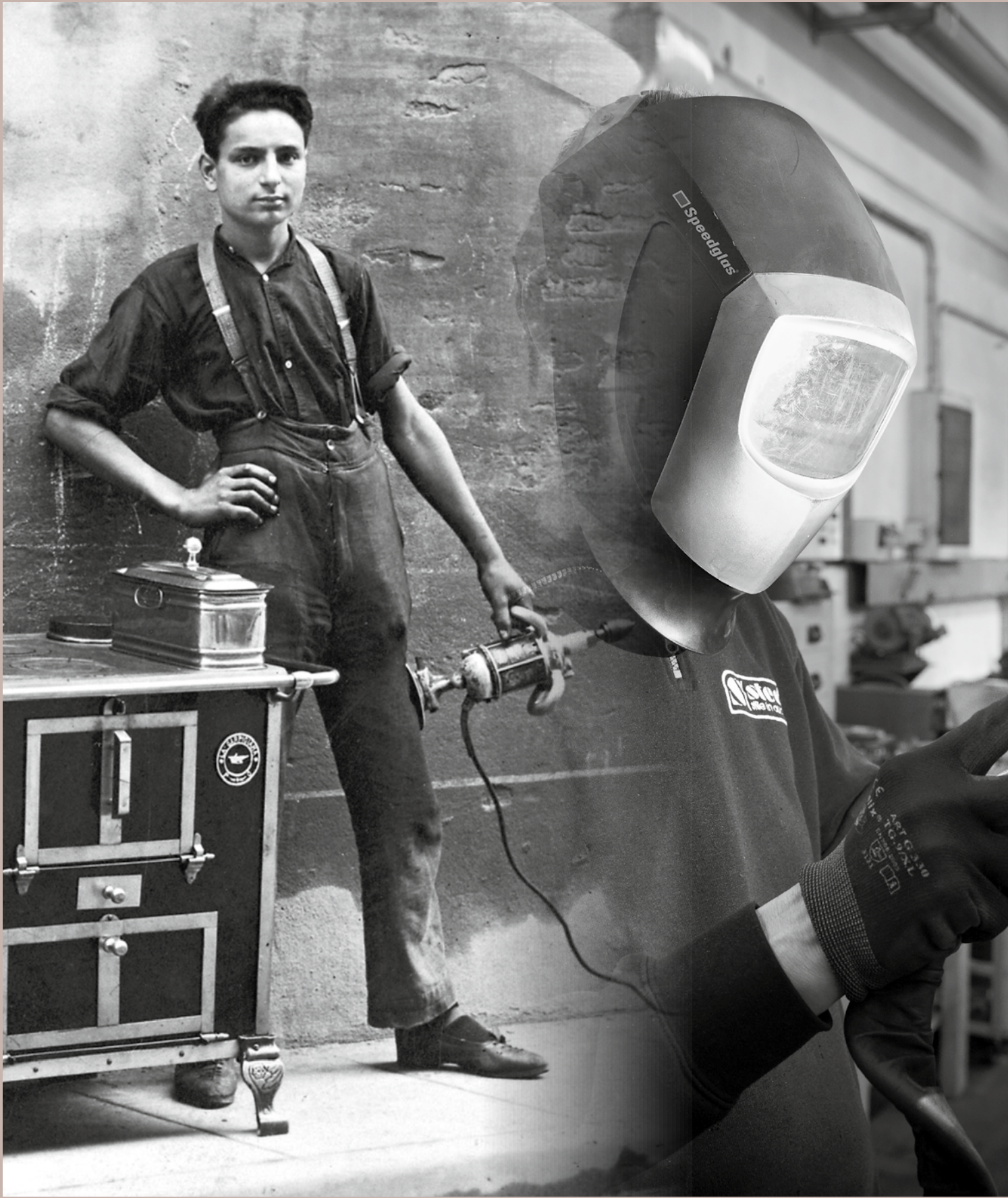




OUTDOOR
COLLECTION
2025

OUTDOOR LIFESTYLE

Outdoor Kitchens
& Barbecues



IT

Oltre 100 anni di esperienza

Azienda familiare con sede a Carpi (Modena), Steel 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.

FR

Plus de 100 ans d'expérience

Steel est une entreprise familiale basée en Italie à Carpi (Modène). Créée en 1999, elle est dirigée par la troisième génération de la famille Po. En 1922, Angelo Po, forgeron, a commencé par produire des cuisinières à bois. Ensuite, il sera précurseur en utilisant l'acier inox pour ses réalisations. Rapidement, il devient une référence mondiale dans la grande cuisine professionnelle. Aujourd'hui, Steel continue son développement dans le sillage de cette tradition et de ce savoir-faire.

EN

Over 100 years of experience

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, now in its third generation of involvement in the production of range cooking equipment. The original company was set up by Angelo Po in 1922, whose craftsmanship in stainless steel led to the creation of the first handmade stoves and later, the production of high-quality appliances for restaurants.

NL

Met meer dan 100 jaar ervaring,

zijn wij een familiebedrijf gevestigd in Carpi (Modena), Steel is opgericht in 1999 dankzij het ondernemerschap van de gebroeders Po. Zei slaagden erin, de ervaring en bekendheid gemaakt in de professionele industrie door hun voorvader Angelo Po, over te brengen naar het segment van de commerciële keuken voor thuis. Angelo Po een ware pionier in de sector, begon zijn staalbewerkingsactiviteiten in 1922 met de eerste houtkachels en verwierf later faam met de productie van geavanceerde professionele fornuizen voor de horeca.





IT

Oggi Steel si distingue per una vasta gamma di cucine da esterno che permettono di trasferirsi all'aria aperta nei mesi estivi, senza compromessi. Barbecue, unità di cottura e moduli per la preparazione e conservazione dei cibi, interamente in acciaio inox per garantire la massima affidabilità, praticità di utilizzo e lunga durata.

FR

Aujourd'hui, Steel se distingue en proposant une large gamme de cuisines d'extérieur qui permettent de s'installer en plein air, sans compromis, pendant les mois d'été. Barbecues, unités de cuisson et modules pour la préparation et la conservation des aliments sont entièrement réalisés en acier inoxydable pour garantir une fiabilité maximale, une utilisation pratique et une longue durée de vie.

EN

Today, Steel is at the forefront of producing a wide range of stainless steel kitchens for outdoor use, allowing for the enjoyment of open-air spaces without compromise. Completely stainless steel barbecues, cook units, and units for food preparation and storage ensure reliability, practicality, and longevity.

NL

Vandaag de dag onderscheidt Steel zich met een breed assortiment buitenkeukens waarmee je jouw culinaire activiteiten van binnen naar buiten kunt verplaatsen, zonder concessies te hoeven doen. Barbecues, kook en spoel modules voor de bereiding en opslag van servies, kookgereedschap, bestek en natuurlijk levensmiddelen, zijn volledig vervaardigd van zuiver roestvrij staal, om maximale betrouwbaarheid, gebruiksgemak en duurzaamheid te garanderen.

GEA OUTDOOR KITCHENS

Gea è la soluzione definitiva per trasformare il tuo spazio all'aperto in un paradiso culinario. Il suo design essenziale e la straordinaria modularità la rendono ideale per creare la cucina outdoor dei tuoi sogni: le diverse larghezze e altezze dei moduli combinate alle due finiture di gambe e maniglie, quattro colori, tre versioni di top, oltre alla possibilità di essere posizionata a muro o ad isola, fanno di Gea la cucina perfetta per ogni outdoor. Realizzata con corpo in acciaio inox Aisi 316 marine-grade, Gea unisce eleganza e resistenza, garantendo una durata e una qualità senza compromessi.

Gea est la solution ultime pour transformer votre espace extérieur en un paradis culinaire. Son design épuré et sa modularité exceptionnelle la rendent idéale pour créer la cuisine extérieure de vos rêves. Les différentes largeurs et hauteurs des modules, combinées aux deux finitions des pieds et des poignées, quatre couleurs, trois versions de plans de travail, ainsi que la possibilité d'être placée contre un mur ou en îlot, font de Gea la cuisine parfaite pour tout extérieur. Réalisée en acier inoxydable de qualité marine (Aisi 316), Gea allie élégance et résistance, garantissant une durabilité et une qualité sans compromis.

Gea is the ultimate solution to transform your outdoor space into a culinary paradise. Its sleek design and remarkable modularity make it ideal for creating the outdoor kitchen of your dreams: the various widths and heights of the modules, combined with two leg and handle finishes, four colors, three top versions, and the option to be positioned against a wall or as an island, make Gea the perfect kitchen for any outdoor setting. Made with a body in Aisi 316 marine-grade stainless steel, Gea combines elegance and durability, ensuring uncompromising quality and longevity.

