systemo®
authentic materials

Elemente von Systemo

Collection 2019

Elemente von Systemo

Besondere Materialien für die Gestaltung der Küche

Als Dreh- und Angelpunkt in der Küche ist die Arbeitsplatte vielfältigen Herausforderungen ausgesetzt. Auf ihrer Oberfläche werden Lebensmittel gelagert und vorbereitet – manchmal dient sie dem Nachwuchs auch als Sitzgelegenheit. Hierbei ist Langlebigkeit und Robustheit natürlich oberstes Gebot.

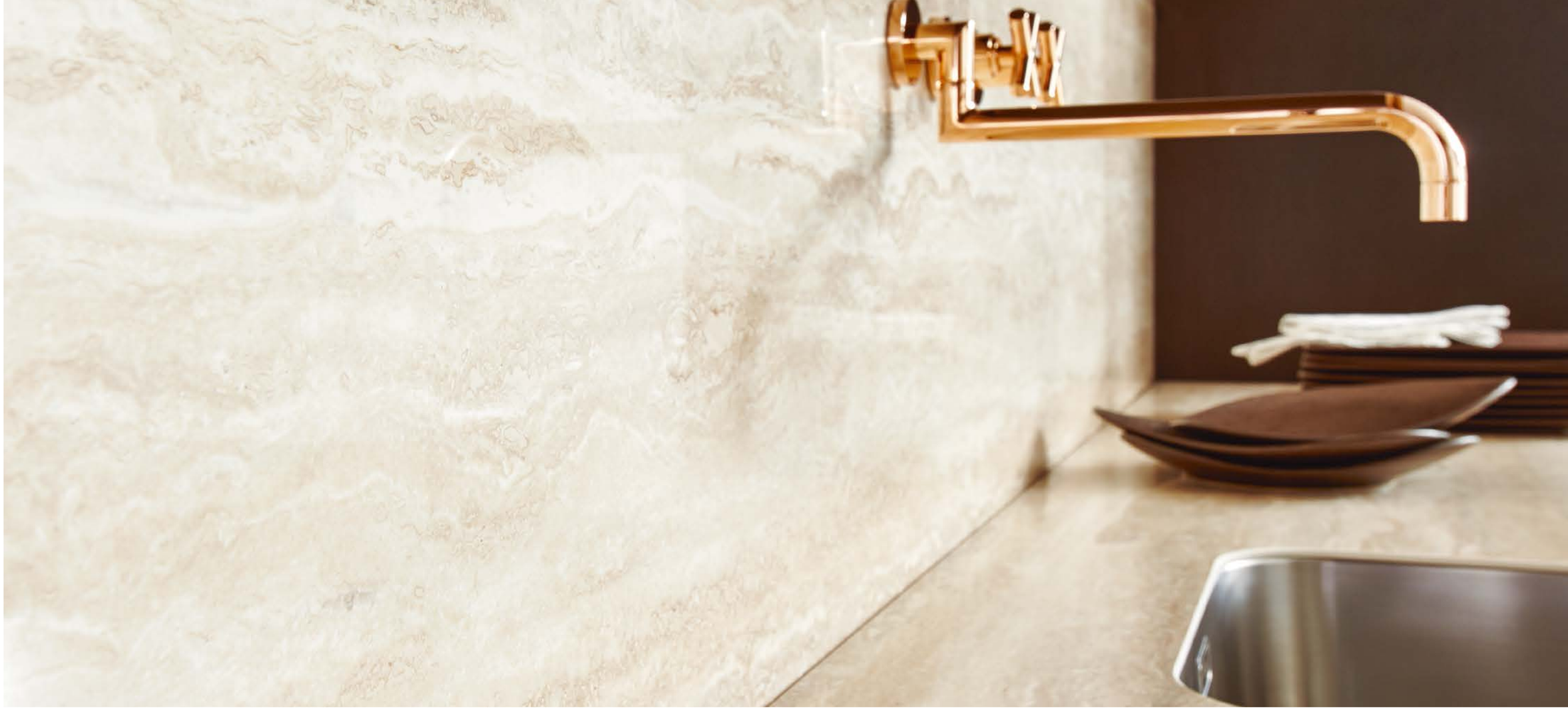
Die Wahl einer Arbeitsplatte ist das Ergebnis individueller Lebens- und Kochgewohnheiten. Auch unterschiedliche Ansprüche in puncto Pflegefreundlichkeit spielen eine Rolle.

Neben ihrer praktischen Funktion ist die Arbeitsplatte ein markantes gestalterisches Element. Nie war die Vielfalt an Gestaltungsmöglichkeiten so groß wie heute. Bei Systemo steht eine große Auswahl authentischer Materialien zur Wahl. Ob elegante Ceramic, feiner Quarzstein, innovatives Fenix, mattes Glas oder warmes Massivholz: die Entscheidung für ein bestimmtes Material, eine bestimmte Farbe und eine bestimmte Arbeitsplattenstärke beeinflusst ganz wesentlich die Ausstrahlung einer Küche.

