

steel

GIARDINO COLLECTION



MADE IN ITALY



GRAZIE PER AVER SCELTO UN BARBECUE STEEL

I prodotti STEEL sono realizzati con componenti e materiali di alta qualità e assemblati da tecnici specializzati. I bruciatori e le valvole di sicurezza vengono collaudati uno ad uno per garantirne il funzionamento. Ogni prodotto subisce un controllo estetico e funzionale e, per garantire la perfezione dei prodotti che immettiamo sul mercato, sottoponiamo a un ulteriore controllo completo di qualità il 10% di ogni lotto di produzione. Vogliamo essere certi di consegnarvi un prodotto perfetto e longevo. Prima di utilizzare il nuovo barbecue è importante leggere e comprendere il manuale di istruzioni e accertarsi di aver appreso appieno tutte le precauzioni di sicurezza. Seguendo tali istruzioni vi assicurerete molti anni di utilizzo senza pensieri. Se per qualsiasi motivo il barbecue non dovesse soddisfare le vostre aspettative, vi invitiamo a chiamare il nostro centralino assistenza al +39059645180 o a visitare il nostro sito web www.steel-cucine.com



GARANZIA A VITA DEI BRUCIATORI

STEEL garantisce che i bruciatori in fusione di acciaio inossidabile del tuo nuovo barbecue saranno esenti da difetti e per questa ragione te li garantisce a vita

GARANZIA 5 ANNI SULLA RUGGINE

STEEL garantisce la totale inossidabilità dell'acciaio delle parti esterne del tuo nuovo barbecue e per questa ragione estende di 3 anni la normale garanzia di legge. Il tuo barbecue è garantito per 5 anni contro la ruggine

TERMINI E CONDIZIONI

Steel garantisce i propri prodotti contro i difetti di fabbricazione solo per l'acquirente originale, a condizione che l'acquisto sia stato effettuato tramite un rivenditore autorizzato Steel ed è soggetta alle seguenti condizioni e limitazioni:

Questa garanzia di fabbrica non è trasferibile e non può essere estesa da uno dei nostri distributori.

Il barbecue deve essere installato da un tecnico o da un rivenditore autorizzato. L'installazione deve essere effettuata in conformità con le istruzioni di installazione incluse con il prodotto e di tutte le norme edilizie e antincendio locali e nazionali.

Questa garanzia limitata non copre i danni causati da un uso improprio, mancanza di manutenzione, incendi dovuti alla combustione di grassi, ambienti ostili, incidenti, alterazioni, abuso o negligenza; componenti installati da altri produttori annullano questa garanzia. Questa garanzia inoltre non copre eventuali graffi, ammaccature, corrosione o decolorazione da calore, detergenti abrasivi e chimici, né scheggiatura sulle parti in porcellana, né componenti utilizzati per l'installazione del barbecue. Qualora il deterioramento delle parti sia dovuto a ruggine passante oppure fiamme passanti i ricambi non saranno coperti da garanzia.

Per la durata della garanzia Steel può a sua discrezione onorare tutti gli obblighi in relazione a questa garanzia rimborsando all'acquirente originale il prezzo all'ingrosso di qualsiasi parte in garanzia risultante difettosa.

Steel non sarà responsabile per l'installazione, manodopera o altri costi o spese relative alla re-installazione di un componente in garanzia, e tali spese non sono coperte da questa garanzia. Nonostante qualsiasi disposizione contenuta nella Garanzia "Steel 5 anni" e "Steel a vita", la responsabilità di Steel nell'ambito di questa garanzia è definita come sopra e non deve in ogni caso estendersi ai danni accidentali, consequenziali o indiretti.

Questa garanzia definisce l'obbligo e la responsabilità di Steel per quanto riguarda i barbecue Steel e le altre garanzie espresse o implicite nei confronti di questo prodotto; i suoi componenti o accessori sono esclusi. Steel non si assume, né autorizza terzi ad assumere, per suo conto, qualsiasi responsabilità per quanto riguarda la vendita di questo prodotto. Eventuali danni al barbecue a causa di danni meteo, grandine, esposizione alle intemperie, movimentazione accidentata, prodotti chimici dannosi o detergenti non saranno responsabilità di Steel. La fattura di vendita, o una sua copia, sarà richiesta da Steel insieme al numero di serie e al modello del barbecue quando si effettua una richiesta di garanzia.

Steel si riserva il diritto di ispezionare qualsiasi prodotto o componente tramite il proprio distributore prima di onorare la garanzia.

