

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

| **Calacatta Macchia Vecchia** Silky & Polished
| **Platinum White** Natural
| **Palladium Grey** Natural
| **Black Diamond** Natural
| **Piasentina** Slate

SAPIENSTONE

| **Calacatta Macchia Vecchia** Silky & Polished

| **Platinum White** Natural

| **Palladium Grey** Natural

| **Black Diamond** Natural

| **Piasentina** Slate

SapienStone is design, innovation and quality.
A leading company that has its roots in a great deal of experience in manufacturing large porcelain stoneware slabs for floors and walls, developed by Iris Ceramica Group in over fifty years of business activity.

SapienStone is now able to offer highly customisable solutions for excellent kitchen worktops: exclusive surfaces capable of being integrated with any style, environment and especially with all requirements. At last the perfection of shapes meets the maximum level of functionality. In fact, all SapienStone worktops are resistant to high temperatures and atmospheric stress, as well as being scratch resistant, impact resistant, totally hygienic and designed to meet the ever-new and changing demands of contemporary life.

The search for international trends, attention to detail and scrupulous care in regard to every detail make SapienStone the ideal company to trust and the perfect partner for those who want a nice kitchen from a visual point of view but also to live with.

SapienStone è design, innovazione e qualità.

Un'azienda all'avanguardia che affonda le sue radici in una grande esperienza nella realizzazione di grandi lastre in grès porcellanato per pavimenti e rivestimenti, maturata da Iris Ceramica Group in oltre cinquant'anni di attività.

SapienStone è oggi in grado di offrire soluzioni fortemente personalizzabili per piani cucina d'eccellenza: superfici esclusive in grado di integrarsi con ogni stile, con ogni ambiente e soprattutto con ogni esigenza. Finalmente la perfezione delle forme incontra la massima funzionalità. Tutti i piani SapienStone infatti, sono resistenti alle alte temperature e agli stress atmosferici, sono antigraffio, antiurto, totalmente igienici e progettati per far fronte alle richieste sempre nuove e mutevoli della vita contemporanea. La ricerca di tendenze internazionali, l'amore per i dettagli e la cura scrupolosa di ogni minimo particolare fanno di SapienStone l'azienda ideale a cui affidarsi e il partner perfetto per chi desidera una cucina bella da vedere ma anche da vivere.

SapienStone ist Design, Innovation und Qualität.

Ein modernes Unternehmen mit langjähriger Erfahrung in der Produktion von Feinsteinzeugfliesen im Großformat für Wand- und Bodenverkleidung, die während mehr als 50 Jahre Zugehörigkeit zur Iris Ceramica Gruppe errungen wurde. SapienStone bietet heute individuelle Lösungsvorschläge für außergewöhnliche Küchenarbeitsplatten: Exklusive Oberflächen, die zu jeder Stilrichtung und in jedes Ambiente passen, die aber vor allen Dingen jegliche Anforderung erfüllen. Endlich wird die perfekte Form mit maximaler Zweckdienlichkeit vereint. Alle Küchenarbeitsplatten von SapienStone sind hitze- und wetterfest, scheuen keine Kratzer, sind stoßsicher, absolut hygienisch und erfüllen alle immer höheren und unterschiedlicheren Anforderungen des heutigen Alltags. Durch die Erforschung internationaler Trends, die Liebe zum Detail und eine perfekte Bearbeitung aller Produkte ist SapienStone der ideale Vertrauenspartner für alle diejenigen, für die die Küche nicht nur schön sein muss, sondern auch einen gemütlichen Aufenthaltsraum darstellen soll.

SapienStone est à la fois design, innovation et qualité.

