

Technical Informations

The worktop of a kitchen is one of the most important components and must be chosen carefully, as most preparation is carried out on it. The purpose of a top is not only to complete the kitchen furnishing harmoniously: besides styling and design, other characteristics such as resistance, practicality and functionality are important. The choice of the material to be used is therefore vital and, in the range of materials available on the market, porcelain stoneware is certainly among the best thanks to its technical and aesthetic features. The processing of natural raw materials, combined with the use of leading-edge patented production techniques, makes it possible to obtain high-tech materials characterized by typical full-body effects, a feature that has always been the exclusive hallmark of quarried marble and stone. Chromatic variations, veining and speckling are thus prized characteristics of SapienStone materials.

RESISTANCE TO HEAT

Heat resistance is extremely important for a kitchen top, since frequent contact with hot pans, coffee pots or utensils could, in some cases, ruin the counter. Porcelain tile surfaces are resistant to high temperatures and thermal shock in accordance with EN14617, to wet heat in line with EN12721, and to dry heat in line with EN12722. SapienStone tiles fall well within the minimum values imposed by these standards, so that even the most discerning customer can fully enjoy their kitchen top.

RESISTANCE TO SCRATCHES

Due to intensive use, a kitchen worktop runs the risk of scratches and marks caused by pointed or sharp utensils, and also by commonly used rough items. Porcelain tiles are unquestionably the hardest material among those on the market and due to their innate resistance are an excellent choice to prevent this sort of damage.

RESISTANCE TO STAINS AND CORROSION AND EASE OF CLEANING

Porcelain stoneware offers important characteristics such as extreme compactness and non-porosity, which make it the ideal choice for a kitchen top. As this material is impenetrable, even the most difficult stains can be easily removed: not only oil, wine, sauces and coffee, but also acidic substances such as lemon, vinegar or residues of detergents can be cleaned off without effort. The environmental impact is reduced as chemical products must be used in limited quantities for cleaning porcelain stoneware surfaces, and this also preserves their original beauty over time.

SURFACE HYGIENE

Scientific evidence shows that very porous materials foster bacterial proliferation more than non-porous materials. As porcelain stoneware is a compact, non-porous material, it is particularly recommended for the surfaces of a kitchen, above all for those particularly attentive to hygiene. Health is also very important: that’s why it must be noted that porcelain stoneware does not release Volatile Organic Compounds (VOC), which are very harmful for our health; therefore, it is a safe material that can be appropriately used in a kitchen.

Caratteristiche tecniche

Il piano di lavoro di una cucina è uno degli elementi più importanti e deve essere scelto con attenzione, perché è su di esso che si svolgono la maggior parte delle preparazioni. L’obiettivo di un top non è soltanto quello di completare l’arredo della cucina in modo armonico ma, oltre all’estetica e al design, si rivelano importanti caratteristiche: la resistenza, la praticità e la funzionalità.

La scelta del materiale da utilizzare diventa dunque fondamentale e, tra tutti i materiali disponibili in commercio, il Gres Porcellanato rientra certamente tra i migliori, in virtù delle sue caratteristiche tecniche ed estetiche. La trasformazione di materie prime naturali, associate all’utilizzo di innovative tecnologie di produzione, consente di ottenere materiali dalle elevate prestazioni tecniche che si distinguono per i tipici effetti da sempre prerogativa dei materiali naturali. Le variazioni cromatiche, di venatura e la piccola puntinatura sono pertanto caratteristiche di alto pregio dei materiali SapienStone.

RESISTENZA AL CALORE

La resistenza al calore è estremamente importante per un piano cucina, perché il frequente contatto con utensili, pentole e caffettiere bollenti potrebbe in alcuni casi rovinare il piano stesso.

Le superfici in Gres Porcellanato sono resistenti alle alte temperature e allo shock termico secondo la prova EN14617, al calore umido in accordo a EN12721 ed al calore secco in osservanza a EN12722; le lastre SapienStone rientrano ampiamente dentro ai valori minimi dettati da queste norme, perché anche il cliente più esigente possa sfruttare a pieno il suo piano cucina.