Über die Arbeitsplatte hinaus hat Systemo weitere Elemente zu bieten, die einer Küchenplanung einen homogenen, zeitgemäßen Look verleihen: Wandverkleidungen, Wangen und Barplatten für die Gestaltung einer kommunikativen Kochinsel.

Wer seine Küche zu einem persönlichen Wohlfühlort machen möchte, dem bietet Systemo Oberflächen in authentischer Optik und angenehmer Haptik mit hervorragenden Reinigungs- und Pflegeeigenschaften, unempfindlich gegen alles, was in der Küche an der Tagesordnung ist. Für einen stilvollen Auftritt und grenzenloses Kochvergnügen – viele Jahre lang.

Entdecken Sie den Facettenreichtum der Collection 2019 und lassen Sie sich inspirieren von der vielfältigen Gestaltungsmöglichkeiten mit den authentischen Materialien von Systemo.



Elemente von Systemo

Authentische Materialien für eine lange Lebensdauer

Arbeitsplatten von Systemo sind geprägt durch natürliche Materialien, die so weiterverarbeitet wurden, dass sie den hohen Anforderungen in der Küche gerecht werden.

Ceramic und Quarzstein sind elegant in der Optik und gleichzeitig robust, säurebeständig und lebensmittelecht. Ihre porenlose Oberfläche garantiert Hygiene und Pflegeleichtigkeit.

Arbeitsplatten aus Opti-White-Glas werden aus Quarzsand, Kalk und Soda gefertigt. Dank einer speziellen Behandlung ist die Oberfläche unempfindlich gegen Kratzer und Schnitte.

Durch ihre offene Porenstruktur reagieren Arbeitsplatten aus Massivholz auf Veränderungen des Raumklimas. Regelmäßige Pflege trägt dazu bei, die natürliche Schönheit des Werkstoffes zu erhalten.

Aufgrund seiner hochwertigen Verarbeitung ist der innovative Schichtstoff Fenix eine perfekte Ergänzung des Portfolios von Systemo. Seine einzigartige High-Tech-Oberfläche macht ihn weitgehend widerstandsfähig gegenüberüber Fingerabdrücken.

Elemente von Systemo – authentische Materialien für individuelles Küchendesign.

Elemente von Systemo

Planung aus einem Guss

Modernes Küchendesign lebt von klaren Linien und durchgängiger Planung. Für eine zeitgemäße Optik bietet Systemo ein breites Spektrum an Lösungen zur Gestaltung des Umfelds. Ob Wandverkleidung, Wange oder Bar – Elemente von Systemo helfen Ihnen dabei, Ihren persönlichen Küchentraum wahrwerden zu lassen.

Bei hochwertigen Planungen wird empfohlen, Wandverkleidung und Arbeitsplatte aufeinander abzustimmen. Um dies auch bei Ceramic- und Quarzstein-, Fenix- und Glasarbeitsplatten zu gewährleisten, ist bei Systemo das Paneelsystem ebenfalls in diesen Materialien lieferbar.

Paneele von Systemo sind elegant, pflegeleicht und stabil. Die schlanken Zwischenprofile in Edelstahlfarben oder Onyxschwarz setzen ein minimalistisches Statement.

Organisationsteile für Küchenutensilien oder Kräuter können ganz einfach eingehängt werden.

Auch die Wange ist längst zum individuellen Designelement geworden. Abgestimmt auf die Front erzielt sie einen kubischen, beinahe monolithischen Look. Elegant wird es, wenn Front, Wange und Nischenpaneel aus einem Guss sind.

Ob als Stehtisch oder Essansatztisch – eine Barplatte von Systemo verfehlt nicht ihre Wirkung. Im Kontrast mit den flächigen Fronten setzt die Barplatte einen wertigen Akzent. So wird die Küche zum Kommunikationszentrum.

Elemente von Systemo

Ceramic

Widerstandsfähigkeit trifft auf Eleganz – aufgrund seiner herausragenden technischen Eigenschaften wird Ceramic in der Labortechnik, Werkzeugindustrie und Raumfahrt gerne genutzt. Seit einger Zeit erobert das Material nun auch die Küche!

Die innovative Funktionalität macht das Material zum Liebling der Küchenprofis. Da die porenlose Oberfläche weder Flüssigkeiten noch Fette absorbiert, ist sie pflegeleicht und hygienisch. Die Verbindung mit einer hohen Kratz- und Abriebfestigkeit sowie Resistenz gegen UV-Licht, Haushaltschemikalien und Lebensmittel sorgt für Langlebigkeit.

