

**A hymn
to diversity
in the kitchen.
People are
different and
live differently.
Dress your
kitchen.**

SAPIENSTONE

IL VENEZIANO COLLECTION THE INNOVATION OF A CENTURIES-OLD TRADITION

Building on its longstanding history of innovation, SapienStone is launching a collection inspired by a centuries-old Italian tradition: Venetian seminato. This type of flooring, which is one of the most original and sustainable creations of the Italian artisan school, was once used to embellish villas and noble palaces in the Veneto region. It was made by mixing marble waste and crushed stone, which were then incorporated into lime or cement.

SapienStone brings back the fascinating aesthetic appeal of terrazzo flooring by creating three new porcelain stoneware countertops: Seminato Candido, Seminato Beige and Seminato Nero. The beautiful decoration on the surface can be found in the 12 mm thick version: small textured fragments give life to an everlasting material, thus demonstrating the brand's technological expertise in manufacturing full-body porcelain stoneware. This is an added value that enhances the design of the countertop, which has been perfected down to the smallest detail by SapienStone.

The three countertops in the Seminato collection are in neutral colors that suit both modern and traditional kitchens and give them an elegant and dynamic look. They are available in large format panels (320x150 cm), a size that is ideal to cover large areas, and in two finishes: Naturale, for a more understated effect, and Polished, which adds shine to the surface.



IL VENEZIANO L'INNOVAZIONE DI UNA TRADIZIONE SECOLARE

Forte di un DNA da sempre orientato all'innovazione SapienStone lancia una collezione che si ispira a una tradizione secolare italiana: il seminato alla veneziana. Si tratta di una delle creazioni più originali e sostenibili della scuola artigianale italiana, un pavimento che decorava ville e palazzi nobiliari veneti e che veniva ottenuto mescolando scarti di lavorazione di marmo e pietre frantumate, amalgamati nella calce o nel cemento.

SapienStone recupera l'estetica affascinante del battuto di terrazzo alla veneziana per dare vita a tre nuovi top in gres porcellanato: Seminato Candido, Seminato Beige e Seminato Nero. Nello spessore di 12 mm viene riproposta la bellezza del decoro presente sulla superficie: piccoli frammenti materici donano vita a un materiale eterno e parlano della capacità tecnologica del brand nella lavorazione a tutta massa. Un plus che dona valore al design del top studiato da SapienStone nei minimi dettagli.

I tre top della collezione Seminato hanno colori neutri che si adattano sia a cucine moderne, che tradizionale e donano all'ambiente eleganza e dinamicità al tempo stesso. Vengono realizzati in formato grande lastra di 320x150 cm, dimensione che riesce a coprire ampie superfici. Due le finiture: Naturale per un effetto più sobrio e Polished che dà brillantezza alla superficie.

IL VENEZIANO DIE INNOVATION EINER JAHRHUNDERTALTEN TRADITION

Die Innovation steckte schon immer in seiner DNA... SapienStone bringt eine Kollektion auf den Markt, die von einer jahrhundertealten italienischen Tradition inspiriert ist: dem venezianischen Terrazzo-Boden. Es handelt sich hierbei um eine der originellsten und nachhaltigsten Kreationen der italienischen Handwerkskunst – einen Bodenbelag, der Villen und Adelspaläste in Venedig schmückte und durch die Vermischung von Marmor und zerkleinerten Steinresten mit Kalk oder Zement gewonnen wurde.

SapienStone lässt die faszinierende Ästhetik des „Terrazzo alla Veneziana“ neu aufleben und kreiert drei Arbeitsplatten in Feinsteinzeug: Seminato Candido, Seminato Beige und Seminato Nero. Die Schönheit des Oberflächendekors wird in der Stärke von 12 mm wieder aufgegriffen: Kleine Materialfragmente erwecken dieses ewiges Material zu neuem Leben und bezeugen die technologischen Kapazitäten der Marke in der Durchfärbung über die gesamte Stärke. Ein Plus, das das Design dieser von SapienStone bis ins kleinste Detail durchdachten Arbeitsplatte aufwertet.

