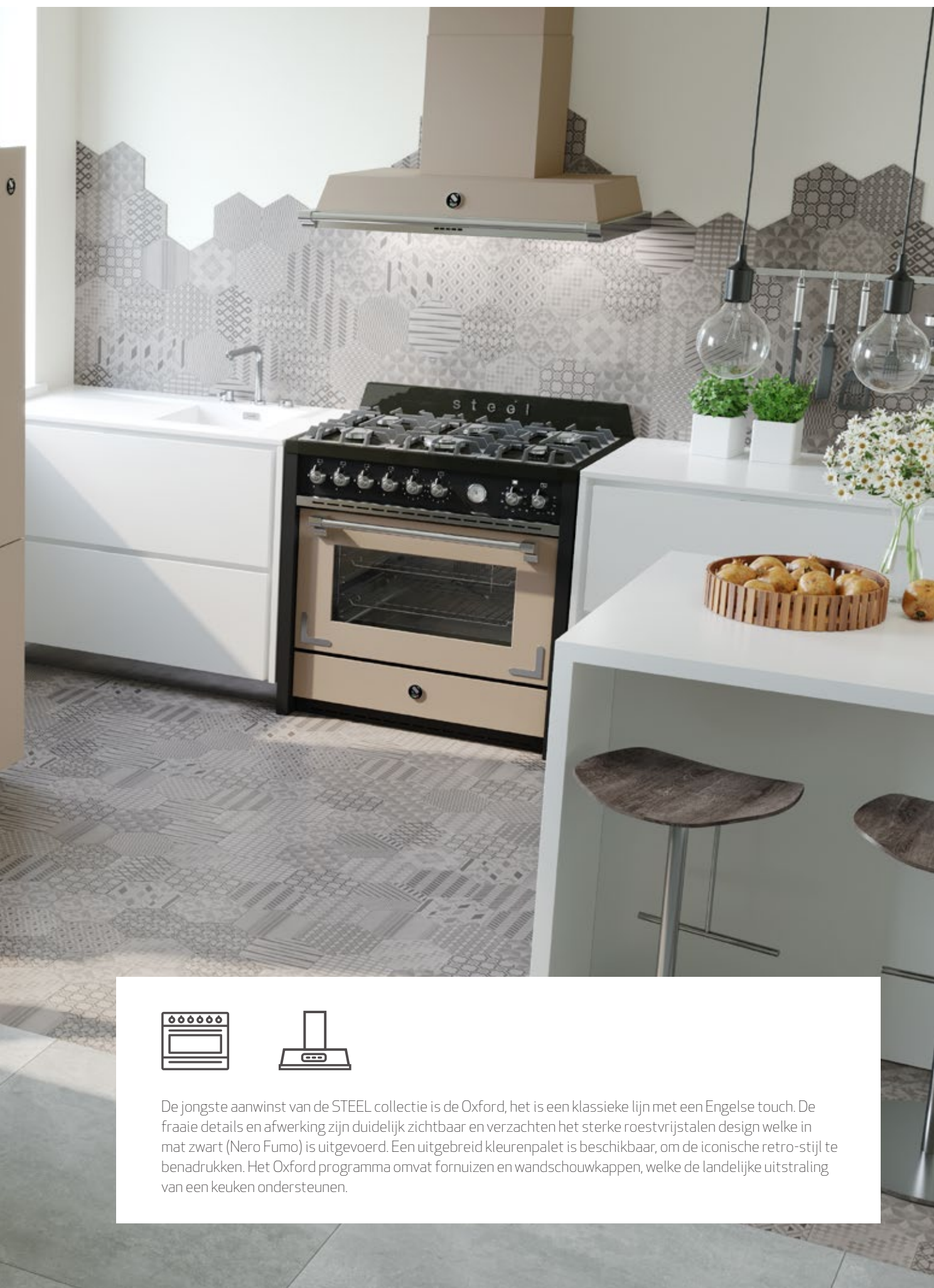




Enfasi Design40 bestaande uit:
Dubbele inbouwoven 60x90 cm - EQFFE6 / Halfverzonken inductiekookplaat 90 cm
met knoppen aan voorzijde van meubel E9P-5F1 / Afzuigkap 90 cm - EKL90



OXFORD



De jongste aanwinst van de STEEL collectie is de Oxford, het is een klassieke lijn met een Engelse touch. De fraaie details en afwerking zijn duidelijk zichtbaar en verzachten het sterke roestvrijstalen design welke in mat zwart (Nero Fumo) is uitgevoerd. Een uitgebreid kleurenpalet is beschikbaar, om de iconische retro-stijl te benadrukken. Het Oxford programma omvat fornuizen en wandschouwkapen, welke de landelijke uitstraling van een keuken ondersteunen.



Fornuis Oxford 100 cm met inductiekookplaat X10FF-5FI – Kleur Nuvola
Afzuigkap Oxford 100 cm XK100 – Kleur Nuvola









Fornuis Oxford 100 cm met inductiekookplaat X10FF-5FI - Kleur Nero Fumo



De nieuwe OXFORD fornuizen zijn verkrijgbaar in 90cm breed met een enkele oven en 100cm breed met twee ovens. De vangschaal is zwart geëmailleerd en voorzien van een karakteristieke up-stand.

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

OXFORD fornuizen zijn perfect te integreren in een kook-eiland, omdat de karakteristieke up-stand eenvoudig te demonteren is. Bovendien hebben alle STEEL fornuizen geen ontluchting en beluchting roosters aan de bovenzijde van het fornuis en wordt het fornuis hierdoor vrijwel één met het werkblad.



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

STEEL-Benelux B.V.
Eksterlaan 20
2261 EL Leidschendam
The Netherlands

CONTACT NEDERLAND
T. +31 (0)70-7537641
M. +31 (0)6-15460839 / +31 (0)6-15638715
E. infolnl@steel-cucine.com



www.steel-cucine.com