Ästheten lieben das Zusammenspiel aus angenehmer, natursteinähnlicher Haptik und eleganter Optik. Die vielfältige Farbpalette von Systemo Ceramic verspricht individuelles, modernes Design.

Ceramic von Systemo

Die Eigenschaften und Planungsdetails von Ceramic

Kratzfestigkeit und Schnittfestigkeit

Ceramic ist weitgehend schnitt- und kratzfest. Um Ihre hochwertigen Küchenmesser zu schonen, empfehlen wir Ihnen, stets eine Schneidunterlage zu nutzen, da die Messer sonst stumpf werden bzw. auf der Platte Metallabriebspuren entstehen können.

Lebensmittelechtheit

Ceramic von Systemo bietet eine hygienische Arbeitsfläche, von der sich keine schädlichen Substanzen ablösen können. Die porenlose Struktur verhindert das Entstehen von Schimmelpilzen und Bakterien.

Dadurch ist die Ceramic-Oberfläche perfekt für den direkten Kontakt mit Lebensmitteln geeignet. Eine direkte Lagerung oder Bearbeitung von Lebensmitteln auf der Arbeitsplatte ist unbedenklich.

Druckfestigkeit / Stoßfestigkeit

Die Systemo Ceramic-Arbeitsplatten sind druckfest und sehr widerstandsfähig; normale Küchenarbeiten sind problemlos möglich. Bei Ceramic handelt es sich um ein sehr hartes, aber auch sprödes Material. Wie bei anderen Werkstoffen sollten punktuelle Belastungen vermieden werden, da diese zu Beschädigungen führen können.

So sollte man bei der Reinigung der Küche davon absehen, sich mit dem ganzen Gewicht auf die Platte zu stützen, da es, vor allem im Bereich von Stegen, z.B. im Spülenbereich, zu Überlastungen kommen kann. Dadurch können sich Risse bilden.

Säurebeständigkeit / Chemikalienbeständigkeit

Aufgrund seiner Resistenz gegen Chemikalien, Säuren, und alkalische Substanzen ist Ceramic für die Anwendung in der Küche bestens geeignet.

Nicht saugend

Die Systemo Ceramic-Arbeitsplatte hat ein geringes Absorptionsniveau und ist damit wasserdicht und beständig gegenüber Flüssigkeiten.

Thermische Belastbarkeit

Da Ceramic-Arbeitsplatten bei Temperaturen um 1000°C gesintert werden, sind die Platten äußerst widerstandsfähig gegenüber hohen Temperaturen. Um Verfärbungen oder Beschädigungen der Platte zu vermeiden, sollte das direkte Abstellen heißer Pfannen und Töpfe jedoch vermieden werden, Die Stege um die Plattenausschnitte sind besonders gefährdet. Um jegliches Risiko zu vermeiden, empfiehlt es sich, einen geeigneten Topfuntersetzer zu verwenden.

Reinigung & Pflege

Zur täglichen Reinigung werden ein nicht schichtbildender Glasreiniger sowie ein weiches Mikrofasertuch empfohlen. Stärkere Verschmutzungen lassen sich am besten mit einem Intensiv- oder Universalgrundreiniger entfernen.

Wichtig ist im Lebensmittelbereich eine zweistufige Reinigung. Eine Behandlung der Oberfläche mit speziellen Pflegemitteln ist nicht notwendig.

Flächenbündiger Einbau von Kochfeld und Spüle

Um fließende Übergänge zwischen Spüle und Arbeitsplatte zu erreichen ist Systemo Ceramic das ideale Material – ohne scharfe Kanten, hygienisch und optisch perfekt.
Praktischer Nebeneffekt: die Arbeitsplatte ist leicht sauber zu halten, es entstehen keine Schmutzfugen oder Höhenversätze.

Einbau Unterbaubecken

Da bei der Installation eines Unterbaubeckens lediglich ein Rand von 0,7 cm über dem Spülbeckenrand stehenbleibt, ist Ceramic für diese Bauart die erste Wahl. Das Ergebnis: ein sehr dezenter, filigraner Rahmen für die Edelstahlspüle. Da sich in der Fläche keine Versätze oder Fugen befinden, ist die Arbeitsplatte im Bereich der Spüle leicht zu reinigen.

Eigenschaften und Planungsdetials

Ceramic

Kantenverarbeitung

Ceramic ist für eine lineare Kantengestaltung ideal. Für eine zeitgemäße Optik wird die Schürze über eine Gehrung mit der Fläche verklebt.

Durch eine auf der Gehrungsachse angebrachte Fase entsteht eine nahezu unsichtbare Fuge. Dieses aufwändige Detail wird bei den Plattenstärken 1,5 cm, 3,0 cm und 4,0 cm angeboten.

