



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)

L'histoire de Steel est une histoire de famille et de passion. Tout commence en 1922, lorsque Angelo Po, pionnier du secteur, lance son activité d'artisan de l'acier et crée les premières cuisinières à bois, révolutionnant la restauration avec des modèles à la pointe de l'innovation. En 1999, les frères Po décident de lancer une nouvelle entreprise en suivant les traces de leur grand-père. Leur intuition : appliquer la technologie et le savoir-faire acquis dans la fabrication de cuisines professionnelles au secteur domestique. Aujourd'hui, Steel ne se contente pas de produire des cuisines en acier de très haute qualité : l'entreprise conçoit des idées et réalise des solutions. Avec un siècle d'expérience et quatre générations d'innovation, Steel continue de transformer la cuisine en un espace extraordinaire.

Steel's story is one of family and passion. It all began in 1922, when Angelo Po, a pioneer in the field, started his craft as a steel artisan, creating the first wood-burning stoves and revolutionizing the restaurant industry with cutting-edge models. In 1999, the Po brothers decided to launch a new business, following in their grandfather's footsteps. Their vision was to bring the technology and expertise developed in professional kitchen manufacturing to the domestic market. Today, Steel doesn't just produce top-quality stainless steel kitchens; it designs ideas and creates solutions. With a century of experience and four generations of innovation, Steel continues to transform the kitchen into an extraordinary space.







## “HOUSES ARE BUILT TO LIVE IN, NOT TO LOOK ON.”

(Francis Bacon)

La famille, le travail, en somme, le tourbillon de la vie quotidienne apporte son lot d'efforts et de joies. Nos maisons reflètent notre style de vie, où chaque détail, des finitions au mobilier, est conçu pour être fonctionnel. De nos jours, les anciens salons et salles à manger autrefois séparés ont laissé place aux « espaces de vie » contemporains. La cuisine n'est plus cachée, elle devient le cœur de la maison, un lieu de partage. Ici, en préparant et en partageant les repas, on discute, on écoute, on crée des idées et des projets. C'est un espace dans lequel nos sens et notre créativité prennent vie !

Family, work, the hustle and bustle of everyday life, filled with both joy and fatigue.

Our homes reflect our lifestyle, where every detail, from finishes to furniture, is designed with practicality in mind. Today, traditional living rooms and separate dining areas have made way for modern “living spaces.” The kitchen is no longer hidden away but has become the heart of the home, a place for sharing. Here, while cooking, we talk, listen, gather ideas, and make plans. It's a space where our senses and creativity come alive!

“CREATIVITY IS INTELLIGENCE  
HAVING FUN.”

(Albert Einstein)

Conçu pour ceux qui, derrière les fourneaux, se sentent un peu chefs cuisiniers et pour ceux qui recherchent un produit sûr, stable et résistant dans le temps. Technologie et fiabilité s'unissent pour répondre à tous les besoins : brûleurs haute efficacité pour des cuissons à feu vif, plaques barbecue pour les amateurs de grillades, frytops en fonte pour des poissons et des légumes saisis parfaitement, enfin des plans à induction pour ceux qui souhaitent un système simple, efficace, durable et sûr.

Designed for those who feel like a chef in the kitchen and for those who seek a safe, stable, and durable product. Technology and reliability come together to meet all needs: high-efficiency burners for live-fire cooking, barbecue plates for grill enthusiasts, cast iron frytops for perfectly cooked fish and vegetables, and induction cooktops for those looking for a simple, efficient, sustainable, and safe system.







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

(Mario Batali)

Les plans à induction Steel s’adaptent parfaitement aux casseroles et poêles grâce à la zone flex qui complète les zones traditionnelles.

Les commandes frontales permettent d’exploiter au mieux toute la surface et de régler avec précision la quantité de chaleur à diffuser. L’induction réduit les temps de cuisson de 25 à 50 % en générant de la chaleur directement dans la casserole, augmentant ainsi l’efficacité énergétique et limitant la dissipation de chaleur dans l’environnement. La surface autour de la zone utilisée ne chauffe pas, ce qui rend le nettoyage facile et sûr.