Steel non sarà responsabile per eventuali spese di trasporto, costi di manodopera, e dazi all'esportazione. Tutte le garanzie Steel sono valide solo ed esclusivamente per prodotti acquistati ed installati in Italia. L'esportazione di un prodotto acquistato in Italia ne fa immediatamente decadere la garanzia.



G R E E N

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, lo rendono un oggetto intramontabile. I bruciatori in fusione di acciaio inox garantiscono potenza assoluta e le pietre ceramiche uniformità di cottura per performances da professionisti.

Il ripiano in teak e il coperchio telescopico lo trasformano nella zona di appoggio perfetta, per momenti di convivialità en plein air.



modello

specifiche tecniche

prezzo €

BARBECUE SERIE GREEN CON CARRELLO



19C-4

- 4 bruciatori in fusione di acciaio inox da 6,2 kW ciascuno
- termocoppie di sicurezza
- 3 griglie in ghisa
- 1 piastra double face (liscia/rigata) in ghisa
- deflettori in ceramica
- manopole in metallo
- ripiano in legno Teak
- coperchio telescopico
- vano bombola
- doppio cassetto coibentato
- ruote in acciaio

€ 4636



17C-2

- 2 bruciatori in fusione di acciaio inox da 6,2 kW ciascuno
- termocoppie di sicurezza
- 1 griglia in ghisa
- 1 piastra double face (liscia/rigata) in ghisa
- deflettori in ceramica
- manopole in metallo
- ripiano in legno Teak
- coperchio telescopico
- vano bombola
- ruote in acciaio

€ 3775

BARBECUE SERIE GREEN - TOP



19-4

- 4 bruciatori in fusione di acciaio inox da 6,2 kW ciascuno
- termocoppie di sicurezza
- 3 griglie in ghisa
- 1 piastra double face (liscia/rigata) in ghisa
- deflettori in ceramica
- manopole in metallo
- coperchio telescopico

€ 2541



S W I N G

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.



modello

specifiche tecniche

prezzo €

BARBECUE SERIE SWING CON CARRELLO



W9C-4

- 4 bruciatori in fusione di acciaio inox da 6,2 kW ciascuno
- termocoppie di sicurezza
- 3 griglie in ghisa
- 1 piastra double face (liscia/ rigata) in ghisa
- deflettori in acciaio inox
- bruciatore rapido laterale
- coperchio coibentato a doppio strato di acciaio con termometro
- vano bombola
- doppio cassetto
- ruote in acciaio

€ 3745



W7C-3

- 3 bruciatori in fusione di acciaio inox da 6,2 kW ciascuno
- termocoppie di sicurezza
- 2 griglie in ghisa
- 1 piastra double face (liscia/ rigata) in ghisa
- deflettori in acciaio inox
- bruciatore rapido laterale
- coperchio coibentato a doppio strato di acciaio con termometro
- vano bombola
- ruote in acciaio

€ 2846



BARBECUE SERIE SWING TOP



W9-4G

- 4 bruciatori in fusione di acciaio inox da 6,2 kW ciascuno
- termocoppie di sicurezza
- 3 griglie in ghisa
- 1 piastra double face (liscia/rigata) in ghisa
- deflettori in acciaio inox
- coperchio coibentato a doppio strato di acciaio con termometro

€ 2848



W7-3G

- 3 bruciatori in fusione di acciaio inox da 6,2 kW ciascuno
- termocoppie di sicurezza
- 2 griglie in ghisa
- 1 piastra double face (liscia/rigata) in ghisa
- deflettori in acciaio inox
- coperchio coibentato a doppio strato di acciaio con termometro

€ 2386



W9-4

- 4 bruciatori in fusione di acciaio inox da 6,2 kW ciascuno
- termocoppie di sicurezza
- 3 griglie in ghisa
- 1 piastra double face (liscia/rigata) in ghisa
- deflettori in acciaio inox
- coperchio di protezione in acciaio inox

€ 1994



W7-3

- 3 bruciatori in fusione di acciaio inox da 6,2 kW ciascuno
- termocoppie di sicurezza
- 2 griglie in ghisa
- 1 piastra double face (liscia/rigata) in ghisa
- deflettori in acciaio inox
- coperchio di protezione in acciaio inox

€ 1624



modello

specifiche tecniche

prezzo €

BARBECUE SERIE SWING TOP



W5-2

- 2 bruciatori in fusione di acciaio inox da 6,2 kW ciascuno
- termocoppie di sicurezza
- 3 griglie in ghisa
- 1 piastra double face (liscia/rigata) in ghisa
- deflettori in acciaio inox