Größe der Arbeitsplatten

Die maximale Größe einer Systemo Ceramic-Arbeitsplatte beträgt je nach Farbe 298 cm x 120 cm bzw. 318 cm x 120 cm. Durch die großzügigen Abmessungen eignet sich dieses Material ideal für flächige Küchengestaltungen.

Ceramic

C2040 Lavaschwarz

C2140 Ebano hellgrau*

C2130 Ebano grau*

C2060 Basaltgrau

C2050 Grafit

C2080 Eisenglimmer braun

C2730 Eisenglimmer grau

C2070 Beton grau Nachbildung*

C2150 Beton braun Nachbildung

* Dieses Dekor hat unterschiedliche Farbverläufe innerhalb einer Platte. Dies kann zu Farbunterschieden im Stoßbereich zweier Platten führen.

C2160 Marmor Carrara Nachbildung*

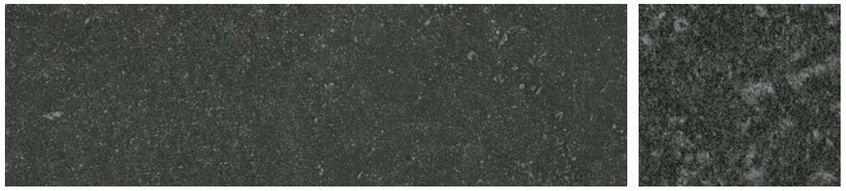
C2750 Marmor bianco Nachbildung*

C2740 Basaltino weiß

C2230 Travertin hochglanz Nachbildung*

C2240 Travertin dunkel matt Nachbildung *

C2170 Vulcano grau*



C2710 Lazio blau

C2760 Marmor grigio Nachbildung*

C2720 Marmor Amalfi Nachbildung*

C2770 Marmor nero Nachbildung*

* Dieses Dekor hat unterschiedliche Farbverläufe innerhalb einer Platte. Dies kann zu Farbunterschieden im Stoßbereich zweier Platten führen.

Elemente von Systemo

Quarzstein

Wer Naturstein mag, der wird Quarzstein lieben – der revolutionäre Werkstoff von Systemo glänzt mit exzellenten Material-, Reinigungs- und Pflegeeigenschaften.

Dank eines speziellen Herstellungsverfahrens wird eine hohe Farb- und Strukturgleichheit gewährleistet. Dadurch hat der Kunde die Garantie, dass die in der Ausstellung gesehene Arbeitsplatte exakt mit dem gelieferten Produkt übereinstimmt.

Quarzstein von Systemo besteht zu 93% aus natürlichem Quarz und zu 7% aus Farbpigmenten und Bindemitteln. Die hochmoderne Verarbeitung der einzelnen Bestandteile sorgt dafür, dass das innovative Material die physikalisch-mechanischen Eigenschaften von Naturstein vereint und teilweise sogar übertrifft – beispielsweise in puncto Funktionalität und Widerstandsfähigkeit.

Quarzstein Arbeitsplatten von Systemo begeistern mit ihrer individuellen Ausstrahlung, einzigartigen Ästhetik und Funktionalität.

Quarzstein von Systemo

Die Eigenschaften und Planungsdetails von Quarzstein

Kratzfestigkeit und Schnittfestigkeit

Quarz gehört nach Diamant zu den härtesten Materialien. Daher sind Arbeitsplatten aus diesem Material weitgehend kratz- und schnittfest. Um Ihre hochwertigen Küchenmesser zu schonen, empfehlen wir Ihnen, stets eine Schneidunterlage zu nutzen, da die Messer sonst stumpf werden bzw. auf der Platte Metallabriebspuren entstehen können.

Lebensmittelechtheit

Systemo Quarzstein-Arbeitsplatten sind für den direkten Kontakt mit Lebensmitteln perfekt geeignet. Somit können Lebensmittel direkt auf der Arbeitsplatte gelagert oder bearbeitet werden. Da die feine, porenlose Oberfläche keine Fremdpartikel aufnimmt, ist die Oberfläche äußerst hygienisch.

Druckfestigkeit/ Stoßfestigkeit

Systemo Quarzstein-Arbeitsplatten sind extrem druckfest – normale Küchenarbeiten können den Platten nichts anhaben. Wie bei anderen Materialien sollten punktuelle Belastungen vermieden werden, da dies zu Beschädigungen führen kann. Bei der Reinigung der Küche sollte man davon absehen, sich mit dem ganzen Gewicht auf die Platte zu stützen, da es vor allem im Bereich von Stegen, z.B. im Spülenbereich, zu Überlastungen kommen kann. Dadurch können sich Risse bilden.