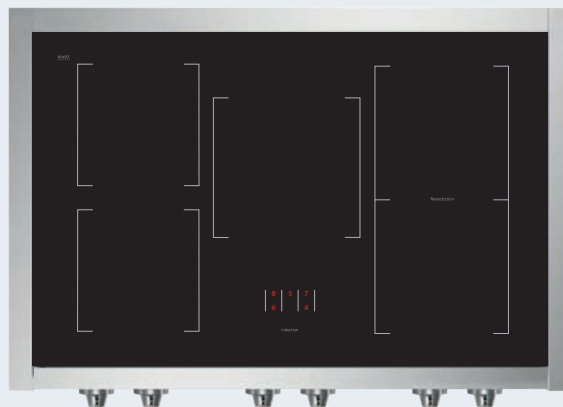
L’absence de flammes élimine tout risque de fuite de gaz, tandis que le verre, en refroidissant rapidement une fois éteint, réduit drastiquement le risque de brûlures.

Steel induction cooktops perfectly accommodate pots and pans thanks to the flex zone alongside traditional ones.

The front controls allow for optimal use of the entire surface and precise adjustment of heat output.

Induction reduces cooking times by 25 to 50% as it generates heat directly in the pan, enhancing energy efficiency and minimizing heat loss in the environment. The surface around the active zone remains cool, making cleaning easy and safe.

The absence of flames eliminates the risk of gas leaks, while the glass cools rapidly once turned off, significantly reducing the risk of burns.





LE CREUSET

55  
50  
5  
10  
15  
20  
25

P A 0

P A 0

1 2 3 4

5 10 15 20 25

55 50 5

1 2 3 4

5 10 15 20 25

P A 0

P A 0



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

(Jacques Pepin)

Les fours combinés à vapeur, utilisés depuis longtemps dans les cuisines professionnelles, améliorent chaque préparation, les rendant plus savoureuses. Grâce au générateur de vapeur, le four maintient 100 % d'humidité à l'intérieur, préservant ainsi les propriétés organoleptiques et nutritives des aliments, sans dispersion d'odeurs ni de saveurs. La vapeur permet également une cuisson plus rapide à des températures plus basses, réduisant ainsi la consommation d'énergie.

La fonction « Steam Cleaning » (nettoyage vapeur) des nouveaux fours Combi-Steam simplifie l'entretien, offrant ainsi une aide pratique et efficace. De plus, tous les éléments en acier inoxydable (comme le couvercle du générateur, les panneaux latéraux et les supports de grilles) sont facilement amovibles pour un nettoyage en profondeur.

Combi-steam ovens, long used in professional kitchens, enhance every dish, making it even more flavorful. Thanks to the steam generator, the oven maintains 100% humidity inside, preserving the food's organoleptic and nutritional properties, while preventing the loss of odors and flavors. The addition of steam allows for faster cooking at lower temperatures, reducing energy consumption.

The “Steam Cleaning” function of the new Combi-Steam ovens makes cleaning easier and more efficient. Additionally, all stainless steel elements (such as the generator cover, side panels, and rack supports) can be easily removed for thorough cleaning.