€ 982



W9-4T

- 4 bruciatori in fusione di acciaio inox da 6,2 kW ciascuno
- termocoppie di sicurezza
- 1 griglia in ghisa
- deflettore in acciaio inox
- 1 piastra Teppanyaki in acciaio inox 27dm²
- coperchio di protezione in acciaio inox

€ 2264



W7-3T

- 4 bruciatori in fusione di acciaio inox da 6,2 kW ciascuno
- termocoppie di sicurezza
- 1 piastra Teppanyaki in acciaio inox 27dm²
- coperchio di protezione in acciaio inox

€ 1917



La comodità della cucina di casa, la libertà degli spazi aperti. Le cucine outdoor 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 TUA CUCINA
DA ESTERNO DA
OGGI ANCHE
NERA



modello

specifiche tecniche

prezzo €

ELEMENTI PER LA COTTURA



G9BS-4C

- 4 bruciatori in fusione di acciaio inox da 6,2 kW ciascuno
- termocoppie di sicurezza
- 3 griglie in ghisa
- 1 piastra double face (liscia/rigata) in ghisa
- deflettori in acciaio inox
- coperchio coibentato a doppio strato di acciaio con tremometro
- vano bombola

€ 3453



G7BS-3C

- 3 bruciatori in fusione di acciaio inox da 6,2 kW ciascuno
- termocoppie di sicurezza
- 2 griglie in ghisa
- 1 piastra double face (liscia/rigata) in ghisa
- deflettori in acciaio inox
- coperchio coibentato a doppio strato di acciaio con tremometro
- vano bombola

€ 2703



G9C-6W

- blocco cottura in acciaio inox
- 6 bruciatori a gas in ottone
- griglie in ghisa
- manopole e maniglie in metallo
- 2 cassette inox con chiusura ammortizzata

€ 2623



W4-1

- Piano di cottura da incasso
- 1 bruciatore rapido
- griglia in ghisa
- coperchio protettivo

€ 450



G7C-BGE

- struttura in acciaio inox
- 70 cm
- predisposta per l'alloggiamento di Kamado Big Green Egg misura Medium (modulo non incluso)

€ 2363

ODC-CO AN

supplemento colore antracite per moduli outdoor

€ 238



modello

specifiche tecniche

prezzo €

ELEMENTI PER LA PREPARAZIONE E LO STOCCAGGIO



G12C-P

€ 2980

G12C-P-L

modello con piano incasso
W4-1 a sinistra

- tavolo da lavoro in acciaio inox
- 120 cm

G12C-P-R

modello con piano incasso
W4-1 a destra

- 3 cassetti (1 push-pull) con chiusura ammortizzata
- maniglie in metallo

€ 3430

G12C-P-M

modello con piano incasso
W4-1 al centro



G9C-P

€ 2278

G9C-P-L

modello con piano incasso
W4-1 a sinistra

- tavolo da lavoro in acciaio inox
- 90 cm

G9C-P-R

modello con piano incasso
W4-1 a destra

- 3 cassetti (1 push-pull) con chiusura ammortizzata
- maniglie in metallo

€ 2728

G9C-P-M

modello con piano incasso
W4-1 al centro



G7C-P

€ 1903

G7C-P-L

modello con piano incasso
W4-1 a sinistra

- tavolo da lavoro in acciaio inox
- 70 cm

G7C-P-R

modello con piano incasso
W4-1 a destra

- 3 cassetti (1 push-pull) con chiusura ammortizzata
- maniglie in metallo

€ 2353

G7C-TR

modello con scarico per rifiuti



G7S-P

€ 1903

G7S-P-L

modello con piano incasso
W4-1 a sinistra

- tavolo da lavoro in acciaio inox
- 70 cm

G7S-P-R

modello con piano incasso
W4-1 a destra

- 1 sportello con chiusura ammortizzata
- maniglie in metallo

€ 2353



G4C-P

€ 1379

G4C-P-M

modello con piano incasso
W4-1 al centro

- tavolo da lavoro in acciaio inox
- 45 cm

- 3 cassetti (1 push-pull) con chiusura ammortizzata
- maniglie in metallo

€ 1829



modello

specifiche tecniche

prezzo €

ELEMENTI PER IL LAVAGGIO



G12C-L2

- modulo lavello in acciaio inox
- 2 vasche
- 120 cm
- 2 cassette con chiusura amortizzata
- maniglie in metallo

€ 3385



G9S-L2

- modulo lavello in acciaio inox
- 2 vasche
- 90 cm
- 2 sportelli con chiusura amortizzata
- maniglie in metallo

€ 2419



G9S-L1G

- modulo lavello in acciaio inox
- 1 vasca a tutta larghezza
- 90 cm
- 2 sportelli con chiusura amortizzata
- maniglie in metallo