Säurebeständigkeit

Arbeitsplatten aus Systemo Quarzstein sind resistent gegen haushaltsübliche Säuren, wie z.B. Zitronensäure, Senf, Essigsäure oder Spiritus.

Nicht saugend

Systemo Quarzstein verfügt über eine geschlossene, glatt polierte und somit nahezu saugunfähige Oberfläche. Aus diesem Grund hinterlassen Flüssigkeiten (z.B. Öl) keine dauerhaft sichtbaren Spuren. Auch kleinere Verschmutzungen wie Fettspritzer im Herdbereich oder Kaffeeränder lassen sich mühelos entfernen.

Thermische Belastbarkeit

Das elegante Material ist äußerst beständig gegenüber üblichen Kochtemperaturen. Um Verfärbungen oder Beschädigungen der Platte zu vermeiden, sollte das direkte Abstellen sehr heißer Pfannen und Töpfe jedoch vermieden werden. Die Stege um die Plattenausschnitte sind besonders gefährdet. Um jegliches Risiko zu vermeiden, wird empfohlen, einen geeigneten Topfuntersetzer zu verwenden.

Reinigung und Pflege

Zur täglichen Reinigung werden ein nicht schichtbildender Glasreiniger sowie ein weiches Mikrofasertuch empfohlen. Stärkere Verschmutzungen lassen sich am besten mit einem Intensiv- oder Universalgrundreiniger entfernen. Wichtig ist im Lebensmittelbereich eine zweistufige Reinigung. Eine Behandlung der Oberfläche mit speziellen Pflegemitteln ist nicht notwendig.

Flächenbündiger Einbau von Kochfeld und Spüle

Um fließende Übergänge zwischen Spüle und Arbeitsplatte zu erreichen, ist Quarzstein ideal. Praktischer Nebeneffekt: die Arbeitsplatte ist leicht sauber zu halten, es entstehen keine Schmutzfugen oder Höhenversätze.

Einbau Unterbaubecken

Die 1,2 cm starke Platte rahmt die Edelstahlspüle optisch dezent ein. Das neuartige Material setzt sich ebenfalls im Bereich der Edelstahlspüle fort; die durchgängige Optik wird nicht unterbrochen. Da sich in der Fläche keine Versätze oder Fugen befinden, ist die Arbeitsplatte im Bereich der Spüle leicht zu reinigen.

Kantenverarbeitung

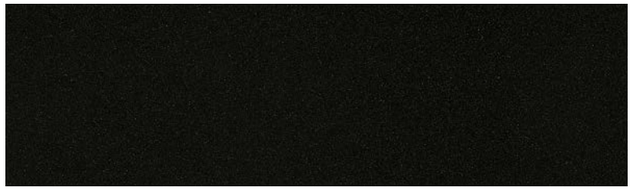
Damit das Material der Quarzstein-Arbeitsplatte optimal zur Geltung kommt, setzt Systemo auf eine schlichte Kantengestaltung. Sehr modern wird dabei die Schürze über eine Gehrung mit der Fläche verklebt und anschließend auf der Gehrungsecke eine kleine Fase angebracht. Dadurch entsteht eine nahezu unsichtbare Fuge. Dieses aufwändige Detail wird bei den Plattenstärken 2,9 cm und 3,9 cm angeboten.

Tiefenvorsprünge

Kreative Küchenarchitektur erfordert ungewöhnliche Lösungen. Statt wie üblich bei Tiefenübergängen zwei Platten aneinander zu fügen, kann der Systemo Quarzstein aus einem Stück gefertigt werden. Der fugenlose Tiefenvorsprung ist dank der hierbei angewendeten, modernen Schneidetechnik möglich.