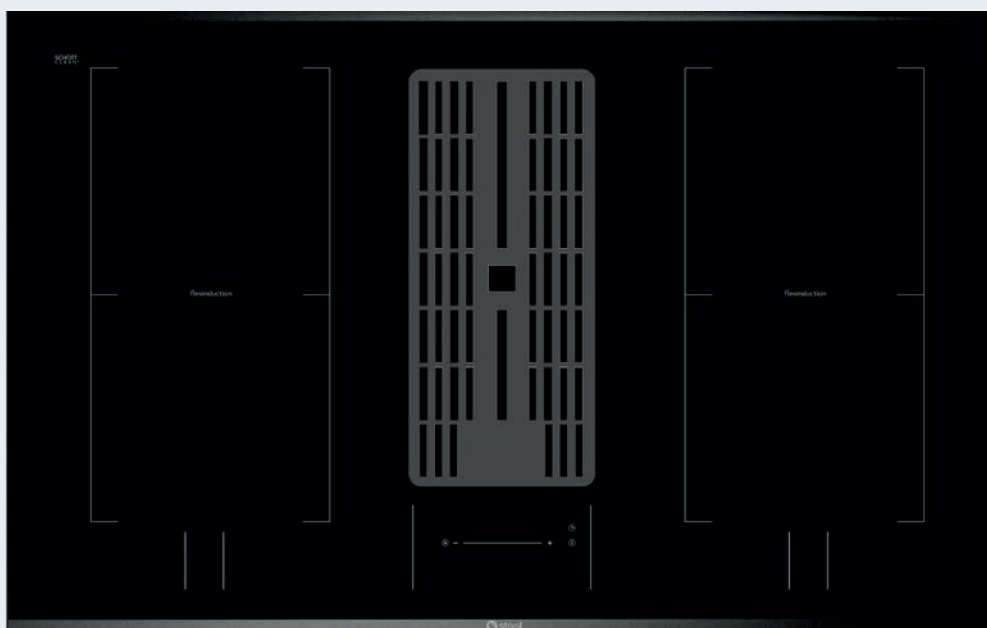


## "INNOVATION IS BORN WHEN THE ENERGY OF THE WIND MEETS THE SOLID ROCK OF THOUGHT."

(Leonardo da Vinci)

Le Mistral, en soufflant, améliore les conditions atmosphériques, rafraîchit et réduit l'humidité : comme le climat contrôlé du four, grâce à un programmeur électronique de haute précision ; comme la puissance précise et modulable du plan à induction ; flexible, comme la force ajustée de la hotte intégrée. La première cuisinière tout-en-un : complète, innovante et raffinée dans chaque détail, expression du savoir-faire acquis en plus de 100 ans d'histoire.

Mistral is the wind that, when blowing, improves weather conditions, refreshes the air, and reduces humidity: like the controlled climate of the oven, thanks to a high-precision electronic programmer; like the precise and adjustable power of the flex-induction cooktop; like the regulated strength of the hood. The first all-in-one kitchen: complete, innovative, and refined in every detail, an expression of the know-how gained over more than 100 years of history.





Mistral est disponible en deux versions :

Enfasi, minimaliste et contemporaine, soit Oxford, au charme british-country et rétro. La gamme propose deux tailles au choix et la possibilité d'avoir un ou deux fours multifonctions, s'adaptant parfaitement à chaque besoin d'espace et d'utilisation.

La hotte intégrée est équipée de commandes tactiles positionnées sur le plan pour une gestion intuitive. Elle offre quatre vitesses, une puissance d'aspiration de 700 m<sup>3</sup>/h, un niveau sonore minimal de 53 dB et une efficacité énergétique de 45 %. Elle est équipée de filtres à charbon et de connecteurs pour la version aspirante de série, un filtre plasma est disponible en option.

La table de cuisson dispose de 4 zones à induction flex, contrôlées par des boutons disposés à l'avant pour ne pas empiéter sur la surface de cuisson. Elle offre 9 niveaux de puissance et des fonctions avancées, telles que le chauffage rapide, le booster, trois réglages de température constante (42 °C, 70 °C, 94 °C), la fonction bridge, l'arrêt automatique de sécurité ainsi qu'un verrouillage parental.

Grâce à son design « tout-en-un », Mistral est idéale pour une intégration en îlot. Parfaite alliance entre innovation technologique et design, Mistral offre une solution complète et polyvalente pour tout type de cuisine.

Mistral is available in two aesthetic versions: Enfasi, minimal and contemporary, and Oxford, with a british-country and retro charm. The collection offers two size options and the possibility of having one or two multifunction ovens, perfectly adapting to any space and usage requirement.

The integrated hood features touch controls located on the countertop for intuitive management. It offers four speeds, an extraction power of 700 m<sup>3</sup>/h, a minimum noise level of 53 dB, and an energy efficiency rating of 45%. It includes carbon filters and connectors for the standard version, with a plasma filter available as an option.