Gea is de ultieme oplossing om jouw buitenruimte om te toveren tot een culinair paradijs. Het strakke ontwerp en de flexibiliteit van de verschillende modules, maken het ideaal om de buitenkeuken van je dromen te creëren: de verschillende breedtes en hoogtes van de modules, gecombineerd met twee afwerkingen voor poten en handgrepen, vier beschikbare kleuren voor de fronten, drie versies van het werkblad of deze te betrekken elders, en de mogelijkheid om tegen een muur of als eiland te plaatsen, maken van Gea de perfecte keuken voor elke buitenruimte. Vervaardigd van Marine Grade Aisi 316 roestvrij staal, combineert Gea elegantie en duurzaamheid en garandeert een compromisloze kwaliteit en levensduur.



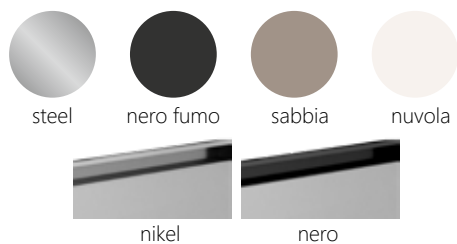


L'esterno di tutti i moduli e i barbecue sono realizzati in acciaio Aisi 316 uso marino, lo stesso usato per costruire yacht e navi.

The exterior of all modules and barbecues is made of Aisi 316 marine-grade stainless steel, the same used in the construction of yachts and ships.

L'extérieur de tous les modules et barbecues est fabriqué en acier inoxydable Aisi 316 de qualité marine, également appelé 'acier marin', utilisé dans la construction navale.

De buitenkant van alle modules en barbecues is gemaakt van marine grade Aisi 316 roestvrij staal, hetzelfde staal dat wordt gebruikt voor de bouw van jachten en schepen.



Tutti i moduli sono disponibili con antine/cassetti in acciaio inox o verniciati in colore nero fumo, sabbia o nuvola. Struttura, gambe e finiture sono disponibili in versione nikel o nero. Per uno stile essenziale e pulito, drammatico e glam, naturale e romantico, ma sempre d'effetto.

All modules are available with stainless steel doors/drawers or painted in matt black, sand, or cloud colors. The structure, legs, and finishes are available in nickel or black versions. For a clean and essential style, dramatic and glamorous, natural and romantic, but always striking.

Tous les modules sont disponibles avec des portes ou des tiroirs en acier inoxydable, ou bien peints en couleur, au choix : noir de fumée, sable ou nuage. La structure, les pieds et les finitions sont disponibles en version nickel ou noire. La ligne est épurée et essentielle ; les combinaisons de couleurs permettent de créer une atmosphère soit glamour, soit naturelle, voire contrastée. Le résultat sera toujours percutant.

Alle modules zijn beschikbaar voorzien van links of rechtsdraaiende draaideuren en uittrekbare fronten, naar wens voorzien van extra binnen laden. Voor een minimalistische en strakke stijl, geheel uitgevoerd in roestvrij staal of gepoedercoat in de kleuren rookzwart, zand of wolk.



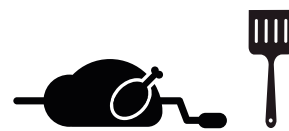
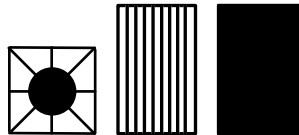
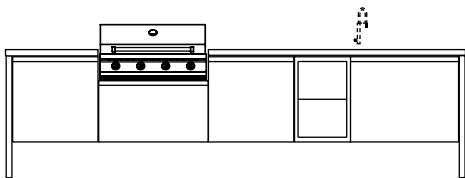
Diversi materiali per il top, acciaio inox o HPL, sono disponibili su misura per qualsiasi configurazione. Qualsiasi altro top su misura è compatibile con ogni configurazione Gea.

Various materials for the countertop, stainless steel or HPL, are available custom-made for any configuration. Any other custom-made countertop is compatible with every Gea configuration.

Pour le plan de travail, vous avez le choix entre plusieurs matériaux comme l'acier inoxydable ou l'HPL, ils sont produits sur mesure pour s'adapter à n'importe quelle configuration. La structure Gea permet également d'utiliser du bois ou du marbre comme plan de travail.

Verschillende materialen voor het werkblad, roestvrij staal of HPL, zijn op maat beschikbaar voor elke configuratie. Elk ander op maat gemaakt werkblad is compatibel met elke Gea configuratie





Moduli ad ante o a cassetti, integrabili con lavelli, barbecue, bruciatori o frigorifero, in tre diverse altezze e quattro larghezze combinabili in potenzialmente infinite possibilità, con l'opportunità di alloggiare qualsiasi altro macchinario di produzione esterna (es. produttore di ghiaccio). Grazie all'estrema modularità e all'offerta di top su misura, qualunque sia la configurazione scelta, Gea garantisce un design senza interruzioni per la creazione di una vera e propria cucina, come quella di casa, all'esterno.

Possibilità di cuocere su bruciatori, su griglie in ghisa o acciaio inox, o su piastre. Il coperchio coibentato a doppio strato con termometro dei moduli barbecue permette cotture a forno che lo rendono ancora più versatile. Pizza, pollo allo spiedo, affumicature sono solo alcune delle preparazioni possibili.

Un'ampia gamma di accessori compatibili per la cottura, la preparazione e la cura della cucina da esterno ne consente la pianificazione e l'utilizzo più efficienti e completi.

Modules with doors or drawers, integrable with sinks, barbecues, burners, or refrigerators, in three different heights and four widths, offering potentially infinite combinations, with the possibility to accommodate any other externally produced equipment (e.g. ice maker). Thanks to its extreme modularity and the availability of custom-made countertops, whatever configuration is chosen, Gea guarantees a seamless design for creating a true outdoor kitchen, just like the one at home.

Possibility to cook on burners, on cast iron or stainless steel grates, or on griddles. The double-layer insulated lid with a thermometer on the barbecue modules allows for oven-style cooking, making it even more versatile. Pizza, rotisserie chicken, and smoking are just some of the possible preparations.

A wide range of compatible accessories for cooking, preparation, and outdoor kitchen care allows for more efficient and complete planning and use.

Des modules avec des portes ou des tiroirs peuvent être intégrés avec des éviers, des barbecues, des brûleurs ou des réfrigérateurs. Ils existent en trois hauteurs différentes et quatre largeurs, offrant ainsi des possibilités de combinaison infinies. De plus, il est possible d'intégrer des appareils électroménagers, par exemple une machine à glaçons. Grâce à sa grande modularité et à l'offre de plans de travail sur mesure, Gea garantit un design d'un seul tenant pour créer une véritable cuisine extérieure, tout en offrant le confort d'une cuisine intérieure.

Vous pouvez cuisiner, au choix, sur des brûleurs, des grilles en fonte ou en acier inoxydable, ou sur des plaques. Le couvercle du barbecue est isolé à double paroi avec thermomètre, vous permettant ainsi des cuissons façon four, ce qui le rend encore plus polyvalent. Pizza, poulet rôti, fumage ne sont que quelques exemples des préparations possibles avec les accessoires disponibles.

Une large gamme d'accessoires compatibles pour la cuisson, la préparation et l'entretien de la cuisine d'extérieur permet une utilisation efficace et complète dans le temps.

Modules voorzien van draaideuren en uittrek laden, integreerbaar met spoelbakken, barbecues, gasbranders en koelkasten, in drie verschillende hoogtes en vier breedtes, die eindeloze combinaties mogelijk maken, met de mogelijkheid om elk ander extern geproduceerd apparaat te plaatsen (bijv. ijsmachine). Dankzij de extreme modulariteit en de mogelijkheid van op maat gemaakte werkbladen, garandeert Gea, ongeacht de gekozen configuratie, een naadloos design voor het creëren van een echte buitenkeuken, net zoals de keuken binnenshuis.

Mogelijkheid om te koken op gasbranders, op gietijzeren of roestvrijstalen grill roosters, of op de teppanyaki. De dubbelwandige geïsoleerde klep van de barbecue-module, voorzien van thermometer, maakt het mogelijk om te bereiden zoals in de oven, wat barbecueën nog veelzijdiger maakt. Pizza, kip aan het spit, roken zijn slechts enkele van de mogelijke bereidingen.

Een breed scala aan accessoires voor barbecueën, grillen, koken, voorbereiden en t.b.v. het onderhoud van de buitenkeuken, maakt het gebruik ervan efficiënter.