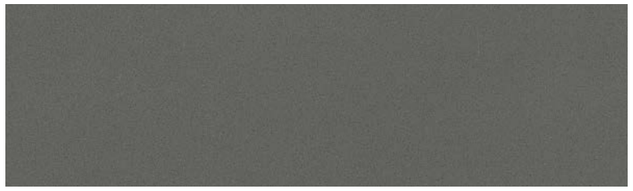
Quarzstein

Q1180 Alpin weiß



Q1170 Vesuv schwarz

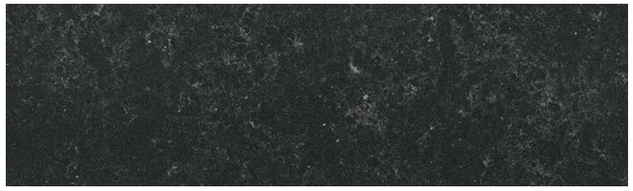
Q1160 Trüffelbraun



Q1120 Beton dunkel Nachbildung

Q1230 Marmor victoria weiß Nachbildung

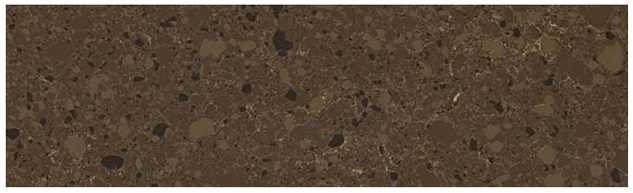
Q1140 Marmor creme Nachbildung



Q1220 Marmor anthrazit Nachbildung

Q1810 Basaltino grau matt

Q1820 Basaltino anthrazit matt



Q1710 Tivoli braun

Elemente von Systemo

Fenix

Samtmatte Oberflächen sorgen für Begeisterung – die einzigartige Ausstrahlung des hochentwickelten Schichtstoffes Fenix, der Mattlack verblüffend ähnlich sieht, ist ein puristisches Statement.

Das Material wird durch eine spezielle Nano-Technologie unter Einsatz von Elektronenstrahlhärtung veredelt. Die so entstehende samtige Oberfläche ist gleichzeitig hart, widerstandsfähig gegen äußere Einflüsse, perfekt geeignet für den Kontakt mit Lebensmitteln und leicht zu reinigen.

Das Material besticht mit einzigartigen Eigenschaften, die für ein gleichbleibend makelloses Frontbild sorgen. Dank einer innovativen Anti-Finger-Print-Eigenschaft gehören lästige Fingerabdrücke der Vergangenheit an.

Drei zeitlose Farbstellungen, Alpinweiß, Onyxschwarz und Mokkabraun, ermöglichen individuelle Gestaltungslösungen.

Fenix von Systemo

Die Eigenschaften und Planungsdetails von Fenix

Kratzfestigkeit und Schnittfestigkeit

Fenix-Oberflächen zeichnen sich durch eine widerstandsfähige Oberfläche aus. Aufgrund des speziellen Herstellungsverfahrens besteht die Oberfläche aus einem dichten Netz überkreuzender Polymere. Dadurch verfügt die Oberfläche über ein eigenes „Gedächtnis“.

Bei Beschädigung durch Mikrokratzer kann die ursprüngliche Gitterstruktur durch die Dämpffunktion des Bügeleisens wiederhergestellt werden. Zum nachhaltigen Schutz der Oberfläche sollte beim Schneiden grundsätzlich eine Unterlage verwendet werden.

Lebensmittelechtheit

Fenix bietet eine hygienische Arbeitsfläche, von der sich keine schädlichen Substanzen ablösen können. Die porenlose Struktur verhindert das Entstehen von Schimmelpilzen und Bakterien.

Dadurch ist die Fenix-Oberfläche perfekt für den Kontakt mit Lebensmitteln geeignet. Eine direkte Lagerung oder Bearbeitung von Lebensmitteln auf der Arbeitsplatte ist unbedenklich.

Reinigung und Pflege

Zur täglichen Reinigung der Oberfläche empfiehlt sich ein handelsüblicher Fettlöser sowie ein Mikrofasertuch. Zur nachhaltigen Regeneration der Oberfläche wird bei stärkeren Verschmutzungen die Reinigung mit einem Schmutzradierer empfohlen.

Flächenbündiger Einbau der Kochfelder

Modernes Küchendesign ist geprägt von zurückhaltenden Formen und geradlinigem Design. Um fließende Übergänge zwischen Kochfeld und Arbeitsplatte zu erreichen ist Systemo Fenix das ideale Material – ohne scharfe Kanten, hygienisch und optisch perfekt. Praktischer Nebeneffekt: die Arbeitsplatte ist leicht sauber zu halten, es entstehen keine Schmutzfugen oder Höhenversätze.

Unterbündiger Einbau des Unterbaubeckens

Beim unterbündigen Einbau wird das Spülbecken unmittelbar unter das Fenix-Material geklebt. Dazu wird die Arbeitsplatte im Bereich der Spüle ausgefräst, die Spüle eingelegt und anschließend mit einem Harz ausgegossen. Dadurch ergibt sich für die Edelstahlspüle ein sehr dezenter, filigraner Rahmen. Darüber hinaus ist der Ausschnitt absolut wasserdicht und der Bereich der Spüle optimal gegen Feuchtigkeit geschützt. Durch diese Art des Einbaus lässt sich der Bereich um die Spüle einfach und bequem reinigen.

Kantenverarbeitung

Das moderne Material Fenix läd zu filigranen Gestaltungen ein. Dazu wird die farbgleiche 1,3 mm dicke Kante im oberen und unteren Bereich mit einer 1,3 mm Fase versehen. Dadurch lassen sich zeitgemäße, klare und reduzierte Küchenplanungen realisieren.