The cooktop has 4 flex induction zones, controlled by practical front-facing knobs that do not take up space on the cooking surface.

It features 9 power levels and advanced functions such as rapid heating, booster, three constant temperature settings (42°C, 70°C, 94°C), bridge function, automatic safety shut-off, and child-lock for enhanced protection.

Thanks to its all-in-one design, Mistral is perfect for integration into a kitchen island. The perfect blend of technological innovation and design, Mistral offers a comprehensive and versatile solution for any type of kitchen.

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

(Wassily Kandinsky)

Chaudes, froides, neutres, brillantes, mates : les couleurs s'associent aux formes pour donner du caractère à nos espaces. Elles nous permettent de créer une atmosphère, de modifier la perception d'un lieu, de le dynamiser et de le rendre plus agréable. La gamme RAL Classic, en plus des couleurs déjà disponibles, élargit à l'infini les possibilités d'expression de votre cuisine.

Warm, cool, neutral, glossy, or matte: color blends with form to give character to our spaces. It allows us to create atmosphere, change the perception of a room, enliven it, and make it more inviting. The RAL Classic range, added to the colors already available, expands the expressive possibilities of your kitchen endlessly.







# GENESI





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

Genesi is the first chapter in Steel's story: a complete collection designed to ensure maximum efficiency, making your home kitchen feel like a small restaurant. Crafted from the highest quality stainless steel, Genesi offers all the features of a professional kitchen: hygiene, durability, safety, and practicality are its essential elements. With gas, induction, or hybrid cooktops, built-in ovens, refrigerators, range hoods, and modular systems, Genesi represents the top of Steel's product line, the perfect combination of style and functionality.







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

(Alice Waters)

Le système breveté **IINVENT®** avec double turbines à rotation inverse distribue la chaleur de manière encore plus uniforme, non seulement verticalement, sur plusieurs niveaux, mais aussi horizontalement, sur chaque niveau, permettant d'obtenir des cuissons parfaitement homogènes.

The patented **IINVENT®** dual reverse fan system distributes heat even more uniformly, not only vertically across multiple levels but also horizontally within each level, allowing for perfectly consistent cooking results.

Le programmeur TFT couleur permet de régler la cuisson de manière précise et de connaître et contrôler en détail les conditions internes du four. À la fonction traditionnelle s'ajoute une longue liste de recettes préprogrammées, ainsi que des options telles que la cuisson ECO, le démarrage différé et l'arrêt automatique, transformant le four en véritable sous-chef au service de chaque préparation.

The color TFT programmer enables precise cooking settings and provides accurate monitoring and control of the oven's internal conditions. In addition to traditional settings, it includes a long list of pre-set recipes, as well as options like ECO cooking, delayed start, and automatic shut-off, making the oven a true sous-chef for every preparation.





Les fours Combi-Steam Genesi et Ascot sont équipés d'une large gamme d'accessoires fournis en série pour rendre chaque expérience culinaire unique : grilles de four professionnelles, plaque à pâtisserie émaillée, plaque en inox, guides télescopiques, sonde pour mesurer la température au cœur des aliments, rôtissoire motorisée, panneaux en inox amovibles et lavables au lave-vaisselle. Une variété d'autres accessoires sont disponibles à la demande pour la cuisson à la vapeur, pour les pizzas et les produits de boulangerie. Il vous permet de personnaliser le four en fonction de l'utilisation et des habitudes de cuisson.

Le système d'ouverture et de fermeture amortie des portes des fours, le système anti-basculement, le triple vitrage hyper-isolé et incassable respectent les exigences de sécurité les plus élevées de la catégorie.

L'éclairage arrière et latéral du four principal rend l'intérieur parfaitement visible, plus besoin de l'ouvrir pendant la cuisson.