Alle drei Arbeitsplatten der Seminato-Kollektion sind in neutralen Farben gehalten, die sich sowohl für moderne als auch für traditionelle Küchen eignen und Räumlichkeiten Eleganz und Dynamik verleihen. Sie werden in einer Größe von 320x150 cm hergestellt: einem Format, mit dem große Flächen abgedeckt werden können. Es gibt zwei Ausfertigungen: Natur für einen eher schlichten Effekt, und Poliert für eine glänzende Oberfläche

COLLECTION IL VENEZIANO L'INNOVATION A PLEINE MASSE D'UNE TRADITION SÉCULAIRE

Forte d'un ADN orienté depuis toujours vers l'innovation, SapienStone lance la collection Il Venezia-no qui s'inspire d'une tradition séculaire italienne : le seminato alla veneziana. Il s'agit de l'une des créations les plus originales et durables de l'école artisanale italienne. Ce sol, qui décorait les villas et les palais de Venise, était obtenu en mélangeant les rebuts d'usinage de marbre et des fragments de pierres agglomérés ensuite à de la chaux ou du ciment.

SapienStone récupère la fascinante esthétique du terrazzo alla veneziana pour donner vie à trois nouveaux plans de travail en grès cérame : Seminato Candido, Seminato Beige et Seminato Nero. La beauté de la décoration présente sur la surface est repropo- sée dans une épaisseur de 12 mm : de petits fragments matériels donnent vie à un matériau éternel et racontent la compétence technolo- gique de la Marque pour l'usinage pleine masse. Un plus qui apporte une valeur ajoutée au design du plan, étudié par SapienStone dans les moindres détails.

Les trois plans de la collection Seminato présentent des couleurs neutres qui s'adaptent autant à des cuisines modernes que traditionnelles et qui confèrent à l'espace élégance et dynamisme. Ils sont réalisés dans le grand format 320x150 cm, une dimension en mesure de recouvrir de larges sur- faces. Les finitions sont au nombre de deux : Naturelle pour un effet plus sobre ; Polie pour faire bril- ler la surface.

IL VENEZIANO COLLECTION LA INNOVACIÓN DE UNA TRADICIÓN SECULAR

Preciándose de un ADN orientado desde siempre a la innovación, SapienStone lanza una colección que se inspira en una tradición secular italiana: el terrazo a la veneciana. Se trata de una de las creaciones más originales y sostenibles de la escuela artesanal italiana, un pavimento que decoraba mansiones y palacios nobiliarios vénetos y que se obtenía mezclando descartes de elaboración del mármol y piedras molidas, amalgamadas en cal o cemento.

SapienStone recupera la fascinante estética del piso de terrazo a la veneciana para dar vida a tres nuevas encimeras de gres porcelánico: Seminato Candido, Seminato Beige y Seminato Nero. En el espesor de 12 mm se repropon- e la belleza de la decoración presente en la superficie: pequeños fragmentos matéricos dan vida a un material eterno y hablan de la capacidad tecnológica de la marca en la fabricación todo masa. Un plus que brinda valor al diseño de la encimera estudiada por SapienStone en los mínimos detalles.

Las tres encimeras de la colección Seminato tienen colores neutros que se adaptan tanto a cocinas modernas como tradicionales, y regalan al ambiente elegancia y dinamismo al mismo tiempo. Se realizan en cerámica formato grande de 320x150 cm, tamaño que logra cubrir amplias superficies. Los acabados son dos: Natural, para un efecto más sobrio, y Pulido, que regala brillantez a la superficie.

|| Veneziano full-bodied

The beauty of the texture is complemented by technical features such as resistance to high temperatures and thermal shock, to UV rays and to acid and corrosive products. In addition, the surfaces are easy to clean, which makes them hygienic and safe, with a focus on user well-being.

Alla bellezza della texture fanno da contraltare caratteristiche tecniche come resistenza alle alte temperature e agli sbalzi termici, ai raggi UV e ai prodotti acidi e corrosivi, oltre a una grande facilità di pulizia che si traduce in superfici igieniche e sicure pensate per il benessere di chi le usa.