T35

Marmolada







T28

Brenta











T20

Latemar







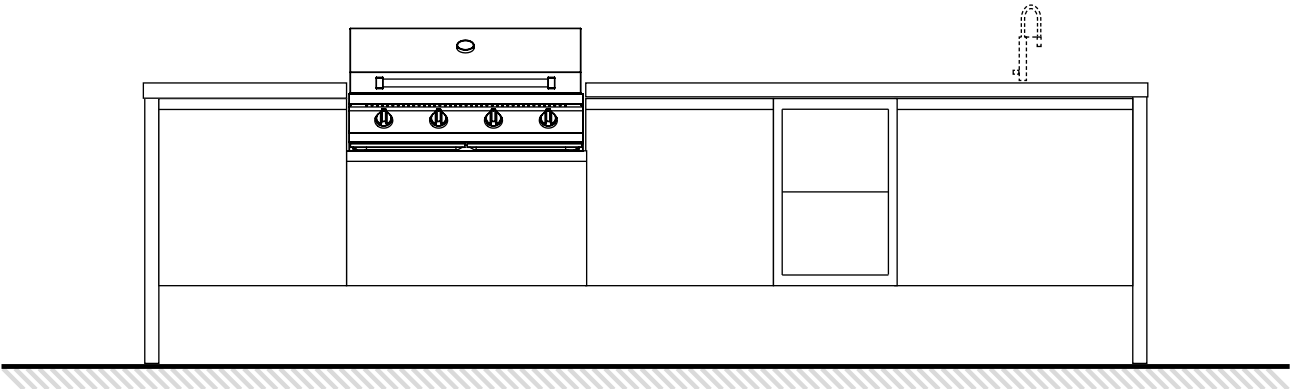
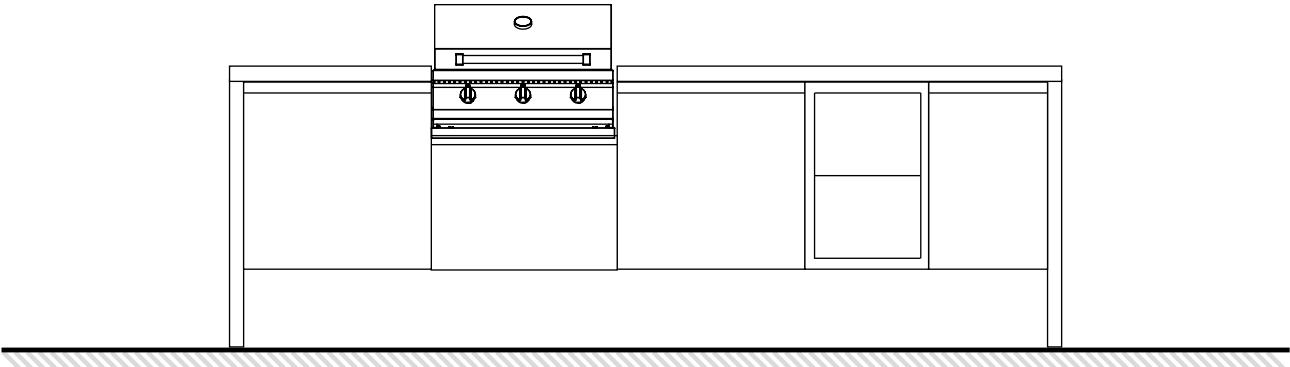
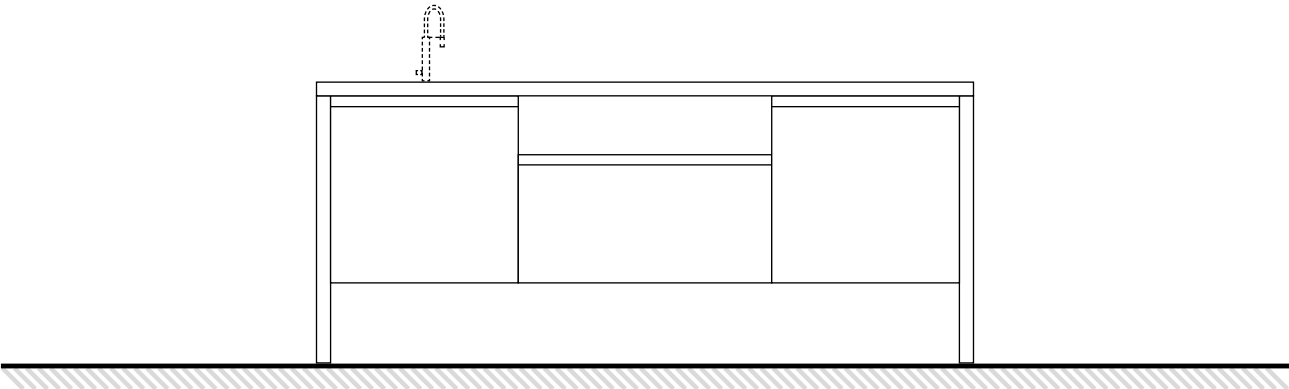
T15

Sella





GEA OUTDOOR KITCHENS: ENDLESS POSSIBILITIES





SWING OUTDOOR KITCHENS

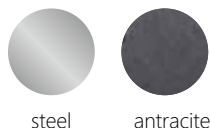
La comodità della cucina di casa, la libertà degli spazi aperti. Le cucine outdoor della linea Swing di Steel, grazie alla loro modularità, possono essere costruite seguendo ogni esigenza di spazio e di utilizzo. Combinando elementi per la cottura, ampi vani di stoccaggio, sistemi di conservazione e di preparazione, è possibile ricreare all'esterno tutta la comodità della propria cucina, senza scendere ai compromessi che le mura di casa ci impongono.

La gamme Swing allie toutes les fonctionnalités d'une cuisine d'intérieur avec la liberté des espaces ouverts, par exemple la cuisson au barbecue. Les modules de la ligne Swing, à savoir les éléments de cuisson, les grands compartiments de rangement, les systèmes de conservation et les plans de préparation, peuvent se combiner facilement. Créez votre propre cuisine en fonction de vos exigences et à l'espace disponible, le tout sans compromis.

The comfort of your own kitchen, the freedom of wide-open spaces. Thanks to their modularity, Swing outdoor kitchens by Steel can be tailor-made to suit your space and usage needs. You can combine cooking elements, spacious storage compartments, preparation and preservation units to recreate the comfort of your own kitchen without compromising on space.

Het comfort van een buitenkeuken thuis in de vrijheid in de open lucht. Dankzij de modulaire mogelijkheden, kunnen onze buitenkeukens uit de Swing serie worden samengesteld naar elke ruimte- en gebruikersbehoefte. Door werkmodules te combineren met spoel, koel en kookmodules, is het mogelijk om buitenshuis al het comfort van de binnenkeuken na te bootsen, zonder de compromissen te doen.





steel

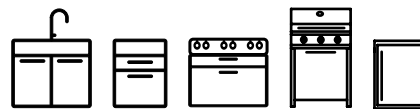
antracite

Tutti i moduli sono disponibili con antine/cassetti in acciaio inox o verniciati in colore antracite. Per uno stile essenziale e pulito, oppure drammatico e glam, ma sempre d'impatto.

All modules are available with stainless steel doors/drawers or painted in anthracite color. For a clean and essential style, or dramatic and glamorous, but always impactful.

Tous les modules sont disponibles avec des portes ou des tiroirs en acier inoxydable ou peints en couleur anthracite. La ligne est épurée et essentielle afin de créer une ambiance soit professionnelle, voire contrastée. Le résultat sera toujours percutant.

Vrijwel alle modules zijn beschikbaar voorzien van draaideuren en uittreklades in roestvrij staal of gepoedercoat in antraciet. Voor een strak, robuust en stijlvol ontwerp.



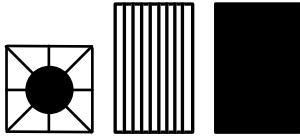
Sedici modelli di base per la cottura, la preparazione e la conservazione da adattare e disporre in potenzialmente infinite combinazioni. Da extra small a extra large, una cucina Swing può essere equipaggiata rispondendo a qualsiasi necessità tecnica, estetica o di spazio.

Sixteen basic models for cooking, preparation, and storage, adaptable and arrangeable in potentially infinite combinations. From extra small to extra large, a Swing kitchen can be equipped to meet any technical, aesthetic, or space requirement.

Seize modèles de base pour la cuisson, la préparation et la conservation à adapter et à disposer en combinaisons potentiellement infinies. Du 'extra small' au 'extra large', une cuisine Swing peut être équipée pour répondre à tout besoin technique, esthétique ou d'espace.

Een grote verscheidenheid aan modules aanpasbaar en in te delen in oneindige combinaties. Een uiterst compacte tot aan een extra royale Swing buitenkeuken, kan zodanig worden uitgerust, om aan elke technische en esthetische behoefte te voldoen.





Possibilità di cuocere su bruciatori, su griglie in ghisa o acciaio inox, o su piastre.

