errepiinterni

11 MATERIALI
per il PIANO di LAVORO della tua prossima CUCINA SU MISURA

Il piano di lavoro (il TOP)
è la superficie con la quale sarai in contatto quotidiano.
È la parte della cucina più esposta a calore, sostanze varie, urti.
Ma rappresenta la ciliegina sulla torta estetica.
Sceglierlo consapevolmente è molto importante.
Ci lavori, ci prepari da mangiare, deve essere igienico e resistente.
Facile da pulire, per eliminare la carica batterica.
Se devi risparmiare, non farlo su questo particolare.

6.1 Il GRANITO

Cos'è

Il granito è una pietra naturale di origine vulcanica, diffusissima sul pianeta terra.

Ha una trama caratteristica fatta di piccoli cristalli granulari legati insieme in una matrice rocciosa, che gli conferisce la caratteristica trama. E gli danno anche il nome: grani, granito.

La pietra viene cavata dalla montagna e tagliata in lastre dello spessore richiesto.

La grana è la dimensione dei grani. Il colore varia dal bianco al nero, passando per il giallo e il rosso. Sullo sfondo sempre i grani, in contrasto o sfumati.

Naturalmente, le caratteristiche di grana e colore dipendono dalla pietra da cui viene ricavata la lastra.

Le lastre vengono poi sagomate o scavate per essere adattate all'installazione sui mobili, secondo il disegno scelto. La forma che può assumere è limitata dal fatto che stiamo parlando di una pietra.

Pregi e difetti

Il granito è molto duro e resistente ai graffi.

Ma attenzione agli urti. Se qualcosa di pesante cade su uno spigolo in granito, questo si scheggia.

Resiste molto bene all'umidità e al tempo, d'altro canto è in circolazione da milioni di anni!

Non gradisce l'acidità, perché scioglie i suoi componenti. Questa causa degli aloni, che non possono essere eliminati facilmente e spesso sono persistenti.

Il fatto che sia una pietra, le forme che si riescono a ottenere sono limitate dal tipo di lavorazione possibile.

La finitura generalmente è lucida, ma può anche essere opaca, bocciardata, ecc.

6.2 Il MARMO

Cos'è

Come il granito è una pietra naturale, ma di origine metamorfica. Derivata dalla trasformazione di altre rocce, a causa della pressione della crosta terrestre.

Si chiama marmo, perché deriva da una parola greca che significa pietra splendente.

La pietra viene cavata dalla terra e tagliata in lastre dello spessore richiesto, proprio come il granito.

Il marmo si presenta con delle venature particolari e uniche che gli conferiscono la sua bellezza.

Le lastre di marmo vengono poi lavorate per essere adattate all'installazione sulle basi della cucina.

Le finiture fra cui scegliere sono diverse, lucidatura, levigatura, bocciardatura, ...

Non mi dilungo troppi, qui.

Pregi e difetti

Il marmo è duro come il marmo! Resiste al calore, alla pressione e agli urti, ma può essere scalfito, soprattutto gli spigoli.

Non è completamente impermeabile, assorbe poco i liquidi, ma ciò basta per provocare delle macchie, molto difficili o impossibili da eliminare.

Il carbonato di calcio di cui è composto è solubile, per cui se appoggi una fetta di limone, ci resta un antipatico alone.

La resistenza della superficie a liquidi e acidi dipende anche dal tipo di finitura.

Per il fatto che è una pietra, le possibili lavorazioni sono limitate. Per esempio non è possibile scendere sotto il centimetro di spessore, almeno per i piani cucina.

La lunghezza della lastra è limitata, quindi risulteranno visibili le giunzioni.

6.3 Il PIETRA RICOSTRUITA

Cos'è

È una miscela di materiale minerale (oltre il 90%) inglobato in una matrice di resina plastica o composto da miscele minerali sinterizzate.

L'idea è quella di costruire in poco tempo, per mezzo di un processo industriale, ciò che la natura forma in ere geologiche.

Per i piani di lavoro delle cucine si utilizza principalmente il quarzo come minerale.

Si ottengono delle lastre che poi vengono utilizzate come se fossero della vera pietra.

Fra i materiali di questo genere, i più noti sono:

- Okite®
- Silestone®
- Dekton®

Pregi e difetti

Dicono che siano materiali cinque volte più forti del granito.

La superficie non è porosa, quindi non assorbe liquidi. È molto resistente a caffè, vino e molte altre sostanze di uso quotidiano.

Resiste bene al calore e ai graffi.

È facile da pulire, non richiede particolare manutenzione.

Non è una pietra naturale, ma ne ha tutti i limiti dal punto di vista della formatura. Viene fornito in lastre, che vanno dunque tagliate a misura.

La finitura superficiale può essere fondamentalmente liscia o bocciardata (tipo buccia d'arancia).