€ 2419



G7S-L2

- modulo lavello in acciaio inox
- 2 vasche
- 70 cm
- 1 sportello con chiusura amortizzata
- maniglie in metallo

€ 2278

ELEMENTI PER LA CONSERVAZIONE



G7FR-O

- tavolo da lavoro in acciaio inox
- 70 cm
- frigorifero sottopiano integrato
- porta a doppio vetro
- volume 92 lt
- temperatura regolabile +2°C/+10°C
- ripiani regolabili
- illuminazione interna a led

€ 3812



G7FR-D

- tavolo da lavoro in acciaio inox
- 70 cm
- frigorifero sottopiano integrato
- porta in acciaio inox
- volume 92 lt (frigorifero+cella freezer)
- ripiani regolabili in cristallo temprato
- illuminazione interna a led

€ 2610

ODC-CO AN

supplemento colore antracite per moduli outdoor

€ 238



modello

specifiche tecniche

prezzo €

ELEMENTI ANGOLARI E GIUNZIONI

G7T-A

- giunzione angolare in acciaio inox

€ 226

GA-EGF

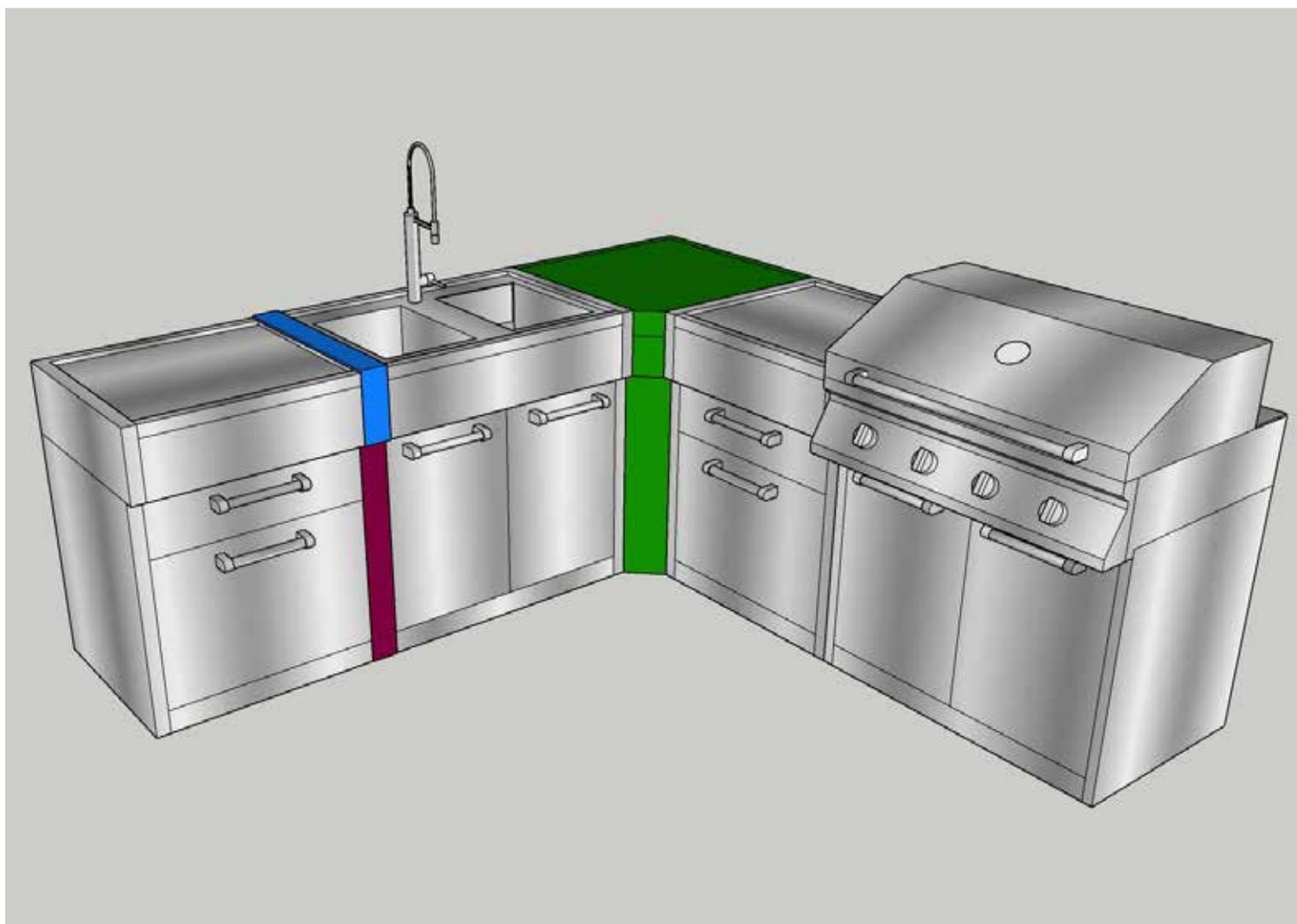
- giunzione superiore in acciaio inox

€ 92

GA-EGI

- giunzione frontale in acciaio inox

€ 92



	modello	specifiche tecniche	prezzo €
ACCESSORI			
	AB-GA9	<ul style="list-style-type: none"> asta girarrosto motorizzata per modelli W9C-4, W9-4G, G9BS-4C 	€ 213
	AB-GA7	<ul style="list-style-type: none"> asta girarrosto motorizzata per modelli W7C-3, W7-3G, G7BS-3C 	€ 213
	AB-TY	<ul style="list-style-type: none"> piastra teppanyaki in acciaio inox (2 bruciatori) 18 dm2 	€ 372
	SA-CG	<ul style="list-style-type: none"> copertura in acciaio inox per 2 bruciatori modello G9C-6W 	€ 92
	AB-PA	<ul style="list-style-type: none"> griglia in ghisa 	€ 159
	AB-PD	<ul style="list-style-type: none"> piastra in ghisa double face liscia/ rigata 	€ 159
	AB-PR	<ul style="list-style-type: none"> kit spartifiamma in ceramica per modelli GREEN 	€ 187
	AB-DX	<ul style="list-style-type: none"> spartifiamma in acciaio per modelli SWING 	€ 173
	AB-KU	<ul style="list-style-type: none"> valigetta con 6 utensili per barbecue 	€ 134



