

PROYECTOS — 2024



COOKING SURFACE
PRIME

+ ABKSTONE™



Índice

Cooking Surface Prime	04
Nuestra gama cromática	12
Otras aplicaciones	15
Proyectos	22
¿Qué dicen sobre nosotros?	27

¿Conoces nuestra inducción
invisible?

Ah, que no la ves.

Pues está
exactamente aquí.

Cooking Surface Prime

Cooking Surface Prime es la primera inducción 100% integrada, un nuevo sistema de cocina capaz de transformar una encimera en un sistema oculto de cocción por inducción.

La placa de inducción Cooking Surface permite crear y soñar con una posibilidad desconocida: se ha conseguido la invisibilidad total de la encimera de inducción sin juntas y, además, con un proceso de instalación inferior a 6 minutos.

COOKING
SURFACE PRIME

ABK GROUP
INDUSTRIE CERAMICHE SPA

Stolanic es la compañía desarrolladora de modelos de uso y patentes pensadas para llevar la cocina un paso más allá del concepto actual y, ahora, también responsable de la fabricación y de la distribución de las placas de inducción oculta con "Cooking System", actualmente en el mercado con el modelo Cooking 3.0.

Stolanic pertenece a ABK GROUP (www.abk.it/), multinacional líder en el sector cerámico desde hace más de 30 años, dedicada a la producción de baldosa y tablas, en la provincia de Modena (Italia).

Recientemente ABK Group ha adquirido la prestigiosa fábrica Gardenia Ceramics, la propietaria de la exclusiva marca VERSACE. Con esta adquisición ABK Group alcanza una facturación de 200 millones de euros.

Una idea revolucionaria

COOKING Surface Prime está especialmente concebido para su integración en las soluciones de diseño más minimalistas, ofreciendo la máxima calidad con un diseño vanguardista que encaja a la perfección con cualquier espacio.

Un uso revolucionario en los espacios de cocina.

Un sistema con la capacidad de dejar obsoleto el funcionamiento tradicional zonificado, convirtiendo todo el banco de cocina en un espacio de cocinado íntegro, desde su preparación, cocción y emplatado.

La primera encimera de inducción invisible.

COOKING Surface Prime, el nuevo sistema oculto de cocción por inducción a través de un proceso de integración entre material y tecnología.

Inducción

La inducción se produce cuando un campo magnético entra en contacto con un recipiente metálico. La placa de inducción detecta un recipiente en sus partículas, haciendo calentar a éste para cocinar su contenido.

Porcelánico

Un material perfecto para la aplicación dentro del uso doméstico y profesional, pues sus excepcionales características hacen que permanezca inalterado en el tiempo. Todos los porcelánicos de Cooking Surface tienen una garantía de 25 años. Se trata de una superficie resistente a manchas, altas temperaturas, rayaduras, cortes y agentes atmosféricos adversos. Un material completamente impermeable por su porosidad mínima que lo diferencia como altamente higiénico y resistente.



■ CALACATTA GOLD SOFT

Características

Estética

La inducción queda totalmente integrada en la encimera de cocina, sin necesidad de cortes en la superficie porcelánica.

Multifunción y versatilidad

La superficie donde se cocina, mientras no se esté usando, se puede dedicar a otras funciones.

Higiene y limpieza

Al ser una superficie no porosa y no tener ningún tipo de juntas, resulta muy higiénica y de muy fácil limpieza.

Seguridad

No quema, sólo se calientan los recipientes féreos, si no hay recipientes de hierro sobre la encimera, ésta ni funciona ni consume.

Economía

La inducción es el sistema más económico para cocinar.

Facilidad de uso

El manejo del sistema es muy fácil e intuitivo, y apto para todos los públicos.

Superficie

La inducción invisible siempre debe instalarse sobre un porcelánico de Abk Stone de 20mm.