RESISTENZA AL GRAFFIO

A causa dell’uso intensivo che se ne fa, il piano di lavoro di una cucina è molto spesso esposto al rischio di graffi e segni causati da utensili appuntiti e affilati, ma anche da oggetti comuni che presentano delle asperità. Il gres porcellanato è in assoluto il materiale più duro tra quelli in commercio e grazie alla sua naturale resistenza, si rileva un’ottima scelta per prevenire questo genere di danni.

RESISTENZA ALLA MACCHIA, ALLA CORROSIONE E PULIBILITÀ

Importanti caratteristiche del Gres Porcellanato sono l’estrema compattezza e la non porosità, che lo rendono un candidato ideale quando si tratta di scegliere il piano della cucina. Proprio l’impenetrabilità di questo materiale, fa sì che anche le macchie più temibili possano essere rimosse con facilità; non solo olio, vino, sughi e caffè, ma anche sostanze acide come limone, aceto o residui di detergenti sono pulibili senza sforzo.

La necessità di un limitato impiego di prodotti chimici per la pulizia delle superfici in gres porcellanato, riduce l’impatto ambientale e inoltre consente di preservarne nel tempo la bellezza originaria.

IGIENICITÀ DELLA SUPERFICIE

È scientificamente provato che i materiali più porosi favoriscano maggiormente la proliferazione batterica, rispetto a quelli non porosi. Essendo il Gres Porcellanato un materiale compatto e non poroso, si rivela particolarmente adatto per le superfici di una cucina, soprattutto per coloro che prestano particolare attenzione al problema dell’igiene. Anche la salute è un fattore molto importante per questo ci teniamo a sottolineare che il Gres Porcellanato non rilascia Composti Organici Volatili (COV), altamente nocivi per la nostra salute, questa caratteristica lo rende un materiale sicuro e idoneo all’utilizzo nell’ambiente cucina.

Technische Daten

In einer Küche ist die Arbeitsplatte einer der wichtigsten Bestandteile. Aus diesem Grunde ist die Wahl der richtigen Platte extrem wichtig, denn die meisten Aktivitäten werden genau auf der Arbeitsplatte ausgeführt. Der Zweck einer Arbeitsplatte besteht nicht nur darin, die Küchenausstattung schön zu vervollständigen, denn zu Design und Optik gesellen sich auch weitere sehr wichtige Eigenschaften: der Widerstand, die Zweckmäßigkeit und die Funktionalität. Die Wahl des richtigen Materials ist somit extrem wichtig. Unter allen verfügbaren Materialien gehört Feinsteinzeug bestimmt aufgrund seiner technischen und optischen Eigenschaften zu den allerbesten. Die Umwandlung von natürlichen Rohmaterialien mit Hilfe von innovativen und patentierten Produktionstechnologien, ermöglicht die Herstellung von Materialien mit hoher technischer Leistungsfähigkeit, die sich durch die typischen vollgemischten Effekte unterscheiden und die seit jeher die charakteristische Besonderheit der Marmorsorten und der Steine aus dem Steinbruch sind. Die farblichen Unterschiede, die Äderungen und die kleinen Punkte sind aus diesem Grund charakteristische Eigenschaften der Materialien SapienStone von besonderem Wert.

HITZEBESTÄNDIGKEIT

Wärmebeständigkeit ist für eine Küchenarbeitsplatte extrem wichtig, denn der häufige Kontakt mit heißen Utensilien, Töpfen und Kesseln könnte unter Umständen sogar die ganze Arbeitsplatte ruinieren. Feinsteinzeug-Oberflächen sind gemäß DIN EN14617-Tests beständig gegen hohe Temperaturen und Temperaturschocks, gemäß EN12721 gegen feuchte Hitze und gemäß EN12722 gegen trockene Hitze. Die SapienStone-Platten liegen weit über den von diesen Normen vorgegebenen Mindestwerten, so dass auch der anspruchsvollste Kunde seine Küchenarbeitsfläche beruhigt nutzen und voll genießen kann.