modello

specifiche tecniche

prezzo €

ACCESSORI



MPC

- miscelatore professionale cromato e nero con doccetta

€ 358



MPX

- miscelatore professionale satinato con doccetta

€ 783



SA-HPL7

- ceppo in hpl per mobili 70 cm finitura nero lavagna

€ 293

SA-HPL-9

- ceppo in hpl per mobili 90 cm finitura nero lavagna

€ 506

SA-HPL12

- ceppo in hpl per mobili 120 cm finitura nero lavagna

€ 612



AB-CU

- copertura in PVC per modelli W9C-4 e I7C-2

€ 134

AB-CUG

- copertura in PVC per modelli I9C-4

€ 134



- copertura in PVC su misura per cucine da esterno

su richiesta





DATI TECNICI

	I9C-4	I7C-2	I9-4	W9C-4	W7C-3	W9-4G	W7-3G
potenza tot kW	25	12	25	25	19	25	19
superficie di cottura dm2	36	6,2 kW	36	36	27	36	27
bruciatori bbq 6,2 kW	4	2	4	4	3	4	3
bruciatore laterale kW	no	no	no	3	3	no	no
bruciatori	no	no	no	no	no	no	no
griglie	3	1	3	3	2	3	2
piastre	1	1	1	1	1	1	1
spartifiamma	4/ceramica	2/ceramica	4/ceramica	3/inox	2/inox	3/inox	2/inox
base	2 cassettei coibentati, 1 sportello	1 cassettei, 1 sportello		2 cassettei, 1 sportello	2 sportelli	no	no
coperchio	telescopico	telescopico	telescopico	inox doppio strato per cottura			
girarrosto	no	no	no	on demand	on demand	on demand	on demand

	W9-4	W7-3	W9-4T	W7-3T	G9C-6	W4-1	G9BS-4C	G7BS-3C
potenza tot kW	25	19	25	19	0	0	25	19
superficie di cottura dm2	36	27	36	27	0	0	36	27
bruciatori bbq 6,2 kW	4	3	4	3	0	0	4	3
bruciatore laterale kW	no	no	no	no	no	no	no	no
bruciatori	no	no	no	no	6	1	no	no
griglie	3	2	1	no	no	no	3	1
piastre	1	1	1 teppanyaki 27 dm2	1 teppanyaki 27 dm2	no	no	1	1
spartifiamma	3/inox	2/inox	1/inox	no	no	no	3/inox	2/inox
base	no	no	no	no	2 cassettei	no	2 sportelli	1 sportello
coperchio	no	no	inox protezione	inox protezione	no	inox protezione	inox doppio strato per cottura	inox doppio strato per cottura
girarrosto	no	no	no	no	no	no	on demand	on demand