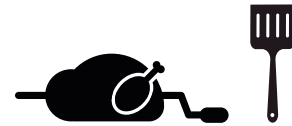
Il coperchio coibentato a doppio strato con termometro dei moduli barbecue permette cotture a forno che lo rendono ancora più versatile. Pizza, pollo allo spiedo, affumicature sono solo alcune delle preparazioni possibili.

Possibility to cook on burners, on cast iron or stainless steel grates, or on griddles.

The double-layer insulated lid with a thermometer on the barbecue modules allows for oven-style cooking, making it even more versatile. Pizza, rotisserie chicken, and smoking are just some of the possible preparations.

Vous pouvez cuisiner, au choix, sur des brûleurs, des grilles en fonte ou en acier inoxydable, ou sur des plaques. Le couvercle du barbecue est isolé à double paroi avec thermomètre, vous permettant ainsi des cuissons façon four, ce qui le rend encore plus polyvalent. Pizza, poulet rôti, fumage ne sont que quelques exemples des préparations possibles avec les accessoires disponibles.

De mogelijkheid om te koken op krachtige gasbranders, gietijzeren of roestvrijstalen grill-roosters of op de teppanyaki. De dubbelwandig geïsoleerde afdekkap, voorzien van thermometer van de barbecue-module, maakt het mogelijk om te grillen en slow-cooking to te passen, zoals in een oven. Pizza, pancetta aan het spit of het roken van een zalmzijde, zijn slechts enkele van de mogelijke bereidingen.



Un'ampia gamma di accessori compatibili per la cottura, la preparazione e la cura della cucina da esterno ne consente la pianificazione e l'utilizzo più efficienti e completi.

A wide range of compatible accessories for cooking, preparation, and outdoor kitchen care allows for more efficient and comprehensive planning and use.

Une large gamme d'accessoires compatibles pour la cuisson, la préparation et l'entretien de la cuisine d'extérieur permet une utilisation efficace et complète dans le temps.

Een breed scala aan accessoires voor koken en onderhoud van de buitenkeuken, maakt het gebruik van uw buitenkeuken efficiënter.







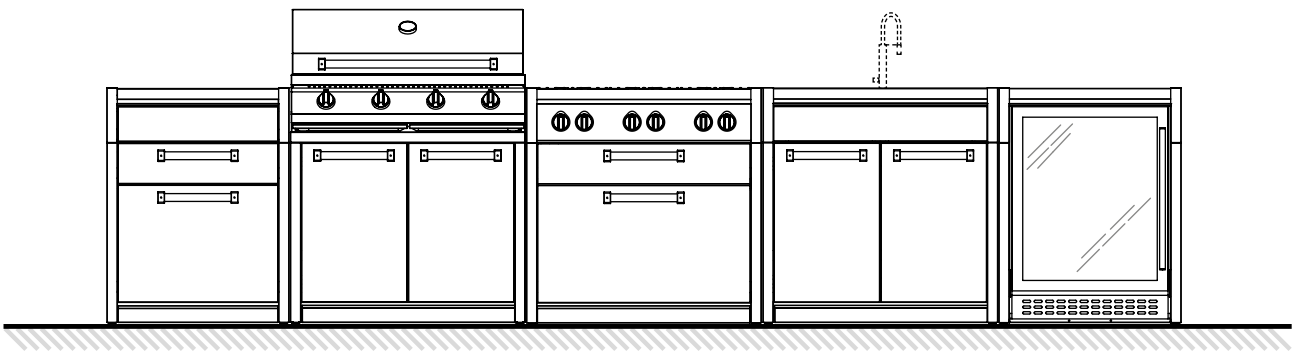
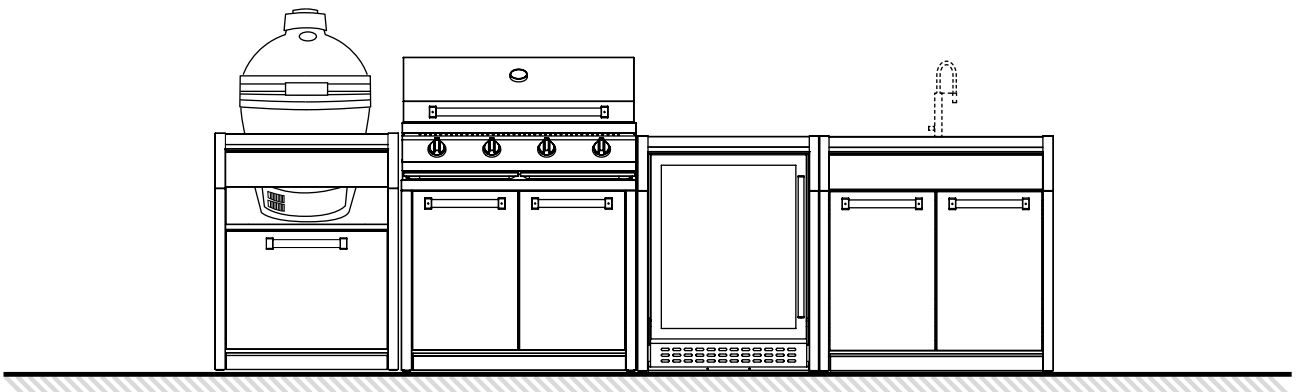
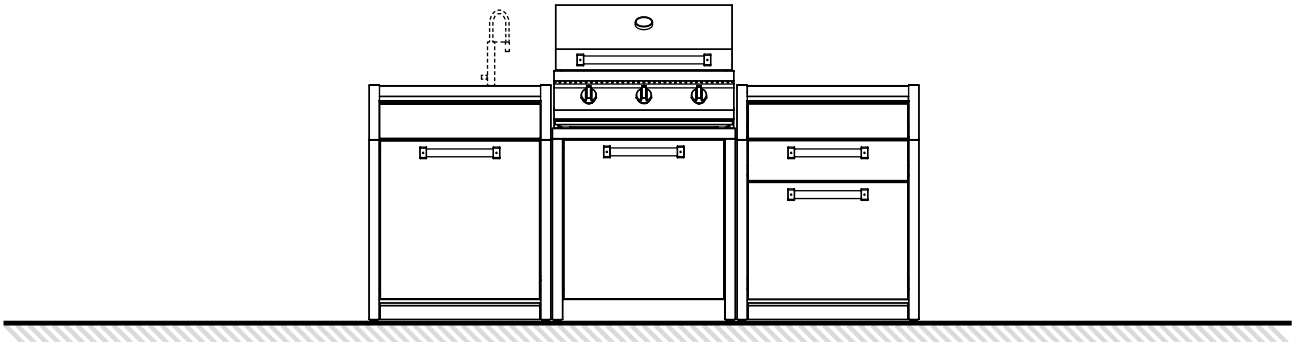








SWING OUTDOOR KITCHENS: ENDLESS POSSIBILITIES





SWING BARBECUES

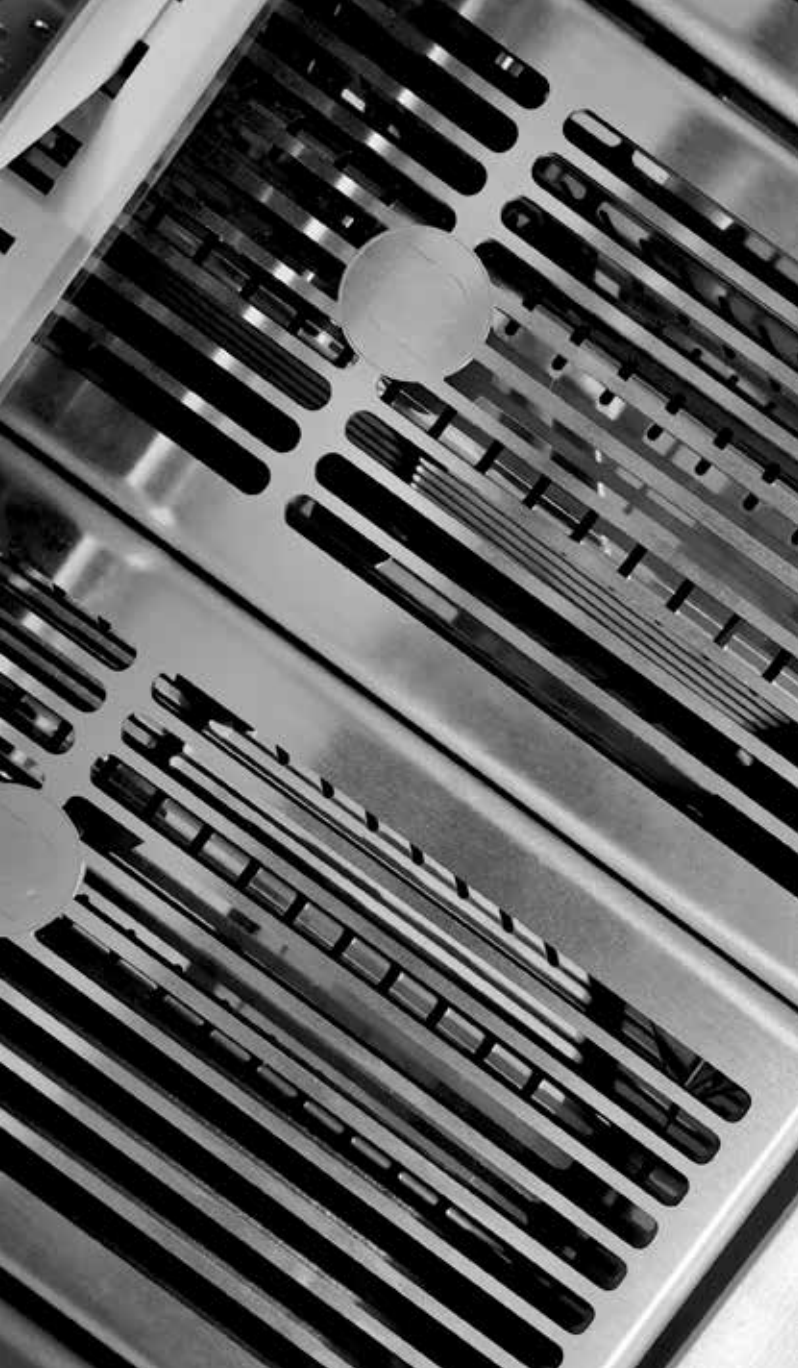
La purezza dell'acciaio, lo slancio delle forme. Swing è l'ultima generazione del barbecue: potente come i suoi bruciatori in fusione di acciaio inox, equilibrato come il bruciatore ausiliario sul ripiano laterale che permette di cucinare salse di accompagnamento o contorni, mozzafiato come il coperchio coibentato a doppio strato di acciaio inox e provvisto di termometro per la cottura a forno di carni e panificati.

