

COLLECTION 2017
O X F O R D
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
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 auszeichnet sich heute für Ihre Herde in dem Haushaltsgerätebetrieb: danke ihrer Innovation und ihrem anspruchsvollen Design, werden die Serien Genesi Ascot und Sintesi und der Komplete 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 émettent 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 Wärmeübertragung 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

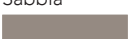
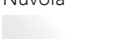
- / Corps réalisé en noir mate fumé "nero fumo"
- / Manettes, poignées et finitions en métal
- / Table de cuisson émaillée noir
- / Grilles en fonte émaillée
- / Brûleur wok en laiton 4,5 kW
- / Compartement inférieur en acier
- / Programmeur électronique du four avec fonctions allumer/éteindre
- / Decoration 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	Nero	Crema	Bordeaux	
				
	Sabbia	Nuvola	Celeste	Ametista
				

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)



E10FF-6

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



E10FF-6I

/ 5 induction
/ 9 power positions
/ 1 timer knob



OXFORD 100 AMETISTA - INDUCTION

OXFORD 90

MULTIFUNCTION

COLOUR	Nero Fumo			
				
COLOURS ON DEMAND	Nero	Crema	Bordeaux	
				
	Sabbia	Nuvola	Celeste	Ametista
				

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 électric multifontions, 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)



E9F-6

/ 5 aluminium gas burners
/ 1 brass wok burner



E9F-6I

/ 5 induction
/ 9 power positions
/ 1 timer knob



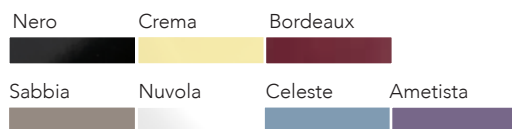
OXFORD 90 SABBIA - INDUCTION

OXFORD

HOODS

COLOUR 

COLOURS
ON DEMAND



FEATURES

/ 900 m³/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 m³
 / 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 m³,
 / 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 m³/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 coté 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 ilot.

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.





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 backsplash 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



OXFORD 100 INDUCTION



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



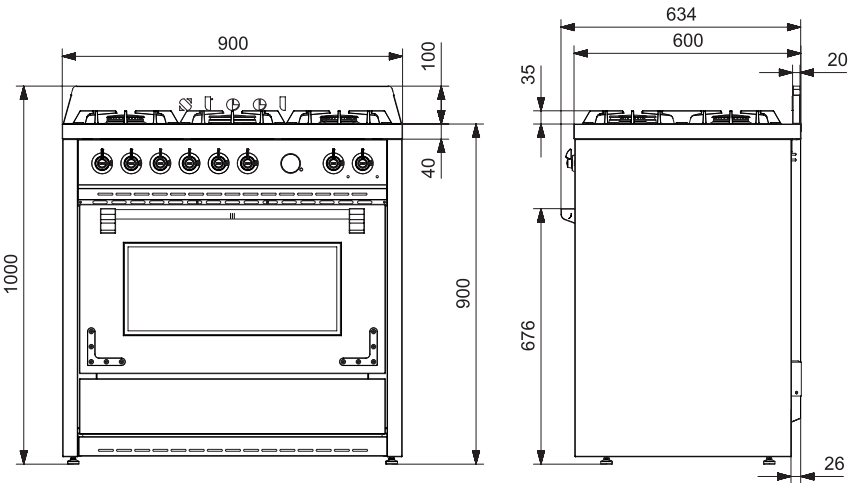
SA-PB

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

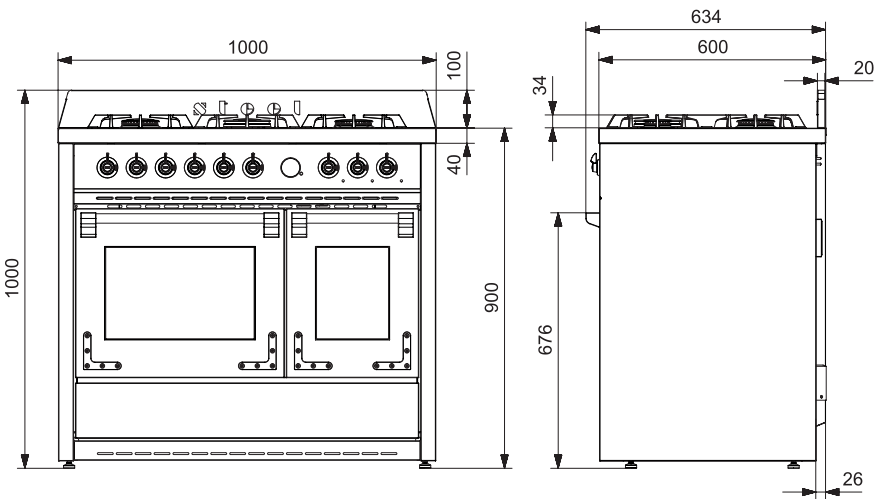
OXFORD COOKERS FEATURES

	Gas Burners					Electric Elements	Main Oven					Side Oven				Max	Kg
	AUX	SR	R	W		I / V										Kw	
					Kw tot gas												
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

www.steel-cucine.com