

COLLECTION 2017  
E N F A S I  
Made in Italy

---



**steel**  
stile in cucina

# 1935

Angelo Po and his  
first range cooker

Angelo Po accanto alla  
sua prima cucina

(Per gentile concessione della  
Angelo Po SpA)



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.

# INDEX

---

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 zeichnet sich heute für Ihre Herde in dem Haushaltsgerätebetrieb: dank ihrer Innovation und ihrem anspruchsvollen Design, werden die Serien Genesi Ascot und Sintesi und der Komplette Linien von Barbecuegrill der Marke Steel immer mehr geschätzt und anerkannt.

---

History **02**

---

Induction **04**

---

Enfasi **08**

---

Features **14**

---

Optional **20**



### **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 émette 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 Wärme Übertragung 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 conséquence, 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.

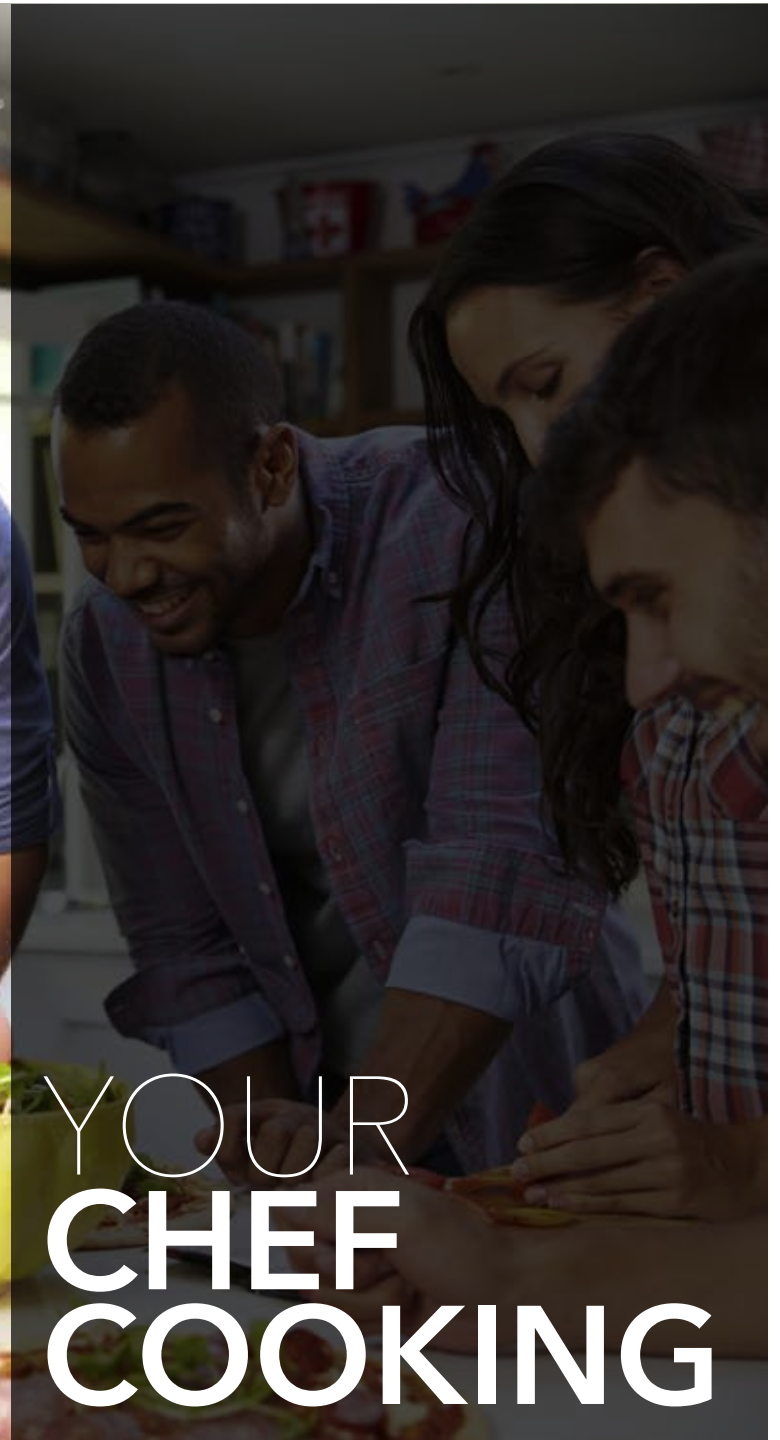
## NETTOYAGE

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.