■ STATUARIO LIGHT



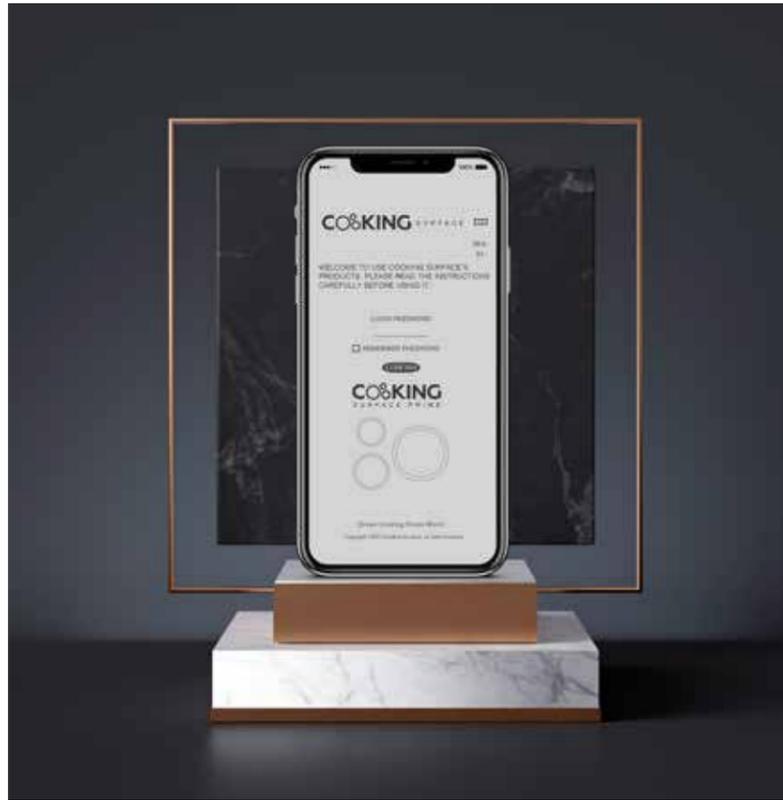
■ STATUARIO VERSILIA

- 9 niveles de potencia
- Sistema de seguridad
- Temporizador
- Control de Temperatura
- Mando de Control
- App desarrollada para los sistemas operativos de IOS y de Android



Conectividad

COOKING Surface Prime apuesta por el I+D incluyendo un sistema de control para gestionar todas las características y posibilidades del sistema.



App

A través de cualquier dispositivo con sistema operativo de IOS o de Android se puede acceder a la descarga de la app "Cooking Surface" para el control de la placa.



Cooking Control

Control absoluto

Las nuevas placas de inducción COOKING Surface Prime incluyen un mando de control, para gestionar el funcionamiento de cada zona de cocción de forma independiente. El mando permite controlar la potencia de los 3 puntos de calor mediante 9 potencias de intensidad, así como programar tiempos de cocinado a través del temporizador incluido en el propio mando.

El sistema de Cooking control viene de origen con un cable de conexión según la normativa de seguridad vigente.

Mediante un accesorio complementario es posible integrar el mando en el mobiliario de la cocina ocultándolo a la vista mediante un sistema de extracción vertical.



*Mando integrado en el complemento escamoteable opcional.

— Materiales Sostenibles y Ecológicos de la mano de ABK STONE

Cooking Surface ofrece materiales concienciados y preocupados por la sostenibilidad del medio ambiente para sus encimeras porcelánicas y desde septiembre de 2020, también favorece la optimización del consumo en los hogares a través de su último modelo de placa de inducción invisible, Cooking 3.0, donde consigue un bajo consumo porque logra reducir los tiempos de cocción, producir calor de forma inmediata y constante, evita el calor residual o los desperdicios de calor comunes a otros electrodomésticos como las placas vitrocerámicas.

Cooking Surface se plantea como objetivo a corto y medio plazo la obtención de resultados cada vez más sostenibles y eficientes para integrarlos en sus futuros modelos de placas invisibles, donde la tecnología y la innovación estarán muy presentes.

ECO-BODY 40%

El compromiso concreto de ABK con la sostenibilidad continúa gracias a las mezclas exclusivas ECO-BODY, que contienen un mínimo del 40% de materias primas de alta calidad, recuperadas de procesos externos e internos, utilizadas para varias colecciones de este catálogo. El valor de este porcentaje está garantizado por Bureau Veritas, que certifica la mezcla ECO-BODY.

