

systemceram

Der neue Küchentrend: Modul-Arbeitsplatten aus Keramik

Keramische Arbeitsflächen rund um die Hauptarbeitsplätze in der Küche, um Spüle, Kochfeld und Vorbereitungszentrum, aber auch als Insel, Tisch oder Bartheke, verbinden praktischen Nutzen mit attraktiver Optik. Denn Spülen und Arbeitsplatten aus hochwertigem Steinzeug sind den hohen Anforderungen, die an Küchenmaterialien gestellt werden, bestens gewachsen: Pflegeleicht, strapazierfähig, hygienisch, druckfest, schlagfest, unempfindlich gegen Feuchtigkeit und Haushaltschemikalien aller Art; und vor allem: Die mit 1200 Grad Celsius gebrannte Keramik ist feuerfest. Die besondere Wertigkeit und Anmutung des Naturmaterials sprechen für sich. Und die Farbvielfalt der Keramik setzt in jeder Küche optische Akzente.

Der Siershahner Keramikspezialist systemceram bietet hierzu verschiedene Arbeitsplattenmodule in 14 Farben für jeden Raum, Einsatzzweck und Geschmack an. Ganz neu ist das XXL-Modul, das aus einer 30 mm starken Vollkeramikplatte (mit Schwallrand: 34 mm) besteht. Die Besonderheit: Es kann im Rahmen der Maximal-Abmessungen von 1 800 mm Breite und 995 mm Tiefe in Form, Funktion und Ausführung nahezu frei gestaltet werden.

XXL-Module können beispielsweise als Insel mit integriertem Kochfeld und Spüle oder als Vorbereitungszentrum frei in den Raum gestellt werden. Man kann daraus Tischplatten, Bartheken oder Ansatzische in nahezu jeder Wunschform planen - rund, oval, vier-, fünf- oder sechseckig usw. - auch mit Ausschnitten nach Maß. Darüber hinaus kann das neue XXL-Modul natürlich auch als fugenlose Keramik-Arbeitsplatte in einer Küchenzeile bis zu einer Länge von 1 800 mm eingesetzt werden.

„XXL-Module“ werden nach Kundenwunsch maßgefertigt. Eine spezielle, von dem Siershahner Keramikspezialisten entwickelte Frästechnik ermöglicht nicht nur individuelle Maße und Formen, sondern auch die freie Gestaltung der Abtropfflächen und -rinnen, den Einbau unterschiedlicher Spülen, aller denkbaren Kochstellen sowie unterschiedliche Randgestaltungen. Rundungen, Abschrägungen, Aussparungen, zum Beispiel für Kaminumbauten, eigenständige Tisch- oder Thekenformen werden nach Maßskizze realisiert. Wobei insbesondere bei freistehenden Tischen und Insellösungen die elegante Wirkung der 30 mm-Platte mit einer softigen Randgestaltung gut zur Geltung kommt.

Eine besondere Betonung der Arbeitszentren ermöglichen die 55 mm dicken „Vario-Module“. Sie werden in eine herkömmliche Arbeitsplatte aus Holz, Schichtstoff oder Granit so eingesetzt, dass das Keramikmodul nach oben und vorne ein Stück „übersteht“. Auch dieses Modul bietet dem Küchengestalter auf einer küchengerechten fixen Breite von 1200 mm und einer maximalen Tiefe von 900 mm individuelle Gestaltungsmöglichkeiten.

Und natürlich sind auch klassische, 40 mm dicke Arbeitsplatten bis zu einer Tiefe von 600 mm und einer Breite von 1 800 mm in Keramik lieferbar. Damit können auch größere

Arbeitsflächen durchgehend in Keramik gestaltet werden.

Bildtext

Ein typisches Beispiel für den Einsatz eines „Vario-Moduls“ ist dieses 120 cm breite Spülzentrum mit sanftem Schwallrand und nach Kundenwunsch gestalteten Abtropfflächen. Auch hier wurde die Keramikarbeitsplatte bis in die Fensternische weitergeführt. So vielseitig ist das dekorative und robuste Naturmaterial in der Küche einsetzbar. Foto: systemceram.

Bildtext

Auch Tischplatten in jeder Form und Größe werden im „XXL-Modul“-Programm nach Maß angeboten. Hier ein Beispiel für eine 1200 cm breite, halbrunde Frühstückstheke, an der zwei oder drei Personen gut sitzen können. Auch das Kochzentrum ist durchgehend mit einer Keramikarbeitsfläche ausgestattet. Foto: systemceram.