The Combi-Steam Genesi and Ascot ovens are equipped with a rich range of standard accessories to make every culinary experience unique: professional oven racks, an enameled baking tray, a stainless steel baking tray, telescopic guides, a temperature probe for core temperature detection, a motorized rotisserie, and removable stainless steel panels that are dishwasher safe. A variety of additional on-demand accessories for steam cooking, pizza, and baking allows for customization of the oven based on usage and cooking habits.

The ovens feature a soft-opening and closing door system, an anti-tipping mechanism, and triple-insulated, shatterproof glass, meeting the highest safety standards in the category.

The rear and side lighting in the main oven ensures that the interior is perfectly visible, eliminating the need to open the oven during cooking.



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

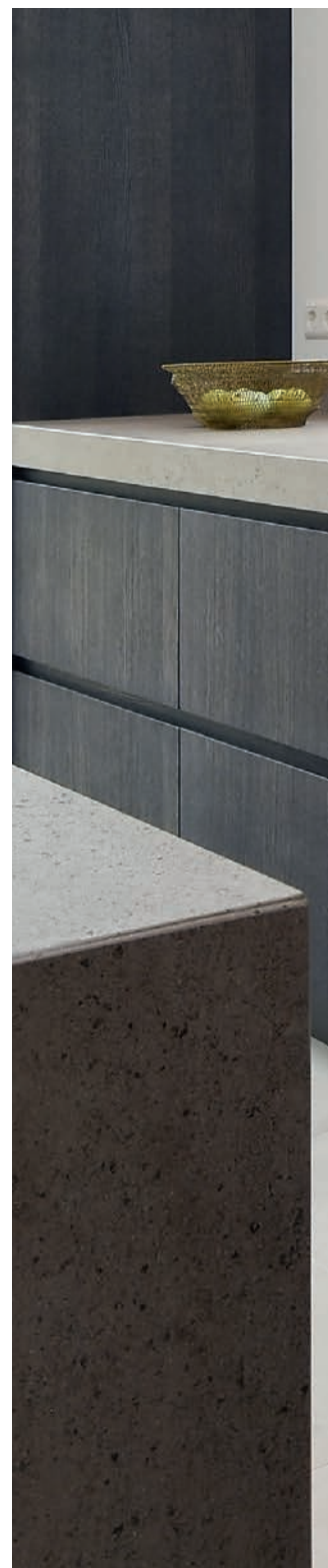
(Leonardo da Vinci)

Les puissants brûleurs en laiton réduisent la dispersion de chaleur de la flamme avec une efficacité jusqu'à trois fois supérieure à celle des brûleurs en aluminium classiques. Les grilles en fonte émaillée anti-rayures, couvrant toute la plaque de cuisson, permettent de déplacer les casseroles et les poêles d'un brûleur à l'autre sans avoir à les soulever.

The powerful brass burners reduce heat dispersion from the flame with an efficiency up to three times greater than standard aluminum burners. The scratch-resistant enameled cast iron grates, which are continuous across the cooking surface, allow for easy movement of pots and pans from one burner to another without the need to lift them.

La plaque est emboutie en une seule pièce : il n'y a pas de vis de fixation, facilitant un nettoyage et un entretien parfaits.

The cooktop is stamped in a single piece: no fastening screws hinder perfect cleaning and maintenance.













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

(Julia Child)

Personnaliser la cuisine signifie établir l'ordre des choses. Appareils électroménagers, modules de rangement, éviers : qu'il s'agisse d'un choix dicté par l'espace, l'esthétique ou le confort, les systèmes modulaires en inox permettent d'organiser l'environnement de la cuisine en répondant aux besoins individuels.

Customizing a kitchen means establishing the order of things. Appliances, pantry modules, sinks: whether the choice is determined by space, aesthetics, or convenience, modular stainless steel systems allow for the organization of the kitchen environment to meet individual needs.



Chacun a son propre système de cuisson : le four à pizza, avec la base en pierre réfractaire, est conçu pour cuire la pâte directement par contact, comme dans une pizzeria, et peut être combiné avec un four Combi-Steam. Il atteint rapidement 315°C et est capable de cuire une pizza toutes les 3-4 minutes.

