

08 Giugno 2016
CASA FACILE



Superfici al top!

*I nuovi materiali che rivestono i piani delle cucine sono **igienici, resistenti, facili da pulire... e belli!** Ognuno, poi, si distingue per le proprie specificità.* DI PAOLO MANCA



MARMOTECH

TOP

Eco-friendly, combina la forza e l'unicità della pietra al calore e alla duttilità del legno a listelli, dando vita a una superficie tecnologica di grande carattere e molto resistente [di Simeg Marmi per Effe ti Cucine].



OKITE®

A base di quarzo, resine e pigmenti, non assorbe liquidi né odori e **resiste a graffi, tagli e macchie** difficili, anche di limone e aceto [di Seieffe®, su cucina Marina Line di Febal].

OTTONE

Lega pura di rame e zinco, **non arrugginisce a contatto con l'acqua** in quanto non contiene parti di ferro. Spazzolato e 'piastrellato' al laser, è trattato con una protezione antiossidante e si pulisce molto facilmente [di Minacciolo, su cucina Natural Skin].



COCCIOPESTO

Ottenuto **miscelando cocchio di cotto polverizzato** a malte cementizie e leganti, viene colorato con ossidi naturali e trattato con liquidi oleosi repellenti e lucidato a cera. È **igienico e facile da pulire** [di Minacciolo].

NEOLITH

Composto da minerali e ossidi naturali, **resiste bene a graffi, abrasioni e prodotti chimici** di pulizia. Qui è nella versione Classtone [TheSize].

DEKTON®

È un mix di materie prime, qui nella tonalità Trinium: ha una **superficie ultracompatta e resistente a graffi**, macchie, calore e acqua [Cosentino].