Elemente von Systemo

Fenix

K162F Fenix alpinweiß feinmatt AFP

K187F Fenix onyxschwarz feinmatt AFP

K492F Fenix mokkabraun feinmatt AFP

Elemente von Systemo

Glas

Glas übt auf den Menschen seit jeher eine besondere Faszination aus. Als Material für Arbeitsplatten ist es ein besonderer Blickfang und zusätzlich mit hervorragenden Pflegeeigenschaften ausgestattet.

Aufgrund seiner hervorragenden Material- und Pflegeeigenschaften und vielfältigen Gestaltungsmöglichkeiten ist der glatte Werkstoff bestens für Arbeitsplatten geeignet.

Die speziell behandelte Oberfläche des satinierten Opti-White-Glases punktet mit einer hohen Widerstandsfähigkeit gegen Kratzer und Schnitte. Die dadurch entstehende Fläche gewährleistet eine optimale Farbwiedergabe.

Für die persönliche Note bietet Systemo im Bereich Glas ein großes Farbspektrum, von kristallweißer bis hin zu bronzefarbener Ausführung. Die Tatsache, dass lackierte Glasoberflächen je nach Eigenfarbe und Oberflächenstruktur des Materials sowie Licht changierenden, führt zu spannenden Effekten: perfekt für Individualisten.

Glas von Systemo

Die Eigenschaften und Planungsdetails von Glas

Kratzfestigkeit und Schnittfestigkeit

Glas-Oberflächen sind geprägt durch Härte und Widerstandsfähigkeit. Dank einer speziellen Oberflächenbehandlung (Ätzung und Sandstrahlung) erhält die Platte ihre satinierte Oberfläche, die besonders widerstandsfähig gegen Schnitte und Kratzer ist. Zum Schutz der Oberfläche und Ihrer Messer sollte zum Schneiden grundsätzlich eine Unterlage verwendet werden.

Lebensmittelechtheit

Oberflächen aus Glas sind hygienisch, da sich keinerlei Substanzen ablösen können: die Entstehung von Schimmelpilzen und Bakterien wird verhindert. Dadurch ist die Glas-Oberfläche perfekt für den Kontakt mit Lebensmitteln geeignet. Eine direkte Lagerung oder Bearbeitung von Lebensmitteln auf der Arbeitsplatte ist unbedenklich.

Reinigung und Pflege

Glas-Oberflächen sind leicht zu reinigen und bedürfen keiner speziellen Pflege. Zur täglichen Reinigung wird ein handelsüblicher Glasreiniger empfolen. Darüber hinaus gilt es, fettende oder ölende Produkte zu vermeiden.

Einbau Unterbaubecken

Beim Einsatz eines Unterbaubeckens wird dieses werksseitig direkt unter der Oberfläche angebracht. Dadurch ergibt sich für die Edelstahlspüle eine sehr dezente, filigrane Einbausituation. Dieser Ausschnitt ist absolut wasserdicht, der Bereich der Spüle optimal gegen Feuchtigkeit geschützt und bequem zu reinigen.

Flächenbündiger Einbau der Kochfelder

Um fließende Übergänge zwischen Kochfeld und Arbeitsplatte zu erreichen ist Systemo Glas das ideale Material – ohne scharfe Kanten, hygienisch und optisch perfekt. Praktischer Nebeneffekt: die Arbeitsplatte ist leicht sauber zu halten, es entstehen keine Schmutzfugen oder Höhenversätze.

Kantenverarbeitung

Die Glas-Arbeitsplatte ist für eine filigrane Arbeitsplattengestaltung prädestiniert. Dazu werden die Kanten geschliffen und oben und unten mit einer 1 mm Fase versehen. Dadurch lassen sich zeitgemäße, klare und reduzierte Küchendarstellungen realisieren.

Glas

G092A Glas matt kristallweiß AS

G102A Glas matt weiß AS

G122A Glas matt kristallgrau AS

G187A Glas matt onyxschwarz AS

G192A Glas matt lavaschwarz AS

G237A Glas matt steingrau AS

G277A Glas matt achatgrau AS

G482A Glas matt indigoblau AS

G572A Glas matt platin metallic AS

G577A Glas matt bronze metallic AS

Elemente von Systemo

Massivholz

Natur ist Trumpf – Massivholz ist ein natürlicher Werkstoff, der im Laufe der Zeit seinen individuellen Charakter entfaltet. Die verwendeten Hölzer stammen aus nachhaltiger Forstwirtschaft und werden von uns mit einem hochwertigen Massivholzöl vorbehandelt. Bei der Produktion unserer Arbeitsplatten verwenden wir ausschließlich hochwertige Hölzer und legen besonderen Wert auf handwerkliche Verarbeitung.