To each their own cooking system; the pizza oven, with a refractory stone base, is designed to bake dough directly on the surface, just like in a pizzeria, and can be combined with a Combi-Steam oven. It quickly reaches 315°C and can cook a pizza in 3-4 minutes.



# ASCOT





Beauté intemporelle. Ascot répond au goût de ceux qui désirent vivre dans un environnement élégant et sophistiqué. Il s'agit d'une réinterprétation moderne du style British country, qui sent bon le thé et la tarte aux pommes. La ligne Ascot propose une large gamme de cuisines, de plaques de cuisson, d'éléments modulaires, de fours, de hottes et de réfrigérateurs, garantissant des performances semi-professionnelles dans un style classique et traditionnel et largement personnalisable.

Timeless beauty. Ascot caters to those who seek to live in an elegant and sophisticated environment. A modern reinterpretation of the British country style that evokes the scent of tea and apple pie, the Ascot line includes a wide range of ranges, cooktops, modular elements, ovens, hoods, and refrigerators that deliver semi-professional performance in a classic, traditional design that is highly customizable.

"ELEGANCE IS THE ONLY BEAUTY THAT NEVER FADES."

(Audrey Hepburn)



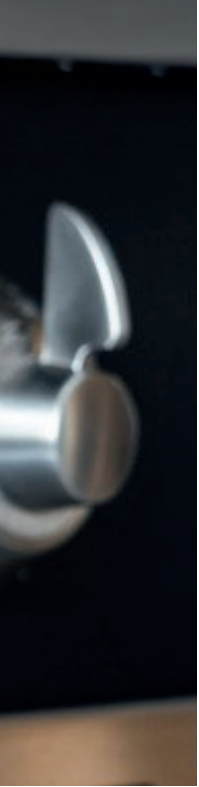
Une collection au style distinctif, capable de maintenir toute sa force expressive même lorsque les appareils électroménagers sont intégrés dans un décor moderne et minimaliste.

A collection with a distinctive style, capable of maintaining its full expressive power even when the appliances are integrated into modern, minimalist cabinetry.









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

(Paul Klee)



cromo



nickel



ottone



bronzo



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

(T.S. Eliot)

Une atmosphère chaleureuse qui évoque, d'un simple regard, les souvenirs d'un passé marqué par la simplicité et la concrétude. Les fours encastrables de la collection Ascot préservent le charme légèrement rétro de la cuisine, tout en intégrant les technologies les plus avancées disponibles sur le marché. Le programmeur électronique de dernière génération avec écran TFT couleur, recettes préprogrammées, et la programmation du début, de la durée et de la fin de la cuisson, se marie parfaitement avec des boutons élégants et des poignées au design raffiné, qui enrichissent l'esthétique sans l'alourdir.

A welcoming atmosphere that instantly brings to mind memories of a past defined by simplicity and authenticity. The built-in ovens from the Ascot collection preserve the subtly retro charm of the kitchen, while incorporating the most advanced technologies on the market. The state-of-the-art electronic programmer with TFT color display, pre-set recipes, and start, duration, and end cooking time programming is perfectly balanced by elegant knobs and delicately accentuated handles, enriching the design without overwhelming it.





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

(Virginia Woolf)











Ph. credit Bella Karrajiannidis

“THERE IS NO LOVE SINCERER THAN THE LOVE OF FOOD.”

(George Bernard Shaw)

Une gamme complète d'appareils électroménagers et de modules hautement personnalisables pour satisfaire tous les besoins. Parfaite pour ceux qui recherchent un design élégant et fonctionnel, Ascot allie une esthétique raffinée à une gamme complète d'options de cuisson, offrant des solutions polyvalentes qui s'adaptent à la fois aux besoins culinaires des passionnés de cuisine et aux goûts personnels des amateurs de design.

A complete range of highly customizable appliances and modules to meet every need. Perfect for those seeking both elegant and functional design, Ascot combines refined aesthetics with a full variety of cooking options, offering versatile solutions that cater to the culinary demands of cooking enthusiasts and the personal taste of design lovers alike.