KRATZFESTIGKEIT

Aufgrund der intensiven Nutzung ist die Küchenarbeitsplatte häufig der Gefahr von Kratzern und Markierungen durch scharfe und spitze Utensilien, aber auch durch ganz normalen Gegenstände mit rauen Kanten ausgesetzt. Feinsteinzeug ist das mit Abstand härteste Material auf dem Markt und dank seiner natürlichen Widerstandsfähigkeit eine hervorragende Wahl, um diese Art von Beschädigungen zu vermeiden.

FLECKEN- UND KORROSIONSBESTÄNDIGKEIT UND PFLEGELEICHTIGKEIT

Weitere wichtige Eigenschaften von Feinsteinzeug sind die kompakte Struktur und Porenlosigkeit, die ihn zum besten Kandidaten bei der Wahl eines Materials für Küchenplatten machen. Durch die kompakte Struktur dieses Materials wird es extrem fleckenbeständig und scheut weder Öl, Wein, Soßen noch Kaffee. Auch saure Substanzen wie Zitrone, Essig oder Reinigungsmittel können kinderleicht und spurenlos entfernt werden. Durch die einfache Reinigung ohne Einsatz von chemischen Produkten wird ein wichtiger Beitrag zum Umweltschutz geleistet. Die Flächen bleiben auf Dauer schön.

Características Técnicas

Características Técnicas

La encimera de una cocina es uno de los elementos más importantes y debe elegirse con cuidado, ya que en ella se realiza gran parte preparación de nuestros platos. La encimera es más que un elemento de decoración de la cocina. Además de estética y diseño, debe ofrecer otras características importantes, como resistencia, practicidad y funcionalidad. Por eso, la elección del material que se va a utilizar es fundamental y el gres porcelánico es uno de los mejores materiales disponibles en el

mercado por sus características técnicas y estéticas. La transformación de materias primas naturales, asociadas al uso de innovadoras tecnologías de producción, permite obtener materiales de elevadas prestaciones técnicas que se distinguen. Hygiene por los típicos efectos que desde siempre son prerrogativa de los materiales naturales.

RESISTENCIA AL CALOR

La resistencia al calor es sumamente importante para una placa de cocción, ltas

temperaturas y a las variaciones térmicas según la prueba EN14617, al calor húmedo según EN12721 y al calor seco según EN12722; las placas SapienStone responden holgadamente a los valores mínimos establecidos por estas normas, para que hasta el cliente más exigente pueda disfrutar plenamente de su placa de cocción.

RESISTENCIA AL RAYADO

A causa del uso intensivo, las encimeras de trabajo de las cocinas están expuestas a riesgos de rayas y marcas originadas por utensilios puntiagudos y filosos o por objetos comunes que presentan asperezas. El gres porcelánico es en absoluto el material más duro existente en el comercio, y por su resistencia natural resulta ideal para prevenir este tipo de daños.

RESISTENCIA A MANCHAS, CORROSIÓN Y LIMPIEZA

Compacidad máxima y ausencia de porosidad son importantes características del gres porcelánico que lo convierten en la alternativa perfecta cuando se trata de elegir la encimera de la cocina. La impenetrabilidad de este material hace que incluso las manchas más difíciles se puedan eliminar con facilidad; no solo aceite, vino, jugo y café, sino también sustancias ácidas, como limón, vinagre o restos de detergente se limpian sin esfuerzo.

La necesidad de un utilizar un número limitado de productos químicos durante la limpieza de las superficies de gres porcelánico reduce el impacto ambiental y permite conservar su aspecto original a lo largo del tiempo.

LIMPIEZA DE LA SUPERFICIE

Está científicamente probado que los materiales más porosos favorecen la proliferación bacteriana en comparación con los materiales no porosos. Como el gres porcelánico es un material compacto y no poroso, resulta especialmente adecuado para superficies de cocina, sobre todo cuando la higiene es primordial. Puesto que la salud también es un factor muy importante, habría que destacar que el gres porcelánico no libera compuestos orgánicos volátiles (VOC), que son muy perjudiciales para la salud. Esta característica hace que sea un material seguro e idóneo para el uso en la cocina.