

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

| **Fior di Bosco** Silky & Polished
| **Premium White** Natural

SAPIENSTONE

| **Fior di Bosco** Silky & Polished

| **Premium White** Natural

Simple yet elegant, **Fior di Bosco** features a gray background lightened by subtle white veining and a cloudy effect which softens the transition from one gradation to another. SapienStone's aesthetic and technological research, supported by Iris Ceramica Group expertise, has created a worktop suitable for any type of kitchen due to its understated look, but which also gives the space a sophisticated ambiance. The collection's two finishes are designed for different styles of kitchen: Silky, with its velvety finish accentuates the subtlety of the worktop, while glossy, reflective Polished gives the color greater depth. **Premium White** combines a white background with fine pale grey veins to reproduce marble, with the subtle stripes created by time on its surface. Perfect in spaces with a delicate look, the unique design of this SapienStone surface adds radiance to any kitchen. A pale kitchen countertop brightens up the meal preparation area, and the SapienStone Premium White porcelain kitchen countertop combines the gloss of a countertop only 12 mm thick with a polished finish and the beauty of a timeless material, marble.

Semplice ed elegante **Fior di Bosco** si presenta con un fondo grigio rischiarato da sottili venature bianche e un effetto nuvolatura che ammorbidisce i passaggi da una gradazione all'altra. La ricerca estetica e tecnologica di SapienStone, che si avvale dell'expertise di Iris Ceramica Group, ha creato una texture che può essere inserita in qualsiasi tipo di cucina per la sua pacatezza, ma che è anche capace di caratterizzare lo spazio con un look raffinato. Le due finiture in collezione sono pensate per connotare la cucina in modo diverso: Silky, con la sua superficie vellutata accentua il carattere di sobrietà della texture, mentre Polished, lucida e riflettente, dona nuova profondità al colore. **Premium White** abbina una base bianca a sottili venature grigio chiaro e riproduce il marmo stratificato, in cui il tempo ha creato sulla superficie un movimento di lievi striature. Perfetta in ambienti dal look delicato, questa texture di SapienStone ha un design unico, che rende radiosa ogni cucina. Un piano cucina chiaro rende luminoso lo spazio dedicato alla preparazione dei pasti e il top in grès porcellanato SapienStone Premium White unisce la lucentezza di un top di soli 12 mm dalla finitura levigata alla bellezza di un materiale senza tempo come il marmo.

Fior di Bosco, einfach und elegant, mit grauem Hintergrund, durchzogen von einer feinen weißen Maserung und mit Wolkeneffekt, der den Übergang von einer Abstufung zur anderen weicher macht. In der ästhetischen und technologischen Forschungsabteilung von SapienStone, die die Expertise von Iris Ceramica Group nutzt, wurde eine Oberfläche entwickelt, die wegen ihrer Vielseitigkeit in jeder Art von Küche verwendet werden kann, die gleichzeitig aber auch in der Lage ist, den Raum zu gestalten. Die beiden Oberflächen der Kollektion sind so konzipiert, dass sie die Küche auf eine ganz besondere Weise in den Mittelpunkt rücken: Silky, mit seiner samtigen Oberfläche, betont den nüchternen Charakter der Oberfläche, während Polished, glänzend und reflektierend, der Farbe neue Tiefe verleiht. **Premium White** kombiniert eine weiße Basis mit dünnen hellgrauen Adern und reproduziert geschichteten Marmor, in dem die Zeit eine Bewegung von leichten Streifen auf der Oberfläche erzeugt hat. Diese Textur von SapienStone ist perfekt für Umgebungen mit einem zurückhaltenden Look und hat ein einzigartiges Design, das jede Küche erstrahlen lässt. Eine helle Küchenplatte erhellt den Raum für die Zubereitung von Speisen und die Feinsteinzeugplatte SapienStone Premium White verbindet den Glanz einer 12 mm Platte mit einem glatten Finish und der Schönheit eines zeitlosen Materials wie Marmor.