La gamma dei colori e delle trame è amplissima.

6.4 La SUPERFICIE SOLIDA

Cos'è

Si chiamano superficie solida (che in verità è un ossimoro) quei materiali tecnologici tipo il Corian® che hanno un'apparenza di pietra me che si possono modellare per ottenere forme desiderate.

Sono composti da una matrice in resina termo-plastica (circa un terzo) e da un materiale di riempimento di origine minerale (due terzi).

Il primo materiale di questo genere è stato il Corian® della DuPont. Ma dato che il brevetto è scaduto, altri produttori si sono immessi sul mercato, per cui ora si trovano in giro vari prodotti. Purtroppo anche copie piuttosto scadenti.

A noi interessano solo prodotti di qualità, questi sono alcuni dei nomi più importanti, oltre al Corian®:

- Avonite®
- Staron®
- Krion®
- HiMacs®

Pregi e difetti

È una famiglia di materiali tecnologici, dove a differenza delle pietre, il materiale può essere termo-formato come una plastica, grazie alla matrice di resina che funge da legante.

Tutto il volume è fatto dello stesso materiale, al contrario del laminato, che è fatto a strati e solo quello esterno fornisce la caratteristica alla superficie. Forse è per questo che l'hanno chiamato superficie solida.

Grazie a ciò, si possono ottenere delle lastre, ma anche dei prodotti con sagome particolari e di design. Per esempio il lavello o un piano di lavoro con superfici curve.

Il bello è che le giunzioni non si vedono e non si sentono, quindi il piano sembra un enorme monoblocco. E lo sporco non si infila.

Questi materiali sono resistente ai graffi e alle sostanze chimiche normalmente presenti in cucina (grassi, acidi, zuccheri, acqua, alcool, ecc.). Resistenti agli urti. Se si rompono si possono riparare. Normalmente sono facili da pulire.

Riguardo al calore, meglio non esagerare, in fondo è una plastica. Termo-formabile.

Colori e le trame? C'è l'imbarazzo della scelta.

6.5 La CERAMICA (piastrelle)

Cos'è

Ecco le classiche piastrelle di ceramica.

La ceramica è un impasto di acqua e argilla, cotto in forno.

Si usa un impasto di argilla che permette di ottenere dei biscotti belli compatti e non porosi.

Questi biscottini di terra vengono spennellati con uno smalto a base vetrosa e ricotto ancora in forno.

La spennellata di smalto è ciò che rende la superficie resistente e permette di ottenere colori e disegni praticamente infiniti.

Le piastrelle possono essere incollate su un supporto e poi posato sul mobile della cucina. Qualcuno posa le piastrelle direttamente sul mobile della cucina. Oppure si costruisce la cucina in muratura, che e poi viene rivestita di piastrelle.

Le piastrelle possono essere piccole o grandi, tinta unita o decorate.

Pregi e difetti

La ceramica è un materiale utilizzato anche per le stoviglie, quindi su igiene, resistenza alle sostanze domestiche, graffi, calore, funghi, muffe, liquidi, ... non si discute.

Tantomeno si discute la facilità di pulizia.

Diciamo che il punto debole del piano sono le inevitabili giunzioni fra le piastrelle, le fughe. Che i realtà è dovuto alla qualità del collante utilizzato per la posa.

L'estetica, per l'appunto. Con le piastrelle è possibile scegliere tra una varietà infinita di motivi, disegni e colori.

Puoi disegnarci tu stessa il motivo che desideri.

Riguardo agli urti, invece, bisogna stare attenti. La superficie è dura, ma se la scalfisci rischi di arrivare al cuore del materiale, al biscottino, che è tipo terracotta marrone.

6.6 Il GRÈS

Cos'è

Il grès porcellanato è un materiale che viene ottenuto dalla sinterizzazione di polveri ceramiche, sabbia e altri minerali. La miscela di polveri viene pressata e cotta ad alta temperatura per ottenere un corpo unico.

Grazie a nuove tecnologie, si producono grès porcellanati che possono essere usati anche come top cucina. In particolare vengono prodotte lastre molto grandi e sottili, dallo spessore di 5 a 12 mm.

I prodotti più conosciuti per questi materiali sono:

- Laminam®
- Kerlite®

Pregi e difetti

Posso dire che il grès porcellanato è l'alternativa tecnologica alle piastrelle.

La resistenza è grossomodo la stessa. Però se si scalfisce non si vede la base argillosa marrone, perché superficie e corpo del materiale sono omogenei.

Se il punto debole per la pulizia delle piastrelle sono le fughe, con il grès il problema è risolto, grazie all'ampiezza delle lastre.

Rispetto alle piastrelle il salto estetico e di gusto è notevole, passando dal caldo classico della piastrella al freddo tecnologico adatto per stili moderni o minimalisa.