La pureté de l'acier et l'élan de la forme, Swing est la dernière génération de barbecue. Ses brûleurs en fonte d'acier inoxydable lui confèrent une grande puissance. Le couvercle du barbecue est isolé à double paroi avec thermomètre, vous permettant ainsi des cuissons façon four pour les viandes, le pain et bien entendu pour les pizzas. Le brûleur auxiliaire sur la tablette latérale permet de mijoter des sauces d'accompagnement ou faire bouillir l'eau des pâtes.

The purity of steel, the elegance of its forms. Swing represents the latest generation of barbecue: powerful like its cast stainless steel burners, balanced like the auxiliary burner on the side shelf for preparing sauces or side dishes, breathtaking like the double-layer insulated stainless steel lid featuring a thermometer for oven-style cooking of meats and baked goods.

De puurheid van staal gecombineerd met elegante vormgeving. De barbecues uit de Swing serie, zijn voorzien van de nieuwste generatie krachtige branders met een vermogen van 6,2kW per brander en vervaardigd van gegoten roestvrij staal. Met de losse snel brander, welke is te plaatsen in vrijwel iedere werkmodule, kunt u gemakkelijk sauzen of bijgerechten bereiden of warmhouden.





Brucciato rapido, griglie in ghisa per una perfetta distribuzione del calore, griglie in acciaio inox antiaderente, piastre in ghisa o teppanyaki. Le molteplici possibilità di cottura e grigliatura rendono i barbecue Swing estremamente versatili.

Rapid burner, cast iron grates for perfect heat distribution, non-stick stainless steel grates, cast iron or teppanyaki plates. The multiple cooking and grilling options make Swing barbecues extremely versatile.

Brûleurs puissants et rapides, grilles en fonte pour une répartition parfaite de la chaleur, grilles en acier inoxydable antiadhésives, plaques en fonte ou plancha. Les multiples possibilités de cuissons et de grillades rendent les barbecues Swing extrêmement polyvalents.

Snel brander, gietijzeren grill-roosters voor een perfecte warmteverdeling, antiaanbak roosters van roestvrij staal, gietijzeren grill-top of een teppanyaki. De veelzijdige kook- en grillmogelijkheden maken Swing barbecues uiterst veelzijdig.

Grazie al coperchio coibentato a doppio strato con termometro, che consente cotture lente e a temperatura controllata, l'accessorio per affumicatura può essere usato per affumicare o per grigliare conferendo alle pietanze un gusto ricco e complesso.

Thanks to the double-layer insulated lid with a thermometer, which allows for slow and controlled-temperature cooking, the smoking accessory can be used for smoking or grilling, giving dishes a rich and complex flavor.

Grâce au couvercle isolé à double couche avec thermomètre, vous pouvez réaliser des cuissons lentes et à température contrôlée. L'accessoire pour fumage peut être utilisé pour fumer ou griller, donnant aux préparations une saveur riche et complexe.

Dankzij de dubbelwandige geïsoleerde afdekkap voorzien van thermometer, welke langzaam en gecontroleerd grillen mogelijk maakt. De rook inzet wordt gebruikt bij het roken of grillen, waardoor gerechten een rijke en complexe smaak krijgen.



Il barbecue a gas non dev'essere un ostacolo per chi ama la grigliatura dal sapore tradizionale. L'accessorio per carbonella è il dettaglio che fa la differenza: tutta la potenza dei bruciatori a gas e l'aroma inconfondibile della griglia classica.

A gas barbecue shouldn't be a barrier for those who love traditional grilling flavors. The charcoal accessory is the detail that makes the difference: all the power of gas burners combined with the unmistakable aroma of classic grilling.

Notre barbecue au gaz satisfait également ceux qui aiment les saveurs traditionnelles de la grillade. En effet, l'accessoire pour charbon de bois est le détail qui fait la différence. Vous obtenez toute la puissance des brûleurs à gaz associée à l'arôme inimitable donné par le charbon de bois.

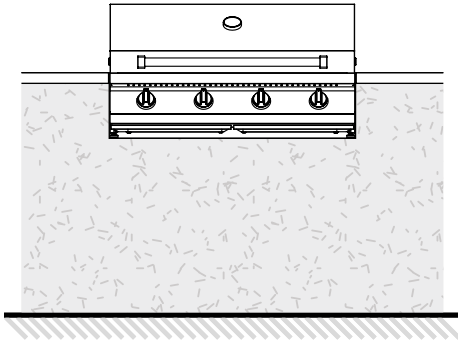
Onze gasbarbecue hoeft geen concessie te zijn voor liefhebbers van de traditionele barbecue methode. De houtskool inzet, is "de" accessoire die het verschil maakt. De krachtige gasbranders gecombineerd traditioneel houtskool, maakt hybride barbecueën mogelijk.

Pizza come al ristorante: a coperchio chiuso il barbecue è in grado di raggiungere temperature comparabili a quelle di un forno a legna; grazie al kit con pietra refrattaria sarà possibile sfornare una pizza ogni 3-4 minuti.

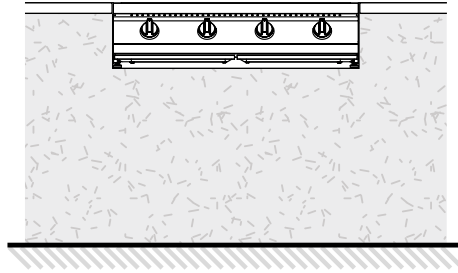
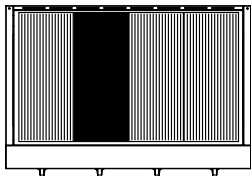
Pizza like in a restaurant: with the lid closed, the barbecue can reach temperatures comparable to a wood-fired oven; thanks to the kit with a refractory stone, you can bake a pizza every 3-4 minutes.

Pizzas comme à la pizzeria : avec le couvercle fermé, le barbecue peut atteindre des températures élevées comparables à celles d'un four à bois ; grâce au kit avec pierre réfractaire, vous pourrez cuire une pizza toutes les 3-4 minutes.

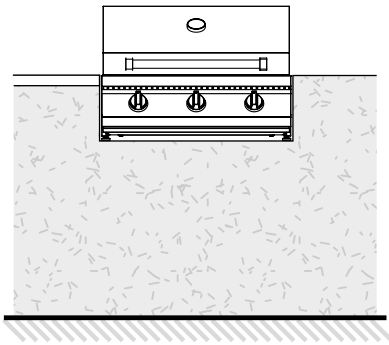
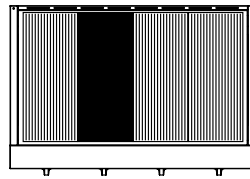
Pizza zoals in een restaurant: met het afdekkap gesloten kan de barbecue temperaturen bereiken die vergelijkbaar zijn met die van een houtoven; dankzij de vuurvaste steen accessoire, kunt u elke 3-4 minuten een pizza bakken.