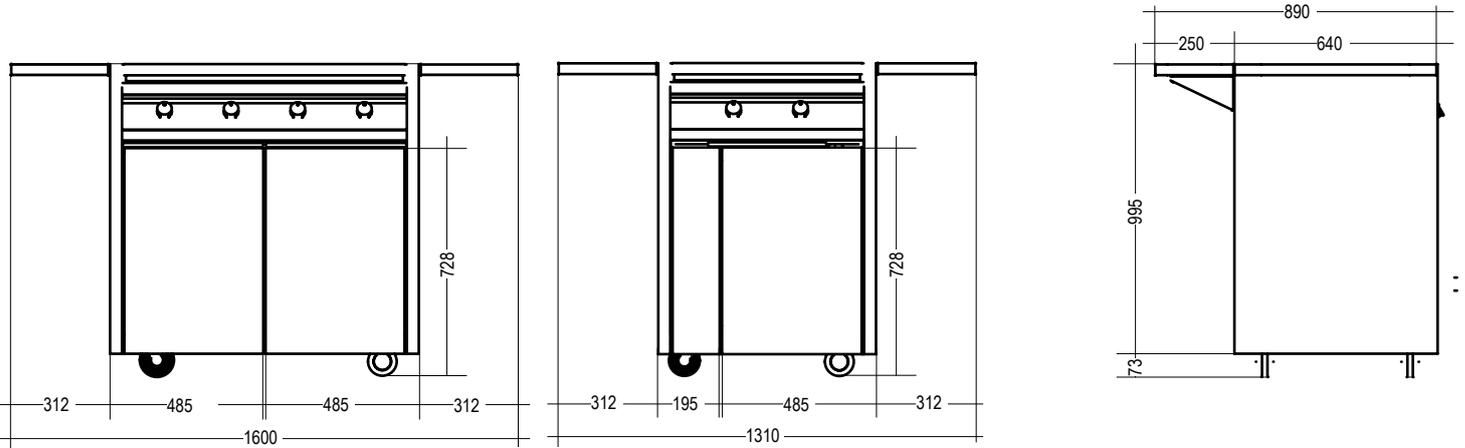


DIMENSIONI

GREEN

I9C-4

I7C-2



GREEN TOP

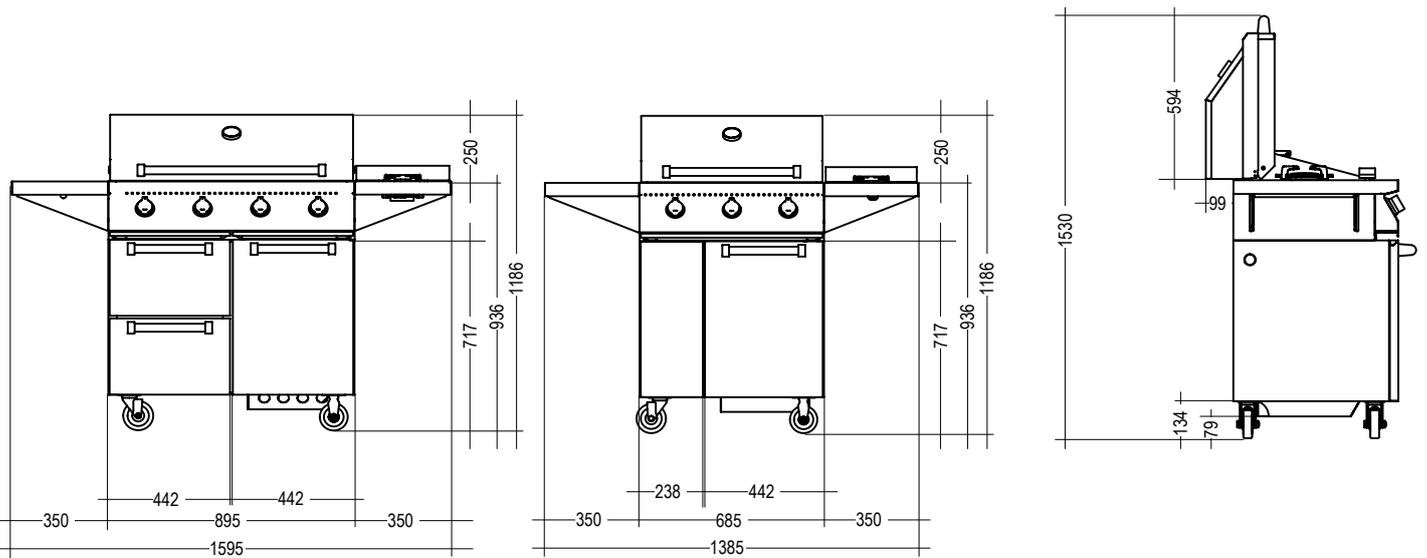
I9-4



SWING

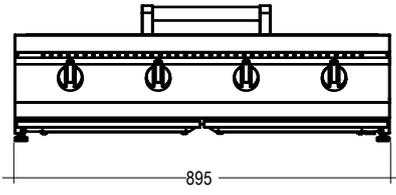
W9C-4

W7C-3

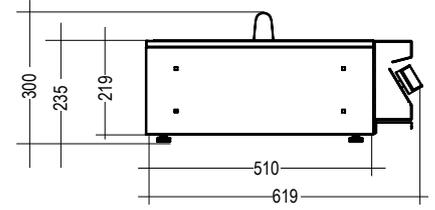
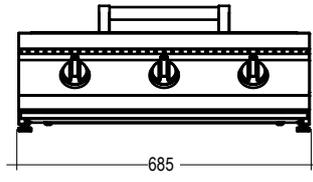


SWING TOP

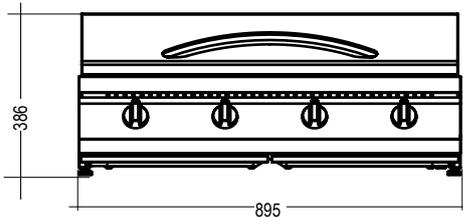
W9-4