Esta característica permite que nuestros productos se incluyan en el cálculo de créditos para la certificación de edificios LEED.



Nuestra gama cromática

COOKING Surface Prime presenta una amplia gama de colores diseñada específicamente para satisfacer la necesidad más exigente del cliente actual. Adaptada a las últimas tendencias y, en consonancia, con la innovación más pionera, surge una selección única cuyas combinaciones son fieles a las líneas más vanguardistas y a las tendencias arquitectónicas del momento

01 Contemporary



LIMESTONE GREIGE



LAB325 ASH



TRANI BEIGE



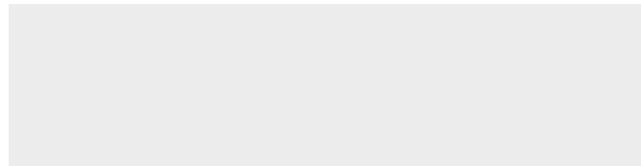
CEMENT GREY



TRANI IVORY



BLACK

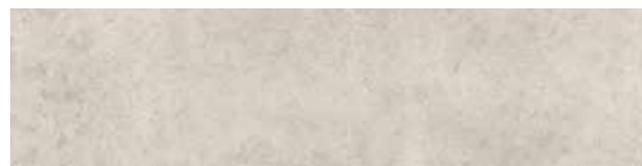


WHITE

02 Stone



GREY STONE



ANIMA BEIGE



PIASENTINA MUD



ANIMA GRIGIO

03 Marble



CALACATTA GREY



MONT-BLANC



CALACATTA MACCHIA VECCHIA



QUARZITE LUNA



CALACATTA GOLD



MARQUINA SELECT



STATUARIO LIGHT



MARQUINA GOLD



PIETRA GREY



BLEU DE SAVOIE

04 Wood



ESSENCE AVANA



HONEY WOOD



Otras aplicaciones

— Reviste tu hogar con la excelencia de ABKSTONE.

1. Encimera

2. Revestimiento de mobiliario

3. Aplacado

4. Fregadero integrado

5. Pavimento interior

6. Pavimento exterior

7. Mesas

8. Chimeneas

9. Escalera

COCINAS

— Las superficies ABKSTONE visten su cocina con la máxima facilidad de uso.



FREGADEROS ABKSTONE SINKS

— Fregaderos de cocina con máxima garantía de estanqueidad.

Formatos disponibles:

ROMA 50

Material: Acero inoxidable
Dimensiones cubeta: 490 x 390mm
Profundidad cubeta: 174mm

ROMA 70

Material: Acero inoxidable
Dimensiones cubeta: 690 x 390mm
Profundidad cubeta: 174mm



