

COOKING SURFACE PRIME + ABKSTONE™

OUTDOOR
COOKING



OUTDOOR COOKING

INDICE

OUTDOOR COOKING	05
Cooking Surface 3.0	06
Caratteristiche	09
/ Features	
Cooking Control	10
/ Cooking Control	
Cookware	11
/ Cookware	
Pietra sinterizzata	12
/ Porcelain	
Gamma Cromatica	14
/ Color Range	
Marcature	18
/ Marked	
Informazioni Tecniche	19
/ Technical Sheet	

OUTDOOR
COOKING

Progettata per gli amanti della cucina, sia all'interno che all'esterno della casa.



/ Designed for lovers of the kitchen, both inside and out of home.

OUTDOOR COOKING, è il nuovo sistema a induzione nascosto, frutto di un processo di integrazione tra materiale e tecnologia.

/ OUTDOOR COOKING, the new concealed induction cooking system made possible through the integration of material and technology.

Un piano cottura per gli amanti della cucina. Un progresso tecnologico che permette di portare ancora più lontano la creatività e la funzionalità di qualsiasi spazio di lavoro, dai più moderni ai più tradizionali.

/ A cooking bench for those who love cooking. A technological development that makes it possible to bring more creativity and functionality to all workspaces, from the most modern to the most traditional.

Il futuro dell'induzione

Ciò che a prima vista sembra una selezione elegante di superfici in Pietra Sinterizzata, nasconde al suo interno un sistema di cottura a induzione integrato. Unisce perfettamente design innovativo e grande versatilità. È facile da pulire, poiché non presenta altri elementi oltre alla piastra in porcellana. La durezza del materiale si distingue per l'alta resistenza ai graffi, permettendo di tagliare e preparare direttamente sulla superficie, eliminando i tradizionali taglieri e risparmiando spazio e tempo.

The future of induction

What at first glance looks like an elegant selection of porcelain tiles conceals an integrated induction cooking system inside. Perfectly combining innovative design with great versatility. It is easy to clean as it has no other components besides the porcelain hot plate. The material's hardness means that it is highly resistant to scratching, which allows for cutting and preparation on the same worktop, leaving traditional cutting boards behind, thereby reducing space and time.



SCANSIONA IL QR PER OTTENERE
MAGGIORI INFORMAZIONI.

/ Scan the QR code to find out more.



OUTDOOR
COOKING

Ora il tuo giardino e la tua
terrazza possono diventare il
nuovo cuore della tua casa

/ Now your garden and your terrace
can be the new heart of your home.

SCANSIONA IL QR PER OTTENERE
MAGGIORI INFORMAZIONI.

/ Scan the QR code to find out more.



La nuova cucina da esterno
che stavi cercando è
finalmente arrivata.

/ The new outdoor cooking
you were looking for is here.



Induzione

L'induzione si genera quando un campo magnetico
entra in contatto con un recipiente metallico.

/ Induction occurs when a magnetic field comes into
contact with a metal container.

Nuova Cooking Surface 3.0 e 4.0

- 9 livelli di potenza
- Sistema di sicurezza
- Timer
- Controllo della temperatura
- Comando di controllo
- App sviluppata per sistemi operativi iOS e Android.
- 9 output levels
- Safety system
- Timer
- Temperature control
- Control unit
- App developed for IOS operating systems and from Android