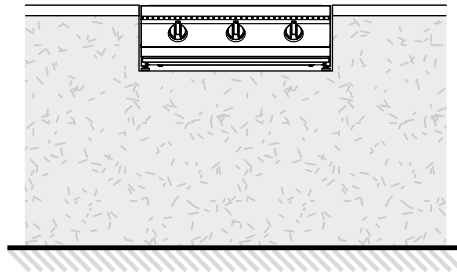
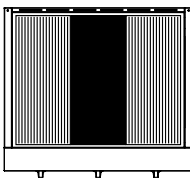
W9-4G



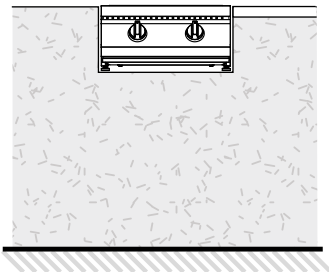
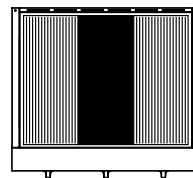
W9-4



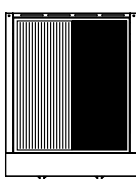
W7-3G



W7-3



W5-2

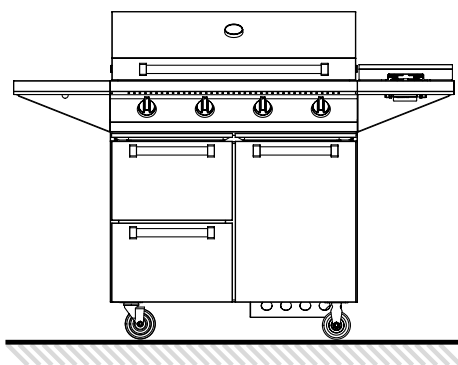




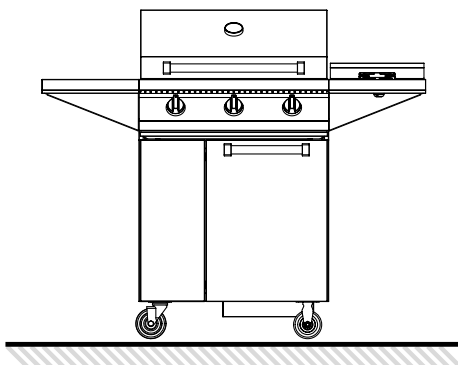
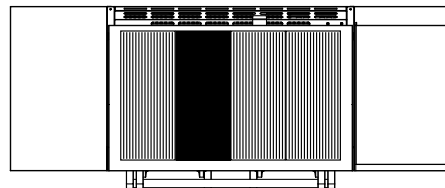




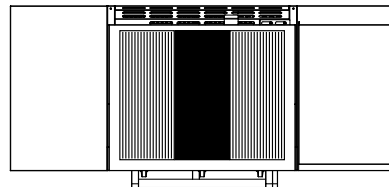




W9C-4



W7C-3



GREEN BARBECUES

Ampiezza di superfici, visione d'impatto, design pulito ed elegante. Green è la versione più esclusiva del barbecue. Il corpo in acciaio inox, le maniglie invisibili e l'ampio ripiano in legno lo rendono un oggetto intramontabile. I bruciatori in fusione di acciaio garantiscono potenza assoluta e le pietre ceramiche uniformità di cottura per performances da professionisti. Il ripiano in teak su tre lati e il coperchio telescopico lo trasformano nella zona di appoggio perfetta, per momenti di convivialità en plein air.

La ligne Green est la version la plus exclusive du barbecue, avec une grande surface de cuisson, un design épuré et élégant pour un impact visuel garanti. Son corps en acier inoxydable, ses poignées invisibles et son grand plan de travail en bois sont autant de détails qui rendent l'objet intemporel. Les brûleurs en fonte d'acier garantissent une grande puissance, les pierres céramiques assurent une cuisson uniforme pour des performances dignes des professionnels. Le plan de travail en teck sur trois côtés et le couvercle escamotable en font l'espace de support parfait pour des moments de convivialité en plein air.

Ample surfaces, impactful vision, clean and elegant design. Green is the most exclusive version of the barbecue. The stainless steel body, invisible handles, and large wooden shelf make it a timeless object. The cast steel burners ensure absolute power, and the ceramic stones ensure uniform cooking for professional-level performance. The teak shelf on three sides and the telescopic lid transform it into the perfect support area for outdoor convivial moments.

Grote teakhouten plateaus, indrukwekkende uitstraling en een schoon en elegant ontwerp. Green is de meest exclusieve grill barbecue uit onze collectie. Het roestvrijstalen ontwerp, de onzichtbare handgrepen en de royale teakhouten plateaus, maken het een tijdloos en krachtig object. De branders van gegoten roestvrij staal, zorgen voor absolute kracht en de keramische stenen voor gelijkmatige warmteverdeling met professionele prestaties.







Potenti bruciatori in fusione di acciaio da 6,2 kW ciascuno.

Garanzia a vita sui bruciatori*

Deflettori spartifiamma in ceramica, per una grigliatura dal sapore tradizionale.

Griglia e piastra in ghisa smaltata e girarrosto manuale in dotazione consentono una varietà di cotture a seconda della pietanza cucinata.

High-performance steel cast burners, each with 6.2 kW of power.

Lifetime warranty on the burners*

Ceramic flame tamers for a traditional grilling flavor.

Enamel-coated cast iron grill and griddle, along with a manual rotisserie, provide a variety of cooking options depending on the dish being prepared.

Brûleurs puissants en fonte d'acier, chacun avec une puissance de 6,2 kW.

Brûleurs garantis à vie*

Défecteurs coupe flammes en céramique pour des grillades au goût traditionnel

Pour vos cuissons, selon les plats, vous disposez d'une grille et d'une plaque, en fonte émaillée et une rôtissoire manuelle incluse.

Krachtige branders van gegoten roestvrij staal, elk met een vermogen van 6,2 kW.

Levenslange garantie op de branders*

Keramische vlamverdeler, voor een traditionele grillervaring.

Mat geëmailleerde gietijzeren grill-rooster en grill-plaat, en een draaispits inbegrepen, bieden een verscheidenheid aan kookmogelijkheden afhankelijk van het gerecht dat wordt bereid.

* Terms and conditions apply: <https://steel-cucine.com/terms-and-conditions>





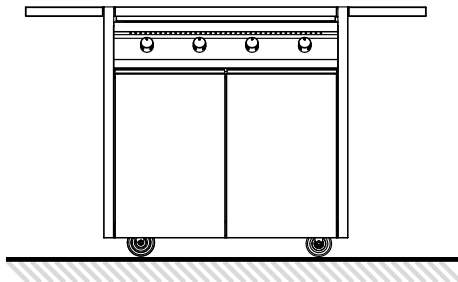
Il ripiano in legno Teak® che circonda tre lati del barbecue lo rende fulcro perfetto per i momenti conviviali; il coperchio telescopico richiudibile trasforma il barbecue in un ampio spazio d'appoggio per feste e buffet all'esterno.

The Teak® wood shelf surrounding three sides of the barbecue makes it the perfect focal point for social gatherings; the retractable telescopic lid transforms the barbecue into a spacious surface for outdoor parties and buffets.

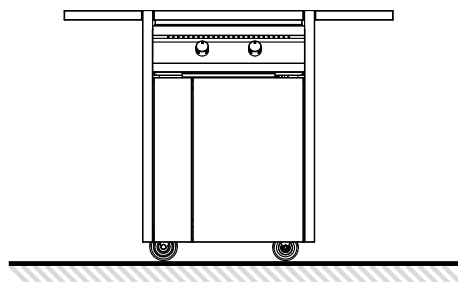
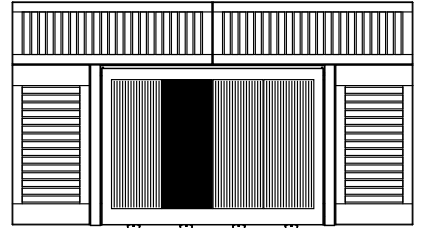
Le plan en bois de Teck® borde les trois côtés du barbecue. Cela en fait un îlot central idéal pour les moments conviviaux ; le couvercle escamotable transforme le barbecue en un large espace d'appui idéal pour les fêtes et les buffets de plein air.

De Teak® houten plateaus, welke aan drie zijden van de barbecue zijn omringt, maakt het de ideale focus voor gezellige momenten; de inklapbare telescopische deksel transformeert de barbecue in een ruime werkruimte voor feesten en buffetten in de buitenlucht.