Une entreprise à l'avant-garde qui puise ses racines dans la grande expérience acquise depuis plus de cinquante ans par Iris Ceramica Group en matière de réalisation de grandes plaques en grès cérame. SapienStone est aujourd'hui en mesure d'offrir des solutions extrêmement personnalisables pour les plans de cuisine d'excellence : surfaces exclusives à même de s'intégrer dans tous les styles, dans tous les espaces et, surtout, de répondre à toutes les exigences. La perfection des formes se marie enfin avec la fonctionnalité absolue. En effet, tous les plans SapienStone sont résistants aux fortes températures et aux stress atmosphériques. Ils sont anti-rayure, antichoc, totalement hygiéniques et conçus pour faire face aux requêtes toujours nouvelles et changeantes de la vie contemporaine.

La recherche de tendances internationales, l'amour des détails et le soin scrupuleux accordé aux moindres détails permettent à SapienStone d'être une entreprise idéale dans laquelle on peut avoir confiance, un partenaire parfait pour ceux qui veulent une cuisine belle à regarder et à vivre.

SapienStone es diseño, innovación y calidad.

Ha sido creado por una empresa de vanguardia con profundas raíces y una gran experiencia en la realización de grandes azulejos de gres porcelánico para suelos y paredes que ha madurado en el seno del Iris Ceramica Group durante más de cincuenta años.

En la actualidad, SapienStone ofrece las mejores soluciones para encimeras de cocina: superficies exclusivas que armonizan con cualquier estilo y ambiente y, sobre todo, que satisfacen cualquier requisito. Formas perfectas con funcionalidad máxima. Todas las encimeras de SapienStone son resistentes a altas temperaturas y a los cambios de temperatura del exterior, no se rayan, están protegidas contra golpes, son completamente higiénicas y están diseñadas para satisfacer las necesidades nuevas y cambiantes de la vida moderna.

La búsqueda de tendencias internacionales, el amor por los detalles y el esmero que se pone hasta en el más mínimo de ellos hacen que SapienStone sea una marca en la que se puede confiar, además del complemento perfecto para quienes buscan estética y funcionalidad en una cocina.



Calacatta Macchia Vecchia / polished

size
328x154cm
129"x60" in

unrectified
non rettificato
nicht rektifiziert
non rectifié
no rectificado

polished / levigato / geschliffen / poli / pulido
SSP3215530GST

↓ thickness
↑ 12 mm

Calacatta Macchia Vecchia / silky

size
328x154cm
129"x60" in

unrectified
non rettificato
nicht rektifiziert
non rectifié
no rectificado

silky
SSY3215530GST

↓ thickness
↑ 12 mm





Platinum White / natural

size
328x154cm
129"x60" in

unrectified
non rettificato
nicht rektifiziert
non rectifié
no rectificado

natural / naturale / matt / naturel / mate
SSH3215534G

↓ thickness
↑ 12 mm

Palladium Grey / natural

size
328x154cm
129"x60" in

unrectified
non rettificato
nicht rektifiziert
non rectifié
no rectificado

natural / naturale / matt / naturel / mate
SSH3215533G

↓ thickness
↑ 12 mm





Black Diamond / natural

size
328x154cm
129"x60" in

unrectified
non rettificato
nicht rektifiziert
non rectifié
no rectificado

natural / naturale / matt / naturel / mate
SSH3215532G

↓ thickness
↑ 12 mm

Piasentina / slate

size
328x154cm
129"x60" in

unrectified
non rettificato
nicht rektifiziert
non rectifié
no rectificado

slate / strutturato / strukturiert / structuré / rugoso
SST3215531G

↓ thickness
↑ 12 mm



Technical Informations

Caratteristiche
Tecniche

Technische
Daten

Caracteristiques
Techniques

Características
Técnicas

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 una cucina la piastrina è uno degli elementi più importanti e deve essere scelto con attenzione, perché è su di essa 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.

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 unverwundlich bleibt.

KRAZFESTIGKEIT

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 spurenlos 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.

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 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

CSNEW1119



Made in Italy

SapienStone

via Cimabue, 20

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

info@sapienstone.com / www.sapienstone.com

A BRAND OF