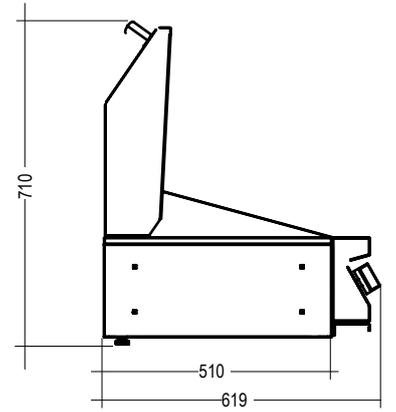
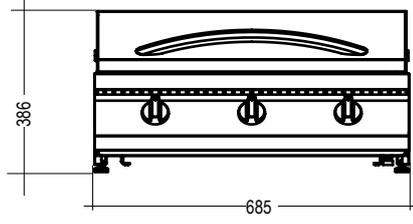
W7-3



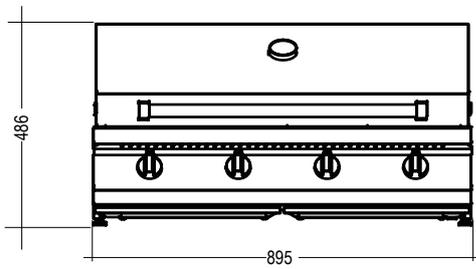
W9-4T



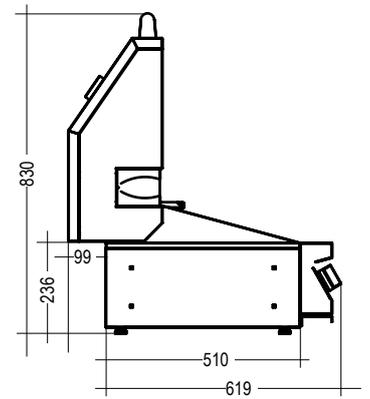
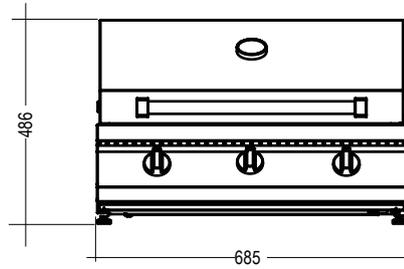
W7-3T



W9-4G

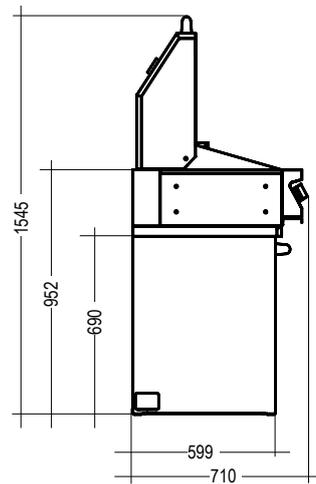
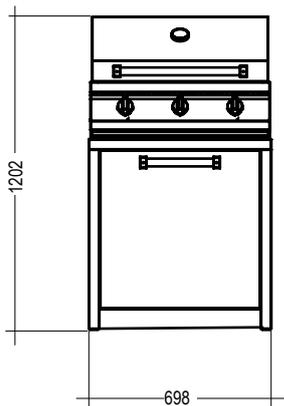
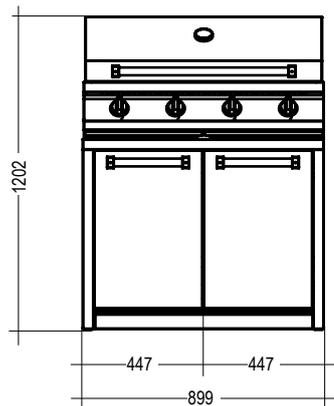