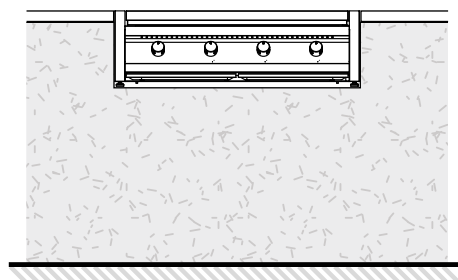
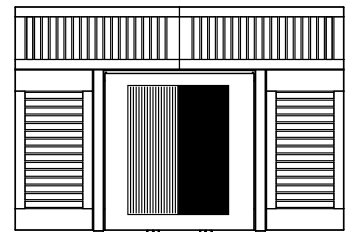




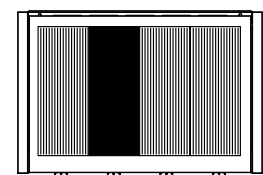
19C-4



17C-3



19-4

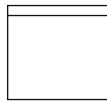
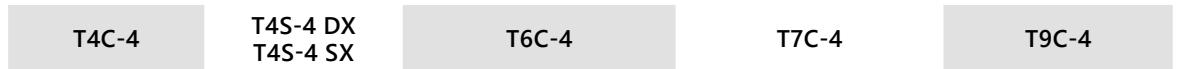


GEA CONFIGURATIONS

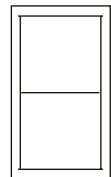
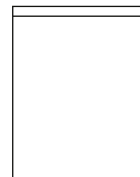
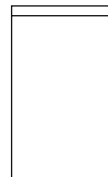
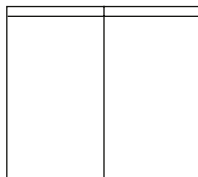
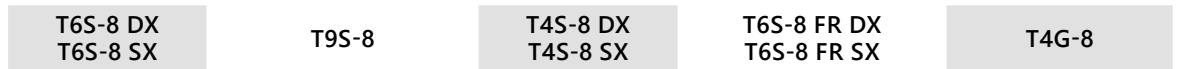


	T35	T28
width mm	3550	3100
depth mm	700	700
height mm (excl. countertop)	899	899
body material	s.steel Aisi 316	s.steel Aisi 316
handle material	metal	metal
available finishes	nickel, matt black	nickel, matt black
available colours	s.steel, nero fumo, sabbia, nuvola	s.steel, nero fumo, sabbia, nuvola
available versions	H60, H80 (units height 600 or 800 mm)	H60, H80 (units height 600 or 800 mm)
available countertops	s.steel, HPL	s.steel, HPL
bbq top	T9-4G - 900 mm, 36 dm ² cooking surface	T9-4G - 900 mm, 36 dm ² cooking surface
sink	TA-L7 - 750 mm	TA-L7 - 750 mm
rapid burner	included	included

GEA UNITS

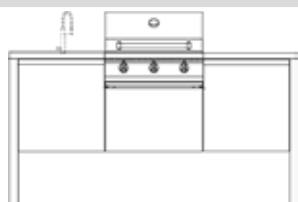


	T4C-4	T4S-4 DX T4S-4 SX	T6C-4	T7C-4	T9C-4
width mm	450	450	600	700	900
depth mm	700	700	700	700	700
height mm	400	400	400	400	400
body material	s.steel Aisi 316	s.steel Aisi 316	s.steel Aisi 316	s.steel Aisi 316	s.steel Aisi 316
handle material	metal	metal	metal	metal	metal
available finishes	nickel, matt black	nickel, matt black	nickel, matt black	nickel, matt black	nickel, matt black
available colours	s.steel, nero fumo, sabbia, nuvola	s.steel, nero fumo, sabbia, nuvola	s.steel, nero fumo, sabbia, nuvola	s.steel, nero fumo, sabbia, nuvola	s.steel, nero fumo, sabbia, nuvola
unit type	drawer	door - right or left opening	drawer	drawer	drawer

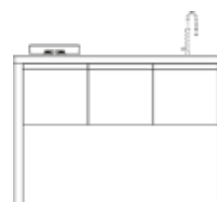


	T6S-8 DX T6S-8 SX	T9S-8	T4S-8 DX T4S-8 SX	T6S-8 FR DX T6S-8 FR SX	T4G-8
width mm	600	900	450	600	450
depth mm	700	700	700	700	700
height mm	800	800	800	800	800
body material	s.steel Aisi 316	s.steel Aisi 316	s.steel Aisi 316	s.steel Aisi 316	s.steel Aisi 316
handle material	metal	metal	metal	metal	metal
available finishes	nickel, matt black	nickel, matt black	nickel, matt black	nickel, matt black	nickel, matt black
available colours	s.steel, nero fumo, sabbia, nuvola	s.steel, nero fumo, sabbia, nuvola	s.steel, nero fumo, sabbia, nuvola	s.steel, nero fumo, sabbia, nuvola	s.steel, nero fumo, sabbia, nuvola
unit type	door - right or left opening	doors	door - right or left opening	for refrigerator TA-FR, with door - right or left opening	open - 1 shelf

T20



T15



2000	1450
700	700
899	899
s.steel Aisi 316	s.steel Aisi 316
metal	metal
nickel, matt black	nickel, matt black
s.steel, nero fumo, sabbia, nuvola	s.steel, nero fumo, sabbia, nuvola
H60, H80 (units height 600 or 800 mm)	H40, H60, H80 (units height 400, 600 or 800 mm)
s.steel, HPL	HPL
T7-3G - 700 mm, 27 dm ² cooking surface	no
TA-L4 - 400 mm	TA-L4 - 400 mm
no	included

T6C-6

T7C-6

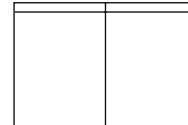
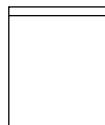
T9C-6

T4S-6 DX T4S-6 SX

T6S-6 DX T6S-6 SX

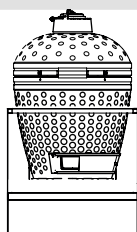
T9S-6

T4G-6

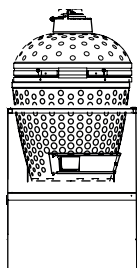


600	700	900	450	600	900	450
700	700	700	700	700	700	700
600	600	600	600	600	600	600
s.steel Aisi 316	s.steel Aisi 316	s.steel Aisi 316	s.steel Aisi 316	s.steel Aisi 316	s.steel Aisi 316	s.steel Aisi 316
metal	metal	metal	metal	metal	metal	metal
nickel, matt black	nickel, matt black	nickel, matt black	nickel, matt black	nickel, matt black	nickel, matt black	nickel, matt black
s.steel, nero fumo, sabbia, nuvola	s.steel, nero fumo, sabbia, nuvola	s.steel, nero fumo, sabbia, nuvola	s.steel, nero fumo, sabbia, nuvola	s.steel, nero fumo, sabbia, nuvola	s.steel, nero fumo, sabbia, nuvola	s.steel, nero fumo, sabbia, nuvola
drawer	drawer	drawer	door - right or left opening	door - right or left opening	doors	open - 1 shelf

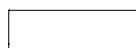
T6C-6 BGE



T6C-8 BGE



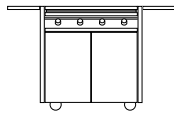
T6C-2



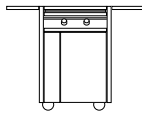
600	600	600
700	700	700
600	800	200
s.steel Aisi 316	s.steel Aisi 316	s.steel Aisi 316
metal	metal	metal
nickel, matt black	nickel, matt black	nickel, matt black
s.steel, nero fumo, sabbia, nuvola	s.steel, nero fumo, sabbia, nuvola	s.steel, nero fumo, sabbia, nuvola
for large Kamado Big Green Egg (not included) with drawer	for large Kamado Big Green Egg (not included) with drawer	for bbq W5-2 to be installed in configurations H=400

BARBECUES AND COOK UNITS

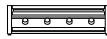
I9C-4



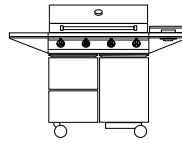
I7C-2



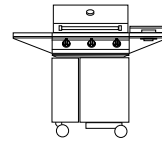
I9-4



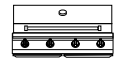
W9C-4



W7C-3



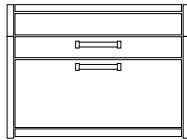
W9-4G



tot power kW	24,8	12,4	24,8	24,8	18,6	24,8
hot surface dm ²	36	6,2 kW	36	36	27	36
bbq burners 6,2 kW	4	2	4	4	3	4
side burner kW	no	no	no	2,9	2,9	no
burners	no	no	no	no	no	no
open griddle	3	1	3	3	2	3
flat griddle	1	1	1	1	1	1
flame deflectors	4/ceramic	2/ceramic	4/ceramic	3/s.steel	2/s.steel	3/s.steel
bottom	2 insulated drawers, 1 door	1 drawer, 1 door		2 drawers, 1 door	2 doors	no
lid	telescopic	telescopic	telescopic	double skin	double skin	double skin
roisserie	no	no	no	set-up/automatic	set-up/automatic	set-up/automatic