Une collection moderne et épurée, étudiée dans les moindres détails pour s'intégrer harmonieusement dans tout type de mobilier. Minimaliste, mais soignée, méticuleuse et essentielle. Toute la puissance d'un équipement aux performances semi-professionnelles, le tout dans un habillage sobre et élégant.

A modern and linear collection, meticulously designed to integrate harmoniously into any type of cabinetry. Minimal yet refined, precise and essential. All the power of a semi-professional performance machine, wrapped in a sleek and elegant form.







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)

Émouvante et percutante, la collection All Black d'Enfasi se distingue par son esthétique contemporaine et élégante, idéale pour ceux qui aiment un style sophistiqué et minimaliste. Les boutons et poignées en métal, enrichis d'une finition soft-touch spéciale, leur donnent un toucher velouté et apportent à la cuisine une pointe d'exclusivité. Enfasi All Black possède un design qui ne passe pas inaperçu.

Dramatic and impactful, the All Black collection by Enfasi stands out for its contemporary and elegant aesthetic, perfect for those who love a sophisticated and minimalist style. The metal knobs and handles are enhanced with a special soft-touch finish, making them velvety to the touch and adding a touch of exclusivity to the kitchen. Enfasi All Black is a design that doesn't go unnoticed.

“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)

Le four supérieur des cuisines à triple four et des fours encastrés doubles atteint une température maximale de 315°C, idéale pour la cuisson des pizzas et des produits de boulangerie. Le puissant gril, situé dans la partie supérieure, peut atteindre jusqu'à 450°C, garantissant des résultats parfaits, croquants et dorés. La base en pierre réfractaire, grâce à sa capacité à accumuler et libérer la chaleur de manière progressive, est parfaite pour la cuisson par contact direct, assurant une cuisson uniforme et de qualité.

The upper oven of the triple-oven range cookers and the built-in double ovens reaches a maximum temperature of 315°C, ideal for baking pizzas and all kinds of baked goods. The powerful grill, located at the top, can reach up to 450°C, ensuring perfect results in terms of browning and crispness. The refractory stone base, thanks to its ability to absorb and gradually release heat, is perfect for direct contact cooking, ensuring evenness and quality in the cooking process.







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

(Mahatma Gandhi)

Enfasi incarne la beauté des lignes épurées, conçue pour ceux qui recherchent un design moderne et lumineux. Chaque détail reflète la qualité et le style, faisant de la cuisine un lieu où l'élégance se mêle à l'essentiel. Les poignées et les boutons ergonomiques en métal, la porte du four à double vitrage, le solide corps en acier inox 441 : un “moteur” puissant enfermé dans un design simple, mais plein de caractère.

Enfasi embodies the beauty of clean lines, designed for those seeking a modern and bright design. Every detail speaks of quality and style, making the kitchen a place where elegance merges with essentiality.

The ergonomic metal handles and knobs, the double-glazed oven door, and the sturdy body in 441 stainless steel represent a powerful engine housed in a simple yet distinctive shell.



# OXFORD





Idyllique et country-chic, Oxford se distingue par ses détails raffinés.

Les éléments décoratifs deviennent plus visibles, les finitions adoucissent le corps solide en inox, et les variations chromatiques permettent de sublimer l'espace, conférant à la cuisine un aspect romantiquement rétro.

Idyllic and country-chic, Oxford stands out for its refined details.

The decorative elements become more prominent, while the finishes soften the solid stainless steel body. The color options enhance the space, giving the kitchen a romantically retro appearance.





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

(William Faulkner)

Émouvante et percutante, la collection All Black d'Enfasi se distingue par son esthétique contemporaine et élégante, idéale pour ceux qui aiment un style sophistiqué et minimaliste. Les boutons et poignées en métal, enrichis d'une finition soft-touch spéciale, leur donnent un toucher velouté et apportent à la cuisine une pointe d'exclusivité. Enfasi All Black est un design qui ne passe pas inaperçu.