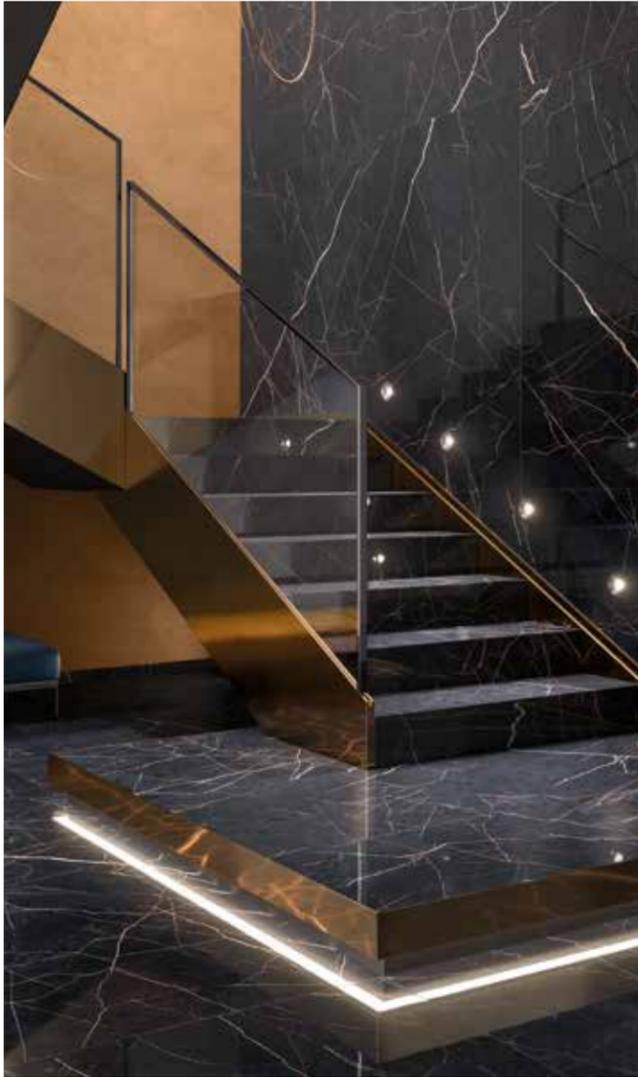
BAÑOS

— Convierte tu baño en un auténtico spa.



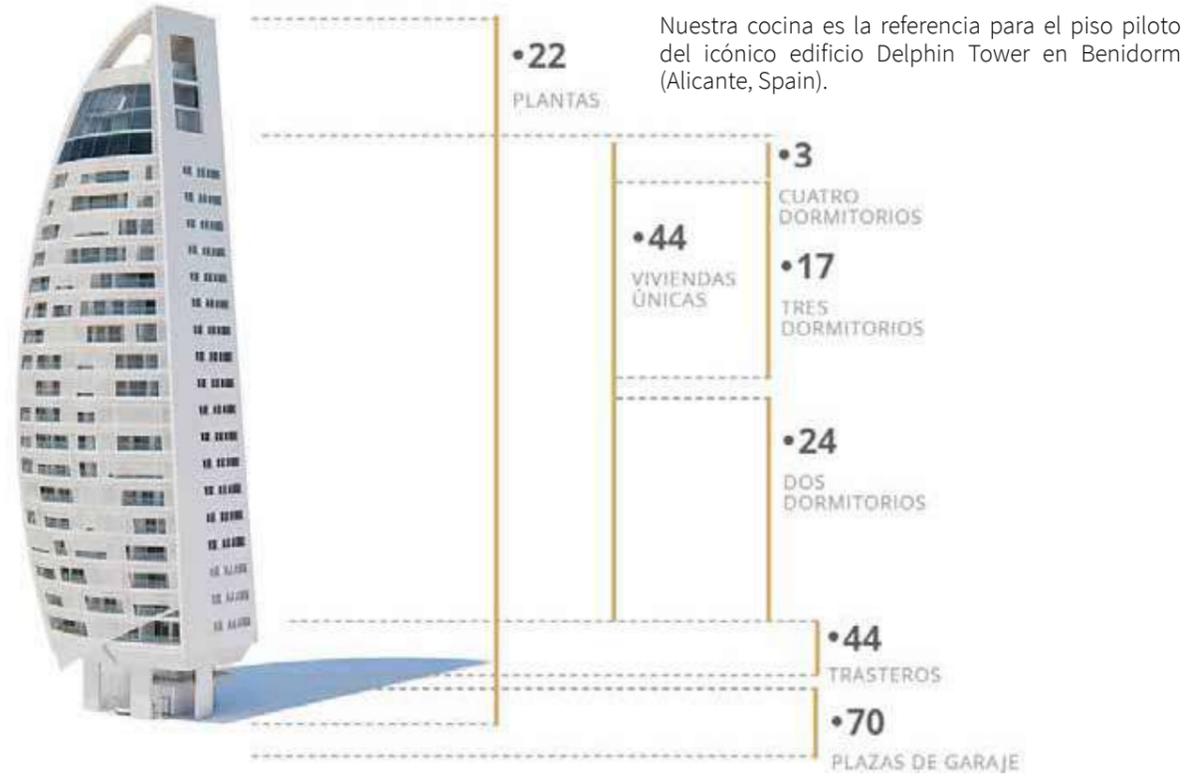
— Exteriores, interiores y ¡mucho más!