Die Schönheit der Textur wird durch technische Eigenschaften wie Beständigkeit gegen hohe Temperaturen bzw. -schwankungen, UV-Strahlung, säurehaltige und ätzende Produkte ergänzt. Die leichte Reinigung ermöglicht hygienische, sichere Oberflächen und somit das Wohlbefinden ihrer Nutzer

La beauté de la texture est accompagnée de caractéristiques techniques comme la résistance aux hautes températures et aux chocs thermiques, aux rayons UV, aux produits acides et corrosifs, sans oublier un nettoyage facile qui se traduit par des surfaces hygiéniques et sûres, pensées pour le bien-être des personnes qui les utilisent.

A la belleza de la textura se añaden características técnicas como resistencia a las altas temperaturas y a cambios térmicos bruscos, a los rayos UV y a los productos ácidos y corrosivos, además de una gran facilidad de limpieza, que se traduce en superficies higiénicas y seguras pensadas para el bienestar de quien las usa.











Combinations:
Seminato Beige
Rovere Buckskin
Arabescato







Veneziano eternal tradition

The SapienStone kitchen countertops are available in large format panels measuring 320x150 cm, a size that is ideal to cover large areas. They are produced sustainably in zero-emission plants.

I top cucina SapienStone vengono realizzati in formato grande lastra di 320x150 cm, dimensione che riesce a coprire ampie superfici. Sono prodotti in modo sostenibile all'interno di impianti a zero emissioni.

SapienStone-Oberflächen werden aus natürlichen Rohstoffen geboren und nachhaltig produziert. Sie werden nachhaltig in emissionsfreien Anlagen hergestellt.

Les surfaces SapienStone sont nées de matières premières naturelles et sont produites de manière durable, dans des usines à zéro émission.

Las encimeras de cocina SapienStone se realizan en cerámica formato grande de 320x150 cm, tamaño que logra cubrir amplias superficies. Se fabrican de forma sostenible en plantas con cero emisiones.











Combinations:
Seminato Candido
Seminato Nero
Rovere Baio
Alpi Chiaro Venato





polished / levigato / poliert / poli / pulido

SSP3215544G



Seminato Candido



natural / naturale / matt / naturel / mate

SSH3215544G



12mm

154cm
60" in

328cm
129" in

unrectified
non rettificato
nicht rektifiziert
non rectifié
no rectificado





polished / levigato / poliert / poli / pulido

SSP3215546G



Seminato Beige



natural / naturale / matt / naturel / mate

SSH3215546G



12mm

154cm
60" in

unrectified
non rettificato
nicht rektifiziert
non rectifié
no rectificado

328cm
129" in

polished / levigato / poliert / poli / pulido

SSP3215545G



Seminato Nero



natural / naturale / matt / naturel / mate

328cm
129" in

SSH3215545G



12mm

154cm
60" in

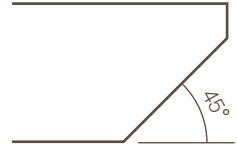
unrectified
non rettificato
nicht rektifiziert
non rectifié
no rectificado



Edges / Veins running

Veins running through entire thickness: the introduction of through veins makes design uniform in three dimensions, reproducing the veins on the surface of the material throughout the thickness of the slab to ensure that the counter will continue to look good even if it is scratched or chipped.

Edges: works carried out on Il Veneziano.



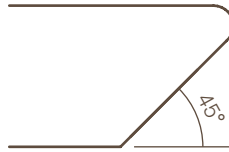
Squared ridge at 45°
Costa 45° squadrata
Quadratische 45°-Kante
Côte à 45° carrée
Canto en ángulo de 45°



Straight squared ridge
Costa retta squadrata
Quadratische gerade Kante
Côte droit carrée
Canto en ángulo recto



Double straight squared ridge
Costa retta doppia squadrata
Quadratische gerade doppelKante
Côte droit double carrée
Canto en ángulo recto doble



Rounded ridge at 45°
 Costa 45° arrotondata
 Abgerundete 45°-Kante
 Côte à 45° arrondie
 Canto redondeado en 45°

Vena passante attraverso lo spessore: l'introduzione della vena passante consente di ottenere un disegno uniforme anche tridimensionalmente, riproducendo le venature superficiali nello spessore della lastra e garantendo così l'estetica del piano.