YOUR  
CHEF  
COOKING



ENFASI 90 - GAS BURNERS





ENFASI 100 ANTRACITE

YOUR  
MODERN  
STYLE







# ENFASI

- / 441 stainless steel body
- / one touch ignition
- / touch control timer
- / metal knobs and handles
- / gas or induction
- / cast iron enamelled griddles
- / storage compartment
- / adjustable feet 10-15 cm
- / cold double glazed door
- / 78 cm body

- / corpo in acciaio 441
- / accensione con sistema one touch
- / programmatore elettronico touch screen
- / manopole e maniglie in metallo
- / gas o induzione
- / griglie in ghisa smaltata
- / scomparto di stoccaggio
- / piedi regolabili 10-15 cm
- / porta forno fredda con doppio vetro
- / altezza corpo 78 cm

- / acier inox 441
- / système d'allumage "one touch"
- / programmeur électronique touch
- / manettes et poignées en métal
- / gas ou induction
- / grilles en fonte émaillée
- / compartement inférieur
- / porte du four froide à double verre
- / hauteur du corps 78 cm
- / pieds réglables en hauteur 10-15 cm

- / Edelstahl 441
- / One-Touch Zündung
- / touch programmierbare Uhr
- / Knebel und Griffe aus Metall
- / Emaillierte Topfträger aus Gusseisen
- / Gasbrennern oder Induktion
- / Staufach
- / Verstellbare Füße 10-15 cm
- / Kalte Ofentur mit zweifachem Glas
- / Korpus Höhe 78 cm

# ENFASI 100

## MULTIFUNCTION

COLOURS  Acciaio Inox  Antracite

### ACCESSORIES

Wiring shelves  
Griglie in filo  
Grilles  
Roste

Rotisserie  
Girarrosto  
Tournebroche  
Drehspieß

Deep tray trivet with handles  
Leccarda con maniglie e griglia  
Léchefrite avec manettes e grille, tournebroche  
Backblech, mit roste und griffen

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



ENFASI 100 STAINLESS STEEL - INDUCTION



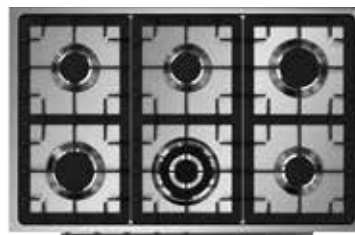
/ FF .. = Ovens **MULTIFUNCTION**  
Energy Class A



47 x 43 x 35 (70 lt)



26 x 43 x 35 (39 lt)



**E10FF-6**

/ 6 gas burners (1 wok)



**E10FF-6I**

/ 5 induction  
/ 9 power positions  
/ 1 timer knob



ENFASI 100 ANTRACITE - GAS BURNERS



# ENFASI 90

## MULTIFUNCTION

COLOURS  Acciaio Inox  Antracite

### ACCESSORIES

Wiring shelves  
Griglie in filo  
Grilles  
Roste

Rotisserie  
Girarrosto  
Tournebroche  
Drehspieß

Deep tray trivet with handles  
Leccarda con maniglie e griglia  
Léchefrite avec manettes e grille, tournebroche  
Backblech, mit roste und griffen

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



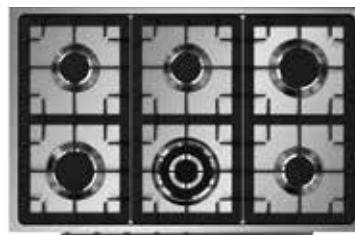
ENFASI 90 STAINLESS STEEL - GAS BURNERS



/ F .. = Ovens **MULTIFUNCTION**  
Energy Class A



61 x 43 x 33 (91 lt)



