

SCEGLIERE IL PIANO DI LAVORO

Meglio in nuance con i mobili oppure - per dare un'impronta creativa alla cucina - a contrasto? Una volta deciso l'abbinamento giusto in base a colori e finiture dell'ambiente, occorre anche valutare con attenzione **caratteristiche e plus dei vari tipi di materiale**

GRES LAMINAM

Piano di lavoro in Laminam Noir Desir per Clover di Cucine Lube (www.cucinelube.it), con ante in Rovere tabacco e Ottone ossidato. Una base da 60 cm, senza top, costa 405 euro + Iva.



MATERIALI CERAMICI

Tra i prodotti di questa famiglia, quelli in gres porcellanato - disponibili sul mercato anche con nomi commerciali differenti - sono quelli che offrono le migliori prestazioni.

- Il gres si ottiene da una miscela di argille e feldspati pregiati che vengono sottoposti a un **processo di cottura a temperature elevate** (oltre i 1200 °C).
- Ne deriva un materiale dalla superficie vetrificata, quindi **completamente idrorepellente**.
- Altamente resistente agli urti, inalterabile al calore e **inattaccabile dagli acidi e dai solventi**, il gres porcellanato è anche estremamente compatto ("greificato") e **perciò impermeabile all'acqua e alle macchie**.
- È ottenuto mediante l'impasto di materie prime selezionate (argille, sabbie quarzifere e feldspatiche) cui vengono aggiunti **pigmenti a base di ossidi metallici**.
- Si produce per pressatura e viene cotto a una temperatura di 1200 °C.
- Per i piani di lavoro si utilizzano **lastre di maxi formato** (100 x 300 cm e oltre) e di spessore sottilissimo (3-3,5 mm). Il materiale **può essere facilmente tagliato, sagomato e forato**.
- Ha un **aspetto monolitico**: eventuali giunture sono invisibili.
- Si pulisce facilmente e **non richiede manutenzione**.



GRES

In **Formalia di Scavolini** (www.scavolini.com) le ante in laccato opaco Scav 375 sono abbinata a un top in gres porcellanato Ossido nero. Prezzo da rivenditore.