Bordi: lavorazioni realizzate su Il Veneziano.



Rounded straight ridge
 Costa retta arrotondata
 Abgerundete gerade Kante
 Côte droit arrondie
 Canto redondeado en ángulo recto

Durchgaengige Marmorierung in der kompletten Materialstaerke: der in der Materialstaerke durchgaengige Venenverlauf der Tafel garantiert auch dreidimensional die Realisierung derselben Optik, wie die auf der Oberflaeche sichtbar. "Durch und durch" marmorierte Aesthetik der Arbeitsflaeche.

Kanten: Alle realisierten Formteile aus Il Veneziano.

Veine qui passe à travers l'épaisseur : l'introduction de cette veine permet d'obtenir un dessin uniforme même tridimensionnel, reproduisant les marbrures de la superficie dans l'épaisseur de la dalle et garantissant ainsi l'esthétique du plan.



Double straight rounded ridge
 Costa retta doppia arrotondata
 Abgerundete gerade doppelKante
 Côte droit double arrondie
 Canto en ángulo recto doble redondeado

Bords : réalisations effectuées sur l'article Il Veneziano.

Veta pasante a través del espesor: la introducción de la veta pasante genera un diseño uniforme y tridimensional; el veteado superficial se reproduce en el espesor de la tabla para potenciar la estética de la encimera.

Cantos: elaboraciones realizadas con Il Veneziano.

Technical Informations

Caratteristiche
Tecniche

Technische
Daten

Caracteristiques
Techniques

Características
Técnicas

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.

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 rivela 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 detersivi 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.

In una cucina la piastrina è uno degli elementi più importanti e deve essere scelto con attenzione, perché è su di essa 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.

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.

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.

KRAZFEST

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.

HYGIENE DER OBERFLÄCHE

Wissenschaftliche Tests beweisen, dass poröse Materialien die Bakterienbildung stärker als kompakte fördern. Da Feinsteinzeug ein extrem kompaktes und porenloses Material ist, eignet es sich für die Küche besonders gut, wo Hygiene immer an erster Stelle stehen muss.

Feinsteinzeug lässt keine flüchtige organische Verbindungen (VOC) frei, was wiederum aus gesundheitlicher Sicht, vor allem in Küchen, extrem wichtig ist und aus Feinsteinzeug ein sicher in der Küche einzusetzendes Material macht.

Le plan de travail d'une cuisine est l'un des éléments les plus importants et il doit donc être choisi avec attention, parce que c'est sur lui que l'on accomplit la plupart des préparations. L'objectif d'un plan n'est pas seulement de compléter l'ameublement de la cuisine de manière harmonieuse, mais, au-delà de l'esthétique et du design, il possède d'importantes caractéristiques : la résistance, la commodité et la fonctionnalité. Le choix du matériau à utiliser devient donc fondamental et, parmi tous les matériaux disponibles dans le commerce, le grès cérame est certainement l'un des meilleurs, grâce à ses propriétés techniques et esthétiques. La transformation de matières premières naturelles, alliée à l'application de technologies de production d'avant-garde brevetées, permet d'obtenir des matériaux capables de performances techniques élevées se distinguant par leurs effets pleine masse typiques qui sont depuis toujours la prérogative exclusive des marbres et des pierres de carrière. Les variations chromatiques, les veines et les petits points sont donc des caractéristiques de grande valeur des matériaux SapienStone.

RÉSISTANCE À LA CHALEUR

La résistance à la chaleur est extrêmement importante pour un plan de travail du fait qu'il entre fréquemment en contact avec des casseroles, des cafetières et des ustensiles bouillants qui pourraient dans certains cas l'endommager. Les surfaces en grès cérame sont résistantes aux hautes températures et au choc thermique selon la norme EN14617, à la chaleur humide d'après la norme EN12721 et à la chaleur sèche conformément à la norme EN12722 ; les dalles SapienStone sont bien en deçà des valeurs minimales dictées par ces normes, de sorte que même le client le plus exigeant peut utiliser pleinement son plan de travail de cuisine.