**E9F-6**

/ 6 gas burners (1 wok)



**E9F-6I**

/ 5 induction  
/ 9 power positions  
/ 1 timer knob



ENFASI 90 ANTRACITE - INDUCTION

# 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



/ You can use extremely safe high-power burners; perfect for lovers of traditional cooking  
/ Dotati di bruciatori ad elevata potenza e sicurezza; sistema idoneo per coloro che amano la  
cottura tradizionale  
/ Brûleurs à puissance et sécurité élevée; système approprié pour ceux qui aiment la cuisson  
traditionnelle  
/ Ausstattung mit Hochsicherheits-Kochstellen- Starkbrennern, ein ideales System für alle  
Freunde der traditionellen Küche

# 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



/ Fully moulded hob with wide rounded corners for quick and effective cleaning  
/ Piano di cottura interamente stampato con ampie raggiature per una pulizia veloce ed efficace  
/ Plan de cuisson entier embouti à larges rayons pour permettre un nettoyage rapide et efficace  
/ In einem Stück gegossene Kochplatte mit großzügigen Abrundungen für eine schnelle und wirksame Reinigung



/ wiring shelves and deep trays  
/ griglie in filo e leccarde  
/ grilles et léchefrites  
/ Roste und Backblech



/ "Cool" double-glazed oven reduced heat loss  
/ Porta del forno "fredda" a doppio vetro per una maggiore sicurezza ed una minore dispersione del calore  
/ Porte du four "froide" à double verre pour une plus grande sécurité et une moindre dispersion de la chaleur  
/ "Kalte" Ofentür mit zweifachem Glas für höhere Sicherheit und geringeren Wärmeverlust



/ storage compartment  
/ sportello frontale  
/ logement pour le stockage  
/ staufach



/ adjustable feet 10-15 cm  
/ piedi regolabili da 10 a 15 cm  
/ pieds réglables en hauteur 10-15 cm  
/ Verstellbare Füße 10-15 cm



Enfasi range cookers are made according to the standards of the kitchen furniture manufacturers. The body height (78 cm) and its sizes, match those of the furniture cabinets, which allows for a "slot-in" solution. This size and the adjustable feet allow for the plinth to run continuously along cabinets and range cooker in perfect harmony.

Le cucine della linea Enfasi sono realizzate secondo le misure dei produttori di cucine. L'altezza (78 cm) e le proporzioni del corpo sono infatti le medesime dei mobili da cucina permettendo così soluzioni perfettamente integrabili. L'altezza dei piedini consente di posizionare il battiscopa anche davanti alla cucina stessa per una perfetta continuità estetica.

Les cuisinières de la ligne Enfasi ont été réalisées conformément aux dimensions utilisées par les fabricants de cuisines.

La hauteur (78 cm) et les proportions du corps, identiques à celles des meubles de cuisine, créent ainsi des solutions parfaitement intégrées. La hauteur des pieds permet un positionnement des plinthes devant la cuisinière et assure une parfaite continuité esthétique.

Die Herde der Enfasi-Reihe wurden auf die von Küchenherstellern verwendeten Maße abgestimmt. Das Gehäuse entspricht in Höhe (78 cm) und Proportionen exakt dem Küchenmobiliar und ermöglicht somit voll integrierbare Lösungen. Durch die Höhe der Standfüße lässt sich die Sockelleiste auch vor dem Herd positionieren und auf diese Weise eine nahtlose Optik erzielen.