Simple et élégante, **Fior di Bosco** a un fond gris éclairé par de fines marbrures blanches et un effet nuage qui adoucit les passages d'une gradation à l'autre. La recherche esthétique et technologique de SapienStone, basée sur l'expertise d'Iris Ceramica Group, a créé une texture qui peut être insérée dans tout type de cuisine grâce à sa délicatesse, mais qui est aussi capable de caractériser l'espace par un look raffiné. Les deux finitions de la collection sont conçues pour définir la cuisine d'une manière différente : Silky, avec sa surface veloutée, accentue le caractère sobre de la texture, tandis que Polished, brillante et réfléchissante, donne une nouvelle profondeur à la couleur. Associant une base blanche à de fines veines gris clair, **Premium White** reproduit un marbre stratifié sur lequel le temps aurait dessiné de légères stries. Parfait dans les espaces de style délicat, cette texture SapienStone se distingue par une apparence unique à même de faire rayonner n'importe quelle cuisine. Les plans de cuisine clairs parviennent à illuminer l'espace de préparation des repas. Le plan en grès cérame SapienStone Premium White fait même plus en associant la brillance d'un produit en finition polie ne mesurant que 12 mm d'épaisseur à la beauté d'un matériau aussi intemporel que le marbre.

Sencilla y elegante, **Fior di Bosco** se presenta con un fondo gris con vetas blancas finas y un efecto nubes que suaviza los cambios de una gradación a otra. La búsqueda estética y tecnológica de SapienStone, que se vale de la pericia de Iris Ceramica Group, ha creado una textura que se puede insertar en cualquier tipo de cocina por su placidez, pero que también es capaz de caracterizar el espacio con un look refinado. Los dos acabados de la colección están pensados para connotar la cocina de manera diferente: Silky, con su superficie aterciopelada, acentúa el carácter sobrio de la textura, mientras que Polished, brillante y reflectante, añade profundidad al color. **Premium White** combina una base blanca con finas vetas de color gris claro y reproduce el mármol estratificado, en el que el tiempo ha creado, sobre la superficie, un movimiento de leves estrías. Perfecto para ambientes en los que se busca un look refinado, este modelo de SapienStone presenta un diseño único que otorga un aspecto radiante a la cocina. Una encimera clara aporta luminosidad al espacio dedicado a la preparación de los alimentos. La encimera de gres porcelánico SapienStone Premium White une el brillo de una encimera de solo 12 mm con el acabado pulido de un material intemporal como el mármol.





Fior di Bosco / silky

size
328x154cm
129"x60" in
unrectified
non rettificato
nicht rektifiziert
non rectifié
no rectificado

silky
SSY3215528G

↓ thickness
↑ 12 mm

Fior di Bosco / polished

size
328x154cm
129"x60" in

unrectified
non rettificato
nicht rektifiziert
non rectifié
no rectificado

polished / levigato / geschliffen / poli / pulido
SSP3215528G

↓ thickness
↑ 12 mm







Premium White / natural

size
328x154cm
129"x60" in
unrectified
non rettificato
nicht rektifiziert
non rectifié
no rectificado

natural / naturale / matt / naturel / mate
SSH3215514GST

↓ thickness
↑ 12 mm

Premium White / polished

size
328x154cm
129"x60" in

unrectified
non rettificato
nicht rektifiziert
non rectificié
no rectificado

polished / levigato / geschliffen / poli / pulido
SSP3215514GST

↓ thickness
↑ 12 mm



Technical Informations

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.

RESISTANCE TO HEAT

Surfaces in porcelain stoneware resist high temperatures, frost and thermal shock. These characteristics are fundamental in a kitchen, as the frequent contact with any hot pots and tools may damage the top. High temperatures and sudden thermal changes are unable to affect this material in any way over time thanks to its high technical performance.

RESISTANCE TO SCRATCHES

As the worktop is intensively used in a kitchen, it may be scratched or scored very often by sharp or pointed tools, but also by rough everyday objects. Porcelain stoneware is definitely the hardest material among those available on the market; thanks to its natural resistance, it is the ideal choice for avoiding this kind of damage and always having a perfect top that will not change over time in the kitchen.

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.

RESISTENZA AL CALORE

Le superfici in Gres Porcellanato sono resistenti alle alte temperature, al gelo e allo shock termico. Queste caratteristiche sono estremamente importanti in una cucina, perché il frequente contattato con utensili, pentole e caffettiere bollenti potrebbe in alcuni casi rovinare il piano cucina. Le qualità tecniche altamente performanti delle lastre in ceramica fanno sì che le alte temperature e gli sbalzi termici non siano in grado di alterare in alcun modo questo materiale che si conserva incorruttibile nel tempo.