W7-3G



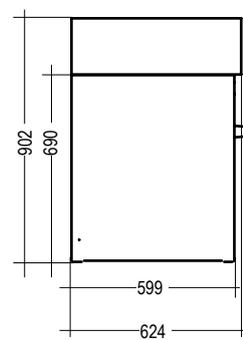
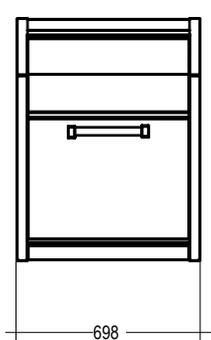
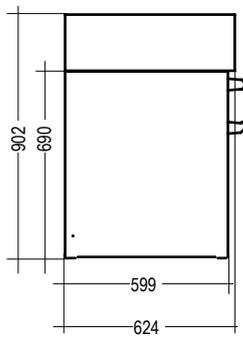
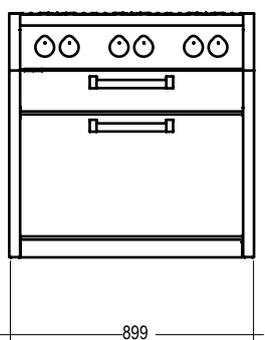
G9BS-4C

G7BS-3C



G9C-6W

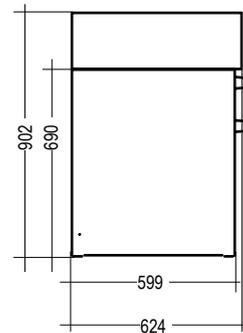
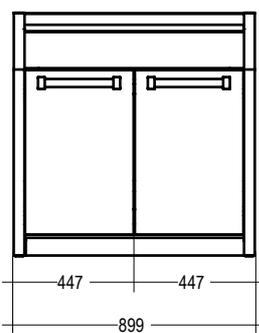
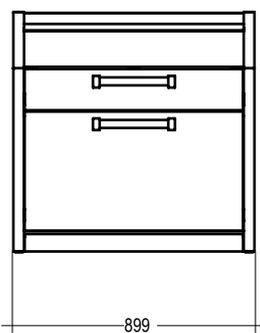
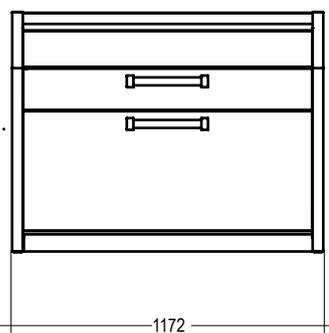
G7C-BGE



G12C-P/ G12C-L2

G9C-P

G9S-L2 / G9S-L1G

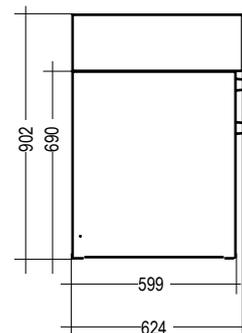
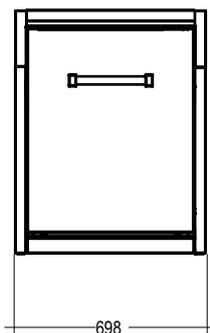
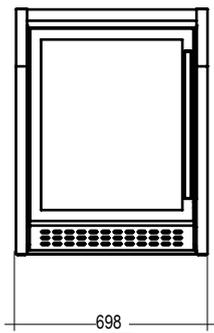
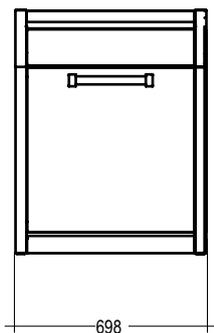
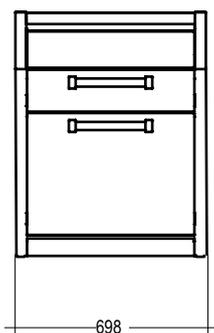


G7C-P

G7S-P / G7S-L2

G7FR-O

G7FR-D





www.steel-cucine.com





STEEL SRL
via dell'Agricoltura, 21
41012 Carpi (mo) - Italy
VAT n. IT02612880365
t. +39 059645180
e. steel@steel-cucine.com