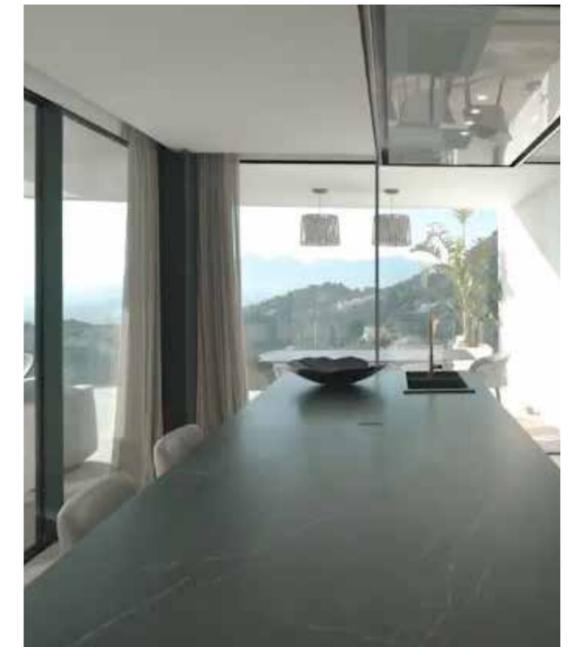


Últimos proyectos realizados

— Delphin Tower



— Tesela



— Colaboración Deuvies Luson



— Clysa



— Descubre más proyectos en nuestras redes



Entrecuines Santos Valencia



STEEL Agencement



Natural Home Staging



Dirmann Möbel&Küchen



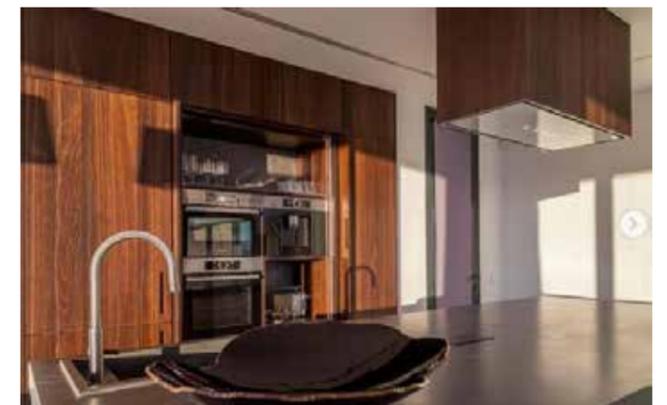
Dedisé / Kitchen Design



Hosper Profesional



Cocinas Llorens



Deuvies Luson



Interiorismo Cemar



Construcción y Reformas FERSAU_SL



Marmoles Paco C.B



GMT+ Architecture & Design



Clysa Diseño Contemporáneo



Francisco Martin Poley Reformas y Construcción



Cocinas Luisa



NurCaBonell - Estudio de diseño de interiores

¿Qué dicen sobre nosotros?

TV: El Hormiguero

Youtube:
LA COCINA INVISIBLE - Marron nos trae la cocina de inducción Cooking Surface



Revista: Hola

Así puedes sacar todo el partido a una isla de cocina
Cómo aprovechar este módulo multifunción | 24 de enero 2022



Revista: Hola

Nuevas placas de cocción: con extractor incorporado e invisibles (integradas en la encimera)

Descubre las ventajas que aportan estos sistemas
17 de marzo 2022



Electrodomésticos a la vista o integrados, ¿tienes claro qué opción elegir?

En cocinas abiertas se opta mayoritariamente por integrar los
7 de julio 2022



Noticias: 20 minutos

Blanca y negra, de mármol y espaciosa: así es la cocina de la nueva casa de Sofía Suescun

20MINUTOS / NOTICIA / 13.04.2022



Revista: SEMANA

Los rincones más especiales de la nueva casa de Sofía Suescun
Sofía Suescun ha mostrado algunos de los rincones más especiales

de su nuevo chalet de 1300 metros cuadrados
23.04.2022



Y ahora,
¿Ya la ves?

COOKING
SURFACE PRIME

COOKING
SURFACE PRIME

ABKSTONE™



cookingsurface

Pol. Ind. Los Vientos
Calle Gregal, 27 - 46119 Náquera
Valencia - (Spain)

T. 960 074 966 - E. info@cookingsurface.com

W. cookingsurface.com