



Kitchen possible mit Naturstein

Nach wie vor ist Naturstein in der Küche die Nummer eins schlechthin. Die Gründe dafür sind vielfältig und überzeugend.

Ganz oben auf der Liste der Vorteile findet sich die Kratzfestigkeit und die Säurebeständigkeit. Naturstein ist zudem nicht entflammbar und unempfindlich gegenüber Hitze. Eine heiße Pfanne? – Kein Problem für die Arbeitsplatte aus Naturstein. Im Küchenbereich ist die Hygiene ein großes Thema. Auch hier punktet Naturstein durch seine Pflegeleichtigkeit. Für ein

lebenslang optimales Erscheinungsbild ist eine lebensmittelechte Imprägnierung zu empfehlen. Sie verhindert das Eindringen von Wasser, Ölen und Fetten.

In Sachen Oberflächenbeschaffenheit lässt Naturstein keine Wünsche offen. Vom Klassiker glänzend (poliert) bis hin zur naturbelassenen Haptik „geledert“ ist alles möglich. Das Küchendesign gibt sehr oft →



Outdoor-Küchen liegen ganz stark im Trend.



Alle Fotos © Casa Sasso



Hochglanz-Küchenfronten werden gern mit einer Küchenarbeitsplatte Oberfläche „geledert“ kombiniert.



In Sachen Oberflächenbeschaffenheit lässt Naturstein keine Wünsche offen.



Kratzfestigkeit und die Säurebeständigkeit findet sich ganz oben auf der Liste der Vorteile von Naturstein.

die Auswahl der Natursteinoberfläche vor. Hochglanz-Küchenfronten werden zum Beispiel gern mit einer Küchenarbeitsplatte Oberfläche „geledert“ kombiniert.

Ganz stark im Trend liegen Outdoor-Küchen. Die Freizeit im Freien verbringen und mit dem Hobby kochen verbinden, spricht vielen Menschen aus der Seele. In Zeiten von Fast Food & Co. wird das Kochen immer mehr zum Genusserlebnis. Dementsprechend werden auch Ansprüche an das Ambiente gestellt. Eine Outdoor-Küche aus Naturstein ist garantiert der Blickfang. •

Informationen

casa-sasso.at



Heißer Grill? – Kein Problem für die Arbeitsplatte aus Naturstein.