SWING KITCHEN UNITS

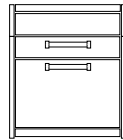
G12C-P
WORK TABLE



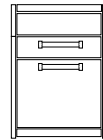
G9C-P
WORK TABLE



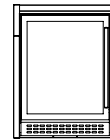
G7C-P
WORK TABLE



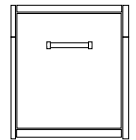
G4C-P
WORK TABLE









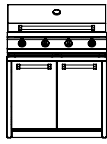
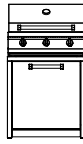
G7FR-O
REFRIGERATOR

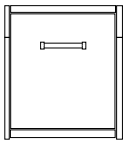
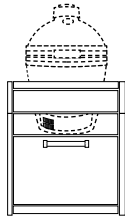
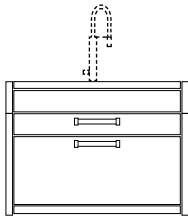
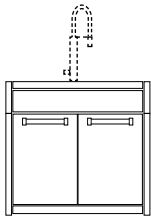
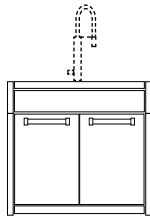
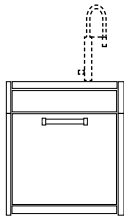


GPG7-P
ICE
MACHINE



width mm	1172	899	698	450	698	698
depth mm	599 body/625 top	599 body/625 top	599 body/625 top	599 body/625 top	599 body/625 top	599 body/625 top
height mm	898	898	898	898	898	898
height adjustment mm *	20	20	20	20	20	20
body material	s.steel Aisi 441	s.steel Aisi 441	s.steel Aisi 441	s.steel Aisi 441	s.steel Aisi 441	s.steel Aisi 441
handles material	metal	metal	metal	metal	metal	metal
standard trim	brushed	brushed	brushed	brushed	brushed	brushed
top material	s.steel	s.steel	s.steel	s.steel	s.steel	s.steel
upper drawer	push-pull	push-pull	push-pull	push-pull	-	-
middle drawer	pull-out	pull-out	pull-out	pull-out	-	-
lower drawer	pull-out	pull-out	pull-out	pull-out	-	-
door(s)	-	-	-	-	glass	solid s.steel

W7-3G	W9-4	W7-3	W5-2	G9C-6	W4-1	G9BS-4C	G7BS-3C
							
18,6	24,8	18,6	12,4	-	2,9	24,8	18,6
27	36	27	18	-	-	36	27
3	4	3	2	no	no	4	3
no	no	no	no	no	no	no	no
no	no	no	no	6	1	no	no
2	3	2	2	no	no	3	1
1	1	1	1	no	no	1	1
2/s.steel	3/s.steel	2/s.steel	1/s.steel	no	no	3/s.steel	2/s.steel
no	no	no	no	2 drawers	no	2 doors	1 door
double skin	no	no	no	no	yes	double skin	double skin
set-up/ automatic	no	no	no	no	no	set-up/ automatic	set-up/ automatic

G7FR-D REFRIGERATOR	G7C-BGE WORKTABLE	G12C-L2 SINK UNIT	G9S-L2 SINK UNIT	G9S-L1G SINK UNIT	G7S-L2 SINK UNIT
					
698	698	1172	899	899	698
599 body/625 top	599 body/625 top	599 body/625 top	599 body/625 top	599 body/625 top	599 body/625 top
898	898	898	898	898	898
20	20	20	20	20	20
s.steel Aisi 441	s.steel Aisi 441	s.steel Aisi 441	s.steel Aisi 441	s.steel Aisi 441	s.steel Aisi 441
metal	metal	metal	metal	metal	metal
brushed	brushed	brushed	brushed	brushed	brushed
s.steel	s.steel	2 bowls	2 bowls	1 big bowl	2 bowls
-	no	-	-	-	-
-	no	pull-out	-	-	-
-	pull-out	pull-out	-	-	-
solid s.steel	-	-	soft-close	soft-close	soft-close

BARBECUE AND BARBECUE TOPS COMPATIBLE ACCESSORIES

	I9C-4	I7C-2	I9-4	W9C-4	W7C-3	W9-4G T9-4G	W7-3G T7-3G	W9-4	W7-3	W5-2	G9BS-4C	G7BS-3C
rotisseire				AB-GA9	AB-GA7	AB-GA9	AB-GA7					
teppanyaki 18 dm ²	AB-TY	AB-TY	AB-TY	AB-TY	AB-TY	AB-TY	AB-TY	AB-TY	AB-TY		AB-TY	AB-TY
teppanyaki 27 dm ²	AB-TY3		AB-TY3	AB-TY3		AB-TY3		AB-TY3			AB-TY3	
cast iron grate	AB-PA	AB-PA	AB-PA	AB-PA	AB-PA	AB-PA	AB-PA	AB-PA	AB-PA	AB-PA	AB-PA	AB-PA
cast iron griddle	AB-PD	AB-PD	AB-PD	AB-PD	AB-PD	AB-PD	AB-PD	AB-PD	AB-PD	AB-PD	AB-PD	AB-PD
s.steel grate	AB-PX	AB-PX	AB-PX	AB-PX	AB-PX	AB-PX	AB-PX	AB-PX	AB-PX	AB-PX	AB-PX	AB-PX
ceramic spreader	AB-PR	AB-PR	AB-PR	AB-PR	AB-PR	AB-PR	AB-PR	AB-PR	AB-PR	AB-PR	AB-PR	AB-PR
s.steel spreader	AB-DX	AB-DX	AB-DX	AB-DX	AB-DX	AB-DX	AB-DX	AB-DX	AB-DX	AB-DX	AB-DX	AB-DX
tools kit	AB-KU	AB-KU	AB-KU	AB-KU	AB-KU	AB-KU	AB-KU	AB-KU	AB-KU	AB-KU	AB-KU	AB-KU
smoking basin						AB-KA	AB-KA				AB-KA	AB-KA
charcoal tray				AB-KC	AB-KC	AB-KC	AB-KC	AB-KC	AB-KC		AB-KC	AB-KC
pvc cover	AB-CUG	AB-CU	on demand	AB-CU	AB-CU	on demand	on demand	on demand	on demand	on demand	on demand	on demand

SWING KITCHENS COMPATIBLE ACCESSORIES

	G12C-P	G9C-P	G7C-P	G4C-P	G7FR-O	G7FR-D	GPG7-P
HPL chopping board - lavagna	SA-HPL12 LAVAGNA	SA-HPL9 LAVAGNA	SA-HPL7 LAVAGNA	SA-HPL4 LAVAGNA	SA-HPL7 LAVAGNA	SA-HPL7 LAVAGNA	SA-HPL7 LAVAGNA
HPL chopping board - quercia	SA-HPL12 QUERCIA	SA-HPL9 QUERCIA	SA-HPL7 QUERCIA	SA-HPL4 QUERCIA	SA-HPL7 QUERCIA	SA-HPL7 QUERCIA	SA-HPL7 QUERCIA
Care and maintenance kit	SA-KP	SA-KP	SA-KP	SA-KP	SA-KP	SA-KP	SA-KP
protective cover	on demand	on demand	on demand	on demand	on demand	on demand	on demand

GEA KITCHENS COMPATIBLE ACCESSORIES

	T4C-4	T6C-4	T7C-4	T9C-4	T6C-6	T7C-6	T9C-6	T4S-6 DX T4S-6 SX	T6S-6 DX T6S-6 SX	T9S-6	T4G-6	T4S-8 DX T4S-8 SX	T6S-8 DX T6S-8 SX
Sink bowl	TA-L4	TA-L4	TA-L4	TA-L4 TA-L7	TA-L4	TA-L4	TA-L4 TA-L7	TA-L4	TA-L4	TA-L4 TA-L7	TA-L4	TA-L4	TA-L4
Rapid burner	W4-1	W4-1	W4-1	W4-1	W4-1	W4-1	W4-1	W4-1	W4-1	W4-1	W4-1	W4-1	W4-1
Refrigerator	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

	T9S-8	T4G-8	T6S-8 FR DX T6S-8 FR SX
Sink bowl	TA-L4 TA-L7	TA-L4	TA-L4
Rapid burner	W4-1	W4-1	W4-1
Refrigerator	-	-	TA-FR



STEEL SRL
Via dell'Agricoltura 21
41012 Carpi (Mo) - Italy
T. +39 059 645 180
steel@steel-cucine.com

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