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 pervenire questo genere di danni ed avere quindi un top cucina sempre perfetto e inalterabile nel tempo.

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 einer Küche ist die Arbeitsplatte einer der wichtigsten Bestandteile. Aus diesem Grunde ist die Wahl der richtigen Platte extrem wichtig, denn die meisten Aktivitäten werden genau auf der Arbeitsplatte ausgeführt. Der Zweck einer Arbeitsplatte besteht nicht nur darin, die Küchenausstattung schön zu vervollständigen, denn zu Design und Optik gesellen sich auch weitere sehr wichtige Eigenschaften: der Widerstand, die Zweckmäßigkeit und die Funktionalität.

Die Wahl des richtigen Materials ist somit extrem wichtig. Unter allen verfügbaren Materialien gehört Feinsteinzeug bestimmt aufgrund seiner technischen und optischen Eigenschaften zu den allerbesten.

HITZEBESTÄNDIGKEIT

Feinsteinzeugflächen halten hohen und niedrigen Temperaturen, und auch Hitzeschocks stand. In einer Küche sind diese Eigenschaften extrem wichtig, wo der ständige Kontakt mit Küchengeräten, heißen Töpfen und Kaffeekannen in einigen Fällen die Arbeitsplatte beschädigen könnte. Die technische Qualität der Keramikplatten ist derart gut, dass diese absolut hitze- und frostbeständig sind und auch keine Wärmeschocks scheuen, so dass dieses Material auf Dauer unverwüstlich bleibt.

KRAZTFESTIGKEIT

Durch den ständigen intensiven Gebrauch der Arbeitsplatte in einer Küche mit Küchenutensilien und sonstigen Geräten, ist diese ständig der Gefahr von Kratzern ausgesetzt. Feinsteinzeug gehört zu den absolut härtesten Materialien, die im Angebot stehen und wird durch seine natürliche Widerstandsfähigkeit zur besten Lösung für immer perfekte Arbeitsplatten in der Küche, die auf Dauer schön bleiben.

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 spurlos 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.

Caratteristiche
Tecniche

Technische
Daten

Caracteristiques
Techniques

Características
Técnicas

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.

RÉSISTANCE À LA CHALEUR

Les surfaces en grès cérame résistent aux fortes températures, au gel et au choc thermique. Ces caractéristiques sont extrêmement importantes dans une cuisine, dans la mesure où le contact fréquent avec les ustensiles, les casseroles et les cafetières bouillantes pourraient dans certains cas abîmer le plan de cuisine. Les qualités techniques hautement performantes des plaques en céramique font en sorte que les fortes températures et leurs sautes ne sont nullement en mesure d'altérer ce matériau qui reste parfait avec le temps.

RÉSISTANCE AUX RAYURES

À cause de l'usage qu'on en fait, le plan de travail est souvent exposé au risque de subir des rayures et des marques dues aux ustensiles pointus et affûtés, mais aussi aux objets ordinaires qui présentent des aspérités. Le grès cérame est, dans l'absolu, le plus dur de tous ceux que l'on trouve dans le commerce et, grâce à sa résistance naturelle, il constitue un choix excellent pour prévenir ce genre de dommages et conserver au fil du temps un plan de cuisine toujours parfait et inaltérable.

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.

RESISTENCIA AL CALOR

Las superficies de gres porcelánico son resistentes a altas temperaturas, hielo y choques térmicos. Estas características son extremadamente importantes en la cocina, ya que la encimera podría estropearse a causa del contacto frecuente con utensilios, ollas y cafeteras hirviendo. Las características técnicas de calidad de las placas de cerámica hacen que las altas temperaturas y los cambios de temperatura no afecten al material, que se mantiene intacto a lo largo del tiempo.

RESISTENCIA AL RAYADO

Las encimeras suelen rayarse y presentar marcas a causa del uso intensivo y la exposición a utensilios afilados y puntiagudos, así como a objetos normales con aristas. Por ser el material más duro de los que se comercializan y gracias a su resistencia natural, el gres porcelánico ha demostrado que es una alternativa óptima que evita este tipo de daños y permite disfrutar de una encimera siempre perfecta e intacta con el paso del tiempo.

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

CSFBPM0919



Made in Italy

SapienStone

via Cimabue, 20

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

info@sapienstone.com / www.sapienstone.com

A BRAND OF