Ma all'immaginazione non c'è limite.

6.7 Il VETRO

Cos'è

Un fuoco acceso sulla spiaggia dopo un naufragio, tanto tempo fa.

L'indomani mattina i naufraghi ritrovano fra le ceneri un materiale strano. Una strana lastra lucida e fragile. Ma non è ghiaccio.

Il fuoco aveva fuso la sabbia silicea con alcuni mattoni del carico di soda trasportato dalla nave, che erano stati disposti sulla spiaggia per contenere il fuoco.

L'evoluzione del vetro arriva fino al top delle nostre cucine: vetro temperato per aumentare la resistenza.

Prodotto in lastre di vario spessore.

Il vetro è vetro, lo conosci bene.

Ma attenzione. Non so ancora quando, ma il Gorilla®Glass della Corning®, quello usato per lo schermo di smartphone e tablet sta per arrivare nel mondo dell'arredamento. Lastre di 0,2 mm di spessore. Ne vedremo delle belle.

Pregi e difetti

Molto resistente alle sostanze della cucina, impermeabile e abbastanza resistente al calore.

Non lasciare la pentola calda direttamente sul piano.

Facile da pulire.

Non gli piacciono gli urti e non resiste molto ai graffi.

Spesso viene bordato con un profilo metallico perché è fragile e se si scheggia diventa tagliente.

Conferisce una grand luminosità e brillantezza all'ambiente e un senso di igiene.

Può essere colorato e anche decorato, per esempio al rovescio, così la superficie risulta liscia.

Discorso diverso per il Gorilla®Glass. Ma è ancora un po' troppo presto.

6.8 L'ACCIAIO INOSSIDABILE

Cos'è

L'acciaio inossidabile è una lega del ferro con carbonio, cromo, nichel e altri alliganti.

Il bello dell'acciaio inossidabile è che non si ossida! Grazie alla passivazione superficiale autogena garantita dalla presenza del cromo.

Il cromo serve bene nell'acciaio, ma non devi metterlo in coppia con il cloro, per esempio in ristagni prolungati di acqua salata. Altrimenti si innescano dei fenomeni di corrosione.

L'acciaio inox lo puoi tagliare, piegare, trafilare, laminare, imbutire e saldare.

Sul mercato si trovano un'infinità di semilavorati: fili, tubi, profilati, lamiere.. È abbastanza facile ottenere le forme necessarie per l'impiego nella cucina.

Valga il fatto che le cucine professionali e industriali sono costruite in acciaio inossidabile.

Chissà perché?

Pregi e difetti

Conosci l'acciaio in ossidabile in cucina per aver, probabilmente, il lavello fatto con questo materiale. O le posate.

I piani delle cucine professionali sono in acciaio. Anzi, le cucine professionali sono completamente in acciaio.

Dunque sai che resiste al calore e ai prodotti di uso quotidiano. Ma attenzione ai prodotti contenenti il cloro.

Resiste agli urti. Ma se un oggetto cade pesante, rischia di ammaccarsi.

Per quanto riguarda i graffi, si riga. E dovrai fartene una ragione.

È igienico e facile da pulire, ma puliscilo in fretta altrimenti resta una macchia di calcare o un alone dovuto alla fetta di limone che hai lasciato lì.

Però, è un po' rumoroso, se non curi alcuni aspetti.

Con la saldatura laser puoi realizzare un lavello che è un pezzo unico con il piano. Ma devi usare un bello spessore per il lavello, per non dover sostituire tutto il piano in caso di necessità.

Dal punto di vista estetico da un tocco di professionalità e modernità alla cucina.

6.9 Il LEGNO

Cos'è

Prendi un albero, lo abbatti, seghi il tronco. Ecco il legno.

Se lo seghi per bene ottieni delle tavole per costruire qualcosa.

A seconda della pianta che abbatti ottieni un legno di una certa essenza e qualità.

Il legno è un materiale che una volta era qualcosa di vivo. E in un certo senso continua a esserlo anche quando diventa un oggetto.

Per il piano cucina i non si usa il legno in tavole integrali.

Si tagliano dei listelli, lamelle o cubetti e si incollano tra loro per formare una tavola composita. Questo permette al manufatto di resistere alle deformazioni causate dall'umidità, che provoca rigonfiamenti e deformazioni fastidiose, come l'incurvatura.

La tavola composita viene trattata con prodotti che ne migliorano la resistenza.

Pregi e difetti

Il legno è caldo e vivo.

Se lo vuoi vedere sempre bello come appena montato, non è il materiale per te.

Vive e invecchia quotidianamente e porta i segni dell'utilizzo, che possono anche essere piacevoli.

Non resiste al calore, non resiste ai graffi e si ammacca con gli urti forti.

