

## KÜCHE



### Farben wie im Steinbruch

Urgewalt im Inneren der Erde formte den Marmor „Silk Georgette“, das Klima an der Oberfläche die Maserung des Eichenfurniers. In „Smoke“ gebeizt tragen die Holzflächen der Küche „Brutal“ optisch die Schubkästen mit Marmorfront. Die mittige Stoßkante der Platten unterstreicht die Symmetrie [www.pietboon.com](http://www.pietboon.com)



## NATURSTEIN

Seine feine Maserung zeichnet natürliche Bilder in die Küche – zusammen mit Holz ein unschlagbares Paar

### Wo bekomme ich Steinplatten?

Küchenstudios bestellen die Platten meist bei ihrem Steinmetz vor Ort, der die Verarbeitung und Montage übernimmt sowie das Risiko von Einbau und Transport. Diese Arbeit macht eine Natursteinküche relativ teuer. Hier ein Detail von „Factory“ aus weiß geädertem schwarzem Marmor, kombiniert mit Holz und Metall [www.keysbabo.com](http://www.keysbabo.com)



### NEUES ANBAUGEBIET

Die Marmorplatte stammt aus Patricia Urquiolas Küche „Salina“ und verlängert die Arbeitsfläche der Küche „Code“ von Piero Lissoni. Der matt geschliffene weiße Carrara-Marmor ist Ablage, Bar und Tisch zugleich und ein tolles Beispiel für das individuelle und flexible Kombinieren von Elementen aus verschiedenen Küchenprogrammen [www.boffi.com](http://www.boffi.com)

### Keine Verbindung

Der ganze Block der Küche „Code“ von Piero Lissoni scheint aus einem Stück des Hartsteins „GreyStone“ zu sein. Dank der feinen und exakten Verarbeitung sieht man weder Übergänge noch Verbindungen zwischen den einzelnen Elementen. Die matt polierte Oberfläche fühlt sich angenehm weich an, und auf dem extratiefen und sehr großen Spülbecken lassen sich Schneidbretter nach Belieben hin- und herschieben [www.boffi.com](http://www.boffi.com)



### Harte Schale, weicher Kern

Marmor ist wunderschön, aber im Vergleich zu Granit viel weicher und empfindlicher gegen Flecken und Kratzer. Eine Arbeitsplatte sollte poliert und so eingebaut werden, dass sie vom Fachmann nach starker Beanspruchung nachpoliert werden kann. Marmor, hier „Bianco Stuario“, verleiht als Küchenfront eingesetzten Details besondere Eleganz [www.pietboon.com](http://www.pietboon.com)

### EIN STÜCK NATUR

Unter enormem Druck und bei großer Hitze sind Steine in Millionen Jahren natürlich „gewachsen“. Als Arbeitsplatte gibt jede Art der Küche ein ganz eigenes Gesicht. Der „Elegant Grey“ aus Brasilien wirkt mit seiner samtig strukturierten Haptik eher warm. Mit unregelmäßigen weißen Adern durchzogen, kommt er als Hartgestein dem Marmor-Look ziemlich nahe [www.mylechner.de](http://www.mylechner.de)



## ALTERNATIVEN ZU NATURSTEIN



VIELFÄLTIG

### COMPOSITE

Natürlicher Quarz, mehr als 90 %, wird mit Harzen und Farbstoffen gemischt und verdichtet.

**Der Look** Die sehr regelmäßige Oberfläche ist in vielen Dekoren erhältlich, hier „Bianco River“.

**Die Eigenschaften** Die geschlossene Fläche ist hygienisch, sehr kratz- und fleckresistent und bedingt hitzebeständig (nichts für ganz heiße Töpfe und Pfannen).

**Die Pflege** Gängige Reiniger, aber niemals aggressive oder ätzende Stoffe (z. B. Ofenreiniger) verwenden. Muss nicht imprägniert werden [www.siematic.com](http://www.siematic.com)



FEIN & STARK

### KERAMIK

Die Mischung aus Quarzsand, Feldspat, Ton und Kaolin wird bei hohen Temperaturen gebrannt.

**Der Look** Die dünnen Platten sind von Naturstein fast nicht zu unterscheiden. Hier „Travertin“.

**Die Eigenschaften** Das Material ist hygienisch, robuster als Granit, säurebeständig und bedingt hitzebeständig (nichts für ganz heiße Töpfe und Pfannen).

**Die Pflege** Besonders einfach mit gängigen Reinigern, aber auch mit Essigsäure und Spiritus. Muss nicht imprägniert werden [www.next125.de](http://www.next125.de) und [www.systemo.de](http://www.systemo.de)



UNVERWÜSTLICH

### DEKTON

Rohstoffe zur Herstellung von Glas, Keramik oder Quarzflächen werden ultrakompakt gepresst.

**Der Look** Fast jedes Material kann nachgebildet werden. Es gibt 33 Varianten, hier „Entzo“.

**Die Eigenschaften** Dekton ist das robusteste Material am Markt, fast unverwüstlich und mit 3,2 x 1,44 m und 0,8, 1,2 oder 2 cm Stärke im XXL-Format erhältlich.

**Die Pflege** Die normale Reinigung reicht aus. Die mittels Nanotechnologie beschichtete „XGloss“-Variante lässt alle Flüssigkeiten abperlen [www.dekton.de](http://www.dekton.de)