Leichte Abweichungen in Farbe, Maserung und Struktur sind Zeichen von Authentizität und machen jede Arbeitsplatte zum Unikat.

Die offenporige Oberfläche des Materials sorgt für ein angenehmes Raumklima. Seine warme, weiche Haptik ist ein sinnliches Erlebnis.

Bei regelmäßiger Pflege erhalten Sie eine Arbeitsplatte, an der Sie lange Freude haben werden.

Massivholz von Systemo

Die Eigenschaften und Planungsdetails von Massivholz

Stabilität

Systemo Massivholz-Arbeitsplatten sind aufgrund ihrer massiven Verarbeitung äußerst stabil. Die Keilzinkungen der einzelnen Massivholzstäbe sorgen dafür, dass sich die Platte nicht verzieht. Ab einer Arbeitsplattentiefe von 100 cm wird auf der Rückseite zusätzlich eine Metallverstärkung eingesetzt. Diese reduziert die Gefahr eines möglichen Verwerfens der Arbeitsplatte.

Ein lebendiger Werkstoff

Systemo Massivholz-Arbeitsplatten werden werkseitig zweifach geölt. Dadurch bleibt die Struktur und die natürliche Eleganz des Holzes erhalten. Durch die offenen Poren kann die Arbeitsplatte auf Veränderungen des Raumklimas reagieren. Sie nimmt in geringen Mengen Feuchtigkeit auf, gibt sie später wieder ab, und sorgt dadurch für ein angenehmes Wohnklima. Dies hat jedoch zur Folge, dass Flüssigkeiten in das Holz eindringen können. Zum Schutz vor Flecken und Verunreinigungen empfehlen wir, die Platte regelmäßig zu ölen und Flüssigkeiten möglichst nicht lange einwirken zu lassen.

Reinigung und Pflege

Naturholz-Oberflächen sollten regelmäßig gereinigt und gepflegt werden, um ihre natürliche Schönheit dauerhaft zu erhalten. Durch regelmäßige Pflege wird eine lange Lebensdauer der Oberfläche garantiert. Generell sollten Verschmutzungen und Flüssigkeiten sofort entfernt werden und eine lange Einwirkzeit vermieden werden.

Regelmäßige Pflege mit speziellem HABiol Holzpflegeöl erhält die natürliche Ausstrahlung und den Schutz der Oberfläche.

Einbau Auflagespüle

Zum Schutz der Arbeitsplatte im Spülenbereich empfehlen wir ausschließlich Auflagespülen, da diese das sensible Stirnholz im Bereich des Ausschnitts am besten schützen und die Gefahr des Aufquellens minimieren.

Kantenverarbeitung

Die Kanten der Massivholz-Arbeitsplatten werden mit einer ca. 2 mm großen Fase versehen. Dadurch lassen sich zeitgemäße, klare Küchenplanungen realisieren. Ebenso fügen sich die Massivholz-Arbeitsplatten perfekt in „Country Style“ Darstellungen ein und bilden eine harmonische Einheit.

Größe der Arbeitsplatten

Die maximale Größe einer Systemo Massivholz-Arbeitsplatte beträgt 490 cm x 120 cm. Durch diese großzügigen Abmessungen ist die Systemo Massivholz-Arbeitsplatte für den Einsatz in der Küche perfekt geeignet, da große Arbeitsplattenanlagen mit wenig Stoßfugen realisiert werden können.

Elemente von Systemo

Massivholz

H789 Eiche natur geölt

H749 Asteiche natur geölt

H689 Nussbaum natur geölt

Elemente und Plattenstärken

Systemo Ceramic Plattenstärken

Arbeitsplatte		15 mm	30 mm	40 mm
Nischenverkleidung	7 mm			
Nischen- und Wandpaneel	18 mm			
Wangenseite	7 mm			
Wangenelement		15 mm		
Wangenböden	7 mm			
Barplatte				90 mm

Systemo Quarzstein Plattenstärken

Arbeitsplatte	12 mm	29 mm	39 mm
Nischenverkleidung	12 mm		
Nischen- und Wandpaneel	18 mm		
Wangenelement	12 mm		

Systemo Fenix Plattenstärken

Arbeitsplatte	13 mm

Systemo Glas Plattenstärken

Arbeitsplatte	13 mm

Systemo Massivholz Plattenstärken

Arbeitsplatte	40 mm

ARBEITS- & BARPLATTE | NISCHENVERKLEIDUNG | WANGENSEITE /-ELEMENTE

Systemo GmbH & Co. KG
Rother Straße 3
91567 Herrieden
Germany
Tel +49 (0) 9825 83-6500
Fax +49 (0) 9825 83-6599
info@systemo.de

www.systemo.de

2018 / 2019 Technische Änderungen und drucktechnisch bedingte Farbabweichungen vorbehalten.