Non è bene cucinarci direttamente sopra, tipo tirare la pasta, per via dei prodotti usati per conservarlo e per le colle usate per tenere uniti i listelli.

Dal punto di vista estetico, esistono molte essenze, si può tingere in vari colori e si hanno diverse venature.

La disposizione e la forma dei listelli aggiunge ulteriore varietà estetica.

C'è un'ampia scelta per i tuoi gusti.

Non tutti i top in legno sono della medesima qualità, quindi attenzione!

6.10 Il LAMINATO

Cos'è

Nella *Guida alla Cucina su Misura*, al punto 4 è spiegato meglio di cosa si tratta.

È un materiale costruito con un pannello di base (che può essere anche multistrato) sopra al quale viene incollato un foglio di finitura in materiale polimerico. Questo ultimo strato è una lamina che dona le caratteristiche alla superficie, estetiche e di resistenza.

Lo strato superiore può essere di varie trame e colori, di vario spessore e di diversi materiali.

La sezione trasversale del pannello mette in mostra il cuore del materiale, per cui il bordo viene ricoperto. La bordatura si fa incollando un nastro di rifinitura, che può essere in metallo (alluminio) o dello stesso materiale usato per la superficie.

Laminato nano-tecnologico

L'ultimo grido dei laminati è il FENIX NTM®.

Questo materiale polimerico innovativo viene usato come strato superficiale del laminato. È frutto della ricerca italiana nelle nano-tecnologie e ha delle interessanti caratteristiche. La più sbalorditiva è che i graffi si riparano con un panno caldo!

Esiste anche in lastre di 10 mm e oltre. Forse dovrei classificarlo nei *superficie solida*?

Pregi e difetti

Il laminato non è molto resistente all'ambiente domestico.

Può facilmente essere scalfito da una lama, non resiste alle alte temperature, ne all'umidità.

Inoltre, tutte le colle che contiene non lo rendono molto consigliabile se ci devi fare la pasta sfoglia sopra.

Dal punto di vista estetico, c'è l'imbarazzo della scelta.

Fortunatamente è un materiale economico, quindi se ti piace cambiare spesso l'estetica, puoi sostituirlo più volte.

Nanotecnologie in soccorso

Discorso a parte per il FENIX NTM®, che ha una buona resistenza all'ambiente domestico, idoneo al contatto con gli alimenti. Anzi ha proprietà antibatteriche avanzate.

Resiste al calore secco, agli urti, ai graffi (e se si graffia si ripara), alla muffa, a solventi e acidi.

È pure morbido al tatto.

Esteticamente ha una superficie molto opaca e poco riflettente. I colori non sono molti, in tinta unita o punteggiati.

6.11 Il CEMENTO

Cos'è

Il cemento è quella polvere che si ricava dalla cottura ad alta temperatura di calcare e argilla, poi finemente macinato e infine messo in quei sacchi di carta spessa.

Questa polvere unita all'acqua ha delle proprietà leganti, per cui può essere miscelato con materiali inerti come sabbia, ghiaia, pietrisco, ecc.

Questa miscela può essere colata in stampi. Dopo l'indurimento il manufatto prende la forma dello stampo.

La superficie può essere trattata affinché aumenti la sua resistenza e migliori l'aspetto estetico.

Pregi e difetti

L'impiego del cemento come top cucina ha il vantaggio dell'estrema personalizzazione.

Puoi dare la forma che vuoi, il colore che vuoi e la finitura che vuoi.

Puoi mettere nella miscela sassi o vetri colorati, pezzetti di marmo, ecc., per ottenere il graniglia.

Puoi conferire alla cucina un aspetto rustico, moderno o industrial.

La resistenza all'ambiente domestico, ai graffi e agli urti dipende dalla forma e dalla finitura superficiale e dai materiali che hai miscelato, inclusi i necessari additivi per migliorare le caratteristiche di resistenza.

La resistenza al calore è elevata.

Puoi anche integrare un lavello fatto con lo stesso materiale.

Le variabili in gioco sono molte, serve esperienza: per ottenere un prodotto di ottima qualità e evitare spiacevoli inconvenienti, è bene rivolgersi ad artigiani specializzati.

E tu?
Hai già le idee chiare?

La scelta è davvero ampia, ma spero che questa piccola guida possa aiutarti ad avere un quadro e magari a farti venire qualche idea!

Claudio Pignoli

La tua cucina su misura

Per avere qualche **suggerimento personalizzato**
o un preventivo senza impegno,
puoi usare questi recapiti.

Ricevo io direttamente, quindi ti risponderò molto in fretta.

info@errepi-interni.it
WhatsApp
+39-349-66-88-641 telefono o sms

errepiinterni

Cucine su Misura
dal 1977
Manerbio - BS

i-materiali-per-il-piano-di-lavoro-della-cucina V170925

©2017 Errepi SRL