ENFASI 100 STAINLESS STEEL INDUCTION SLOT-IN SOLUTION



# OPTIONAL ACCESSORIES







OPTIONAL CAST IRON FRYTOP WITH  
STAINLESS STEEL FRAME



### SA-P7

Pizza stone  
Piastra refrattaria per pizza  
Plaque réfractaire pour pizza  
Feuerfeste Pizzaplatte



### DA-ST

Frytop cast iron grid with support  
Piastra frytop in ghisa con supporto  
Plancha avec support  
Grillpfanne glatt mit edelstahl rahmen














### SA-GT

Telescopic liners (one couple)  
Kit coppia guide telescopiche per forno  
Kit guides télescopique pour four  
Teleskopauszug

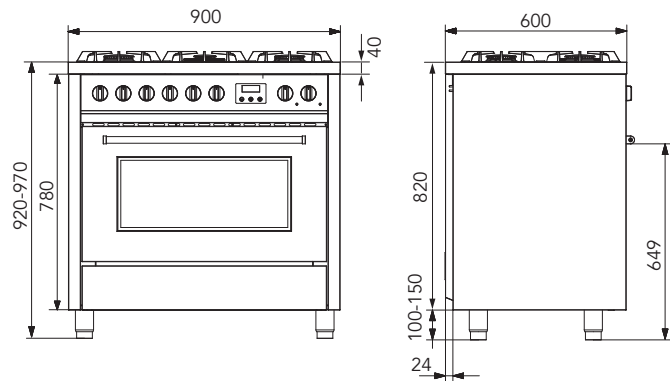
### SA-RP

Weels kit for freestanding cookers  
Kit ruote posteriori  
Jeu de deux roulettes  
Rollenset

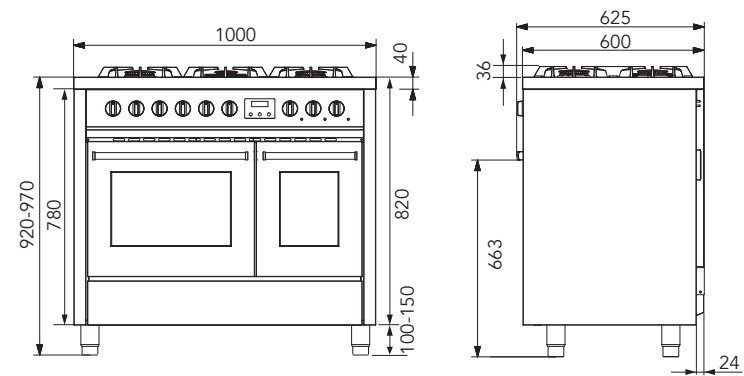
# ENFASI COOKERS FEATURES

|          | Gas Burners |     |     |   |     | Kw tot gas | Electric Elements   | Main Oven   |   |   |   |   | Side Oven   |   |   |   | Max Kw  | Kg  |
|----------|-------------|-----|-----|---|-----|------------|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|-----|
|          | AUX         | SR  | FS  | R | W   |            | I/V   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |     |
|          | •           | ●   | ┃   | ● | ⊙   |            |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |     |
| 100      | 1           | 1,8 | 1,9 | 3 | 3,6 |            |   | 1,2   | 0,85  | 1,9   | 2,1   | 0,02  | 1,2   | 0,5   | 1,7   | 0,02  |   |     |
| E10FF-6  | 1           | 2   |     | 2 | 1   | 14,40      |   | 1   | 1   | 1   | 1   | 1   | 1   | 1   | 1   | 1   | 3,9   | 122 |
| E10FF-6I |             |     |     |   |     | -          | 3+1,8+3,2+3,2+3   | 1   | 1   | 1   | 1   | 1   | 1   | 1   | 1   | 1   | 11,1  | 130 |
| 90       |             |     |     |   |     |            |   | 1,4   | 1   | 2,8   | 2,5   | 0,02  |   |   |   |   |   |     |
| E9F-6    | 1           | 2   |     | 2 | 1   | 14,40      |   | 1   | 1   | 1   | 1   | 2   |   |   |   |   | 2,9   | 100 |
| E9F-6I   |             |     |     |   |     |            | 3+1,8+3,2+3,2+3   | 1   | 1   | 1   | 1   | 2   |   |   |   |   | 10,1  | 109 |

## ENFASI 90 DIMENSIONS



## ENFASI 100 DIMENSIONS







**STEEL SRL**  
Via dell'Agricoltura 21  
41012 Carpi (Mo) - Italy  
T. +39 059 645180  
F. +39 059 6220804

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