RÉSISTANCE AUX RAYURES

En raison de son utilisation intensive, le plan de travail d'une cuisine est très souvent exposé au risque de rayures et d'entailles causées par des ustensiles pointus et tranchants, mais aussi par des objets usuels rugueux. Le grès cérame est de loin le matériau le plus dur sur le marché et grâce à sa résistance naturelle, il s'avère être un excellent choix pour prévenir ce type de dommages.

RÉSISTANCE AUX TACHES, À LA CORROSION ET HYGIÈNE

Le grès cérame se caractérise principalement par son extrême compacité et par sa non-porosité qui font de lui un candidat idéal lorsque l'on doit choisir le plan de la cuisine. En particulier, l'imperméabilité de ce matériau permet d'éliminer facilement les taches les plus tenaces : l'huile, le vin, les jus et le café, mais aussi les substances acides comme le citron, le vinaigre ou les résidus de produits détergents se nettoient sans mal.

Le recours limité aux produits chimiques pour nettoyer les surfaces en grès cérame réduit la pollution de l'environnement et permet également de préserver la beauté originelle du matériel.

SURFACE HYGIÉNIQUE

Il est scientifiquement prouvé que les matériaux plus poreux favorisent la prolifération des bactéries plus que les non poreux. Étant donné que le grès cérame est un matériau compact et non poreux, il est parfaitement indiqué pour les surfaces d'une cuisine, surtout quand on prête une attention particulière au problème de l'hygiène. La santé est, elle aussi, un facteur très important. Nous tenons donc à souligner que le grès cérame ne dégage pas de Composés Organiques Volatiles (COV), hautement nocifs pour la santé. Cette caractéristique fait de lui un matériau sûr et approprié pour la cuisine.

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 por los típicos efectos que desde siempre son prerrogativa de los materiales naturales. Las variaciones cromáticas y de vetado y las pequeñas picaduras son por tanto características de alto valor de los materiales de SapienStone.

RESISTENCIA AL CALOR

La resistencia al calor es sumamente importante para una placa de cocción, ya que la placa podría arruinarse por el frecuente contacto con utensilios, ollas y cafeteras hirviendo.

Las superficies de gres porcelánico son resistentes a las altas 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.

SapienStone reserves the right to modify technical and formal details included in this catalogue.

Colors reproductions are approximate. All rights are reserved. Total or partial reproduction of text or illustrations of this catalogue is prohibited and is subject to legal sanctions.

SapienStone se réserve le droit d'apporter, si nécessaire, des modifications techniques et formelles aux informations présentes en ce catalogue. Reproduction de couleurs sont approximative. Tous les droits sont réservés. Toute reproductions totale ou partielle du contenu - textes et images - du présent catalogue est interdite et constituerait une contrefaçon sanctionnée par la loi.

SapienStone si riserva il diritto di apportare, qualora lo ritenesse opportuno, eventuali modifiche tecniche e formali ai dati riportati in questo catalogo. La riproduzione di colori è approssimativa. Tutti i diritti sono riservati. Ogni riproduzione totale o parziale dei contenuti del presente catalogo, sia di testo che di immagine, è vietata e sarà perseguita in termini di legge.

SapienStone se reserva el derecho de efectuar, en el caso que sea oportuno, eventuales modificaciones técnicas y/o formales a los datos que aparecen en este catalogo. La reproducción de colores es aproximada. Todos los derechos están reservados. Cualquier reproducción total o parcial de los contenidos de este catálogo, ya sea texto o las ilustraciones está prohibido y será perseguida de conformidad con la ley.

SapienStone behält sich ausdrücklich das Recht vor technische Änderungen vorzunehmen.

Farbdruckwiedergabe Unverbindlich. Alle Rechte sind vorbehalten. Der vollständige oder auszugsweise Nachdruck des Inhalts dieses Kataloges in Schrift und Bild ist verboten und wird nach Maßgabe des Gesetzes geahndet.

SAPIENSTONE

CSNEWVEN0921



Made in Italy

SapienStone

via Cimabue, 20

42014 Castellaranò (RE) Italy tel. +39 0536 816883

info@sapienstone.com / www.sapienstone.com

A BRAND OF