An Oxford cooker stands out for its unique details: the smoke black painted body, the black enamelled top, the elegant backsplash, the decorative hinges, and the analog clock.

Every element adds character to the collection, making the kitchen the undeniable focal point of its surroundings. Perfect for those captivated by the timeless allure of vintage style.



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 première cuisinière qui intègre le four, le plan de cuisson et un système d'aspiration innovant en un seul appareil. Le four multifonction à neuf fonctions et le plan à induction divisé en quatre zones 'Flex', avec reconnaissance des casseroles et des poêles, offrent contrôle et précision pour les différentes techniques de cuisson. Le moteur sans balais de 700 m<sup>3</sup>/h allie une grande capacité d'aspiration et un niveau sonore réduit (maximum 63 dB). Avec quatre vitesses et les commandes directement accessibles sur le plan, il est également équipé d'un minuteur pour l'arrêt automatique. La hotte intégrée Mistral est équipée de filtres amovibles disposés sous une robuste grille en acier peint, également amovible, pour faciliter le nettoyage et l'entretien.

The first kitchen that integrates an oven, cooktop, and an innovative extraction system in a single appliance. The multifunction oven with nine functions, along with the four Flex induction zones on the cooktop, which allow for easy recognition of pots and pans, provide control and precision for a wide range of cooking and baking techniques. The 700 m<sup>3</sup>/h brushless motor combines high extraction power with a low noise level (maximum 63 dB). With four speed settings and controls directly on the cooktop, it also features a timer for automatic shut-off. The integrated Mistral hood is equipped with removable filters and features a sturdy painted steel grid, making it easy to clean and maintain.









steel



antracite



nero fumo

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

Enfasi Mistral est la puissance matérialisée : tout ce dont vous avez besoin dans un seul appareil électroménager. Disponible soit en version 90 cm avec un four spacieux de 91 l équipé par le système de ventilation breveté INNVENT®; soit en version 100 cm avec double four, la nouvelle Enfasi Mistral dispose d'un large plan de cuisson en verre qui couvre toute la largeur de la cuisinière.

Enfasi Mistral is potential realized: everything you need in a single appliance.

Available in the 90 cm version with a spacious 91 L oven enhanced by the patented INNVENT® ventilation system, and in the 100 cm version with two ovens, the new Enfasi Mistral features a wide-glass cooktop that takes full advantage of the cooker's width.











nero fumo



nero



crema



bordeaux



sabbia



nuvola



celeste



ametista

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

(Johann Wolfgang von Goethe)

Oxford Mistral est l'équilibre parfait entre le passé et le futur. Le four multifonction et la table de cuisson à induction Flex se combinent avec un système d'aspiration intégré, le tout enveloppé dans une coque au style romantique et country-chic. Disponible soit en version 90 cm avec un large four multifonction de 91 l, soit en version 100 cm avec deux fours, la nouvelle cuisinière Oxford Mistral dispose d'un plan de cuisson en verre spacieux qui se développe sur toute la largeur. Tout cela, dans une version extrêmement chic.

Oxford Mistral strikes the perfect balance between past and future. The multifunction oven and flex-induction cooktop are combined with an integrated extraction system, all enclosed in a shell with a romantic, country-chic style. Available in the 90 cm version with a large 91 L multifunction oven and in the 100 cm version with two ovens, the new Oxford Mistral features a spacious wide glass cooktop that makes full use of the kitchen's width.

All of this, wrapped in an exceptionally chic design.



nickel



bronzo



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

*Les informations fournies dans nos communications ont été rédigées avec le plus grand soin. Cependant notre entreprise ne peut pas garantir que ces informations soient parfaitement exactes, complètes ou fiables. Steel Srl décline toute responsabilité pour les conséquences éventuelles de l'utilisation des informations fournies.*

*All information provided in our communications has been prepared with the utmost care. However, Steel Srl does not guarantee the accuracy, completeness, or reliability of the information. No rights can be derived from the content, and Steel Srl shall not be held liable for any consequences arising from its use.*





[www.steel-cucine.com](http://www.steel-cucine.com)