

# Manual de encimeras





## La encimera: la base para muchos trabajos de la cocina

La encimera es el elemento predominante y con su función de diseño del espacio y su tamaño determina la impresión general de la cocina. No solo es la superficie principal para preparar los platos, sino también para todos los trabajos que tienen lugar en la cocina. Por lo tanto, todos los materiales que se utilizan como material para la encimera deben cumplir los requisitos de las superficies higiénicas en caso de contacto directo con los alimentos y, al mismo tiempo, deben ser muy robustos. La variedad es amplia y abarca desde piedra natural, pasando por composite de cuarzo, cerámica, acero inoxidable, cristal, material mineral, laminado, hasta madera maciza.

## **Material mineral**

Los materiales minerales tienen una háptica agradable y no solo son muy bonitos, sino que, sobre todo, son muy versátiles. El material consiste en una masa acrílica con minerales y pigmentos de color y se puede dar la forma que se desee sin juntas. Se pueden elegir numerosos colores.



## **Cerámica**

La cerámica es el material artificial más antiguo de la humanidad. Las materias primas naturales quemadas son tan densas que cumplen los requisitos más estrictos en materia de higiene, incluso para el uso diario. La paleta de colores apenas tiene límites. El tacto especial de la superficie hace que este material sea muy interesante.



## **Laminado o derivado de la madera**

En el laminado, un tablero de material derivado de la madera forma el material de base. Gracias al papel decorado especial se forman colores unitarios, así como imitaciones a la madera y decoraciones de fantasía con un tacto especial. Las apariencias especiales de la superficie como la madera «recién cortada» de moda pueden realzar muy bien el aspecto de los frontales de los muebles.



## **Madera maciza**

La madera maciza es uno de los materiales más finos y valiosos de la naturaleza. El material proporciona un aspecto cálido y un ambiente agradable. Gracias a una buena calidad de la madera certificada se obtiene un valor especialmente alto y también una pieza única para la encimera.



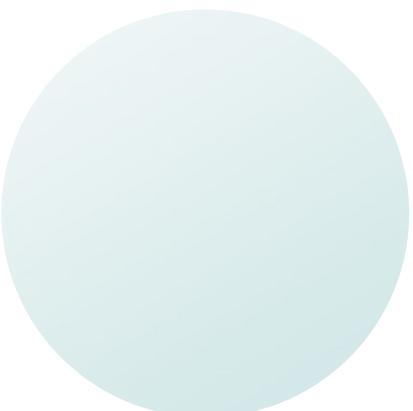
## Piedra natural

La piedra natural es un material natural exclusivo. Gracias a sus propiedades destacadas, como un grado de dureza muy alto, la resistencia térmica fuerte o la posibilidad de realizar un diseño de color natural diferente, este material también es muy apropiado para someterse a las exigencias importantes de una cocina. Además de granito, también se utiliza basalto, cuarcita, anortosita, diorita, sienita, gabro, pizarra y muchos otros.



## Cristal

El cristal presenta una apariencia muy noble y elegante. La tecnología ha avanzado mucho, de modo que las técnicas de impresión o de lacado en la parte trasera del cristal permiten obtener fotografías y efectos cromáticos.



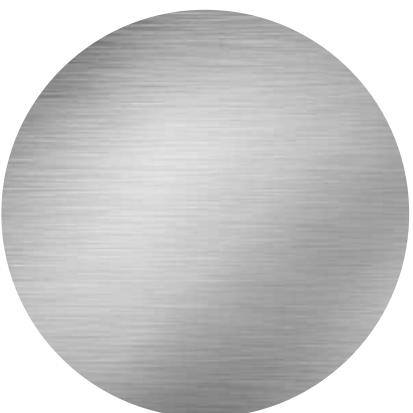
## Composite de cuarzo

El composite de cuarzo es un material muy resistente, compuesto en parte de materias primas naturales (generalmente hasta un 93 % de cuarzo) y en parte biorresinas. La enorme variedad de colores hace posible satisfacer casi todos los deseos de coloración. Las superficies pulidas e higiénicas están probadas y son extraordinariamente adecuadas para el contacto directo diario con los alimentos. (Solicite el certificado correspondiente).



## Acero inoxidable

Ahora las encimeras de acero inoxidable proporcionan una apariencia profesional con una larga durabilidad. Los recubrimientos especiales se encargan de que el material sea resistente a los araños y conserve durante mucho tiempo su atractivo.





Más información en  
**[www.dsingular.com](http://www.dsingular.com)**

Fuente: Arbeitsgemeinschaft Die Moderne Küche e.V. (AMK)