COOKING
SURFACE PRIME



MADE IN
SPAIN

COOKING SURFACE PRIME
ABKSTONE

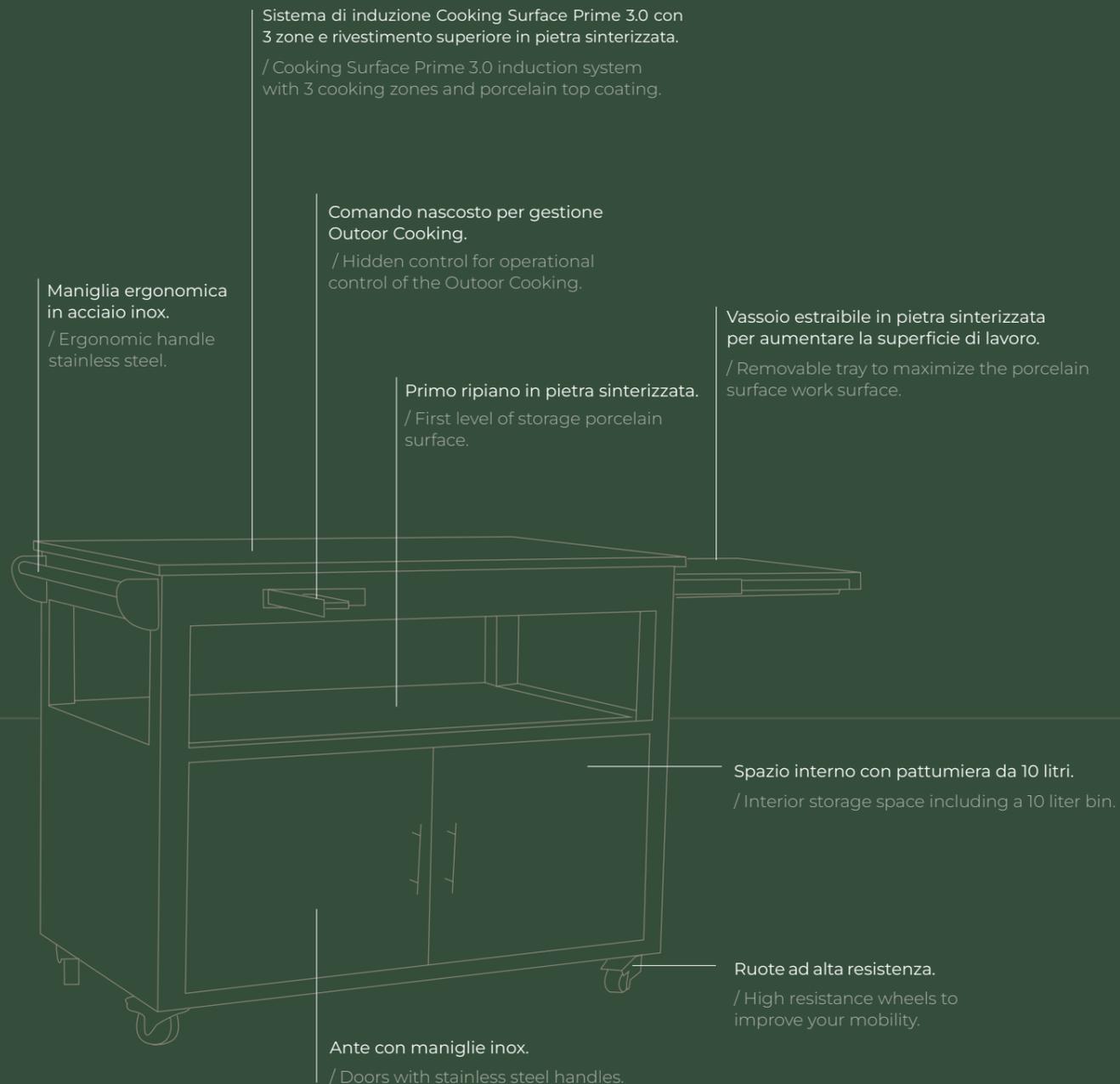
Disponibile anche nella versione
Cooking Surface 4.0

/ Also available in Cooking Surface 4.0

OUTDOOR
COOKING

L'induzione che non si vede, si vive.

/ Induction that is not seen, is lived.



Caratteristiche

Estetica

Sistema invisibile integrato nel piano, senza tagli visibili o giunzioni. Design uniforme e sofisticato.

Multifunzionalità

Quando non in uso, la superficie può essere utilizzata per altri scopi. L'induzione si attiva solo in presenza di recipienti ferrosi.

Igiene e pulizia

Superficie non porosa, senza fessure, molto igienica e facile da pulire.

Sicurezza

La superficie rimane fredda al tatto. Si attiva solo quando rileva un recipiente idoneo.

Efficienza energetica

La piastra a induzione è altamente efficiente: genera calore solo quando necessario, riducendo il consumo.

Controllo intuitivo

Controllo Push Control di facile utilizzo, retrattile e integrato nel mobile.

Materiale

Funziona esclusivamente con lastre da 20 mm di Pietra Sinterizzata ABKSTONE.

/ Characteristics

Aesthetics

The induction hob is fully integrated into the worktop, with no cut-outs in the porcelain surface.

Multifunctional and versatile

The cooking surface can be used for other purpose not in use.

Hygiene and cleaning

As it is a non-porous surface and has no joints, it is very hygienic and easy to clean.

Energy use

Induction is the most cost-effective way of cooking.

Economy

Induction is the most efficient system for cooking.

Easy to use

The system is very intuitive to use.

Surface area

The invisible induction must always be installed on a 20mm Abk Stone porcelain.



Prendi il controllo

/ Take control.



Cooking Control

Controllo assoluto

Le nuove piastre a induzione OUTDOOR COOKING includono un comando di controllo, per gestire il funzionamento di ciascuna zona di cottura in modo indipendente.

Il comando consente di controllare la potenza dei 3 punti di calore mediante 9 livelli di intensità, oltre a programmare i tempi di cottura attraverso il timer integrato nello stesso comando.

/ Total control

The new **OUTDOOR COOKING** induction hobs include a control unit to manage the operation of each cooking zone independently.

The control unit allows you to control the power of the 3 heat points by means of 9 intensity settings, as well as programming cooking times using the timer included in the control unit itself.

App disponibile

Tramite qualsiasi dispositivo con sistema operativo iOS o Android, è possibile scaricare l'app "Cooking Surface" per il controllo della piastra.

/ Any device with an IOS or Android operating system can download the "Cooking Surface" app to control hot plate.



Cookware



Il set cottura perfetto per l'induzione invisibile.

Per massimizzare l'efficienza della piastra e offrire all'utente un'esperienza a 360°, Cooking Surface ha progettato in esclusiva un set cottura unico e brevettato a livello internazionale, in quanto rappresenta un'innovazione nel suo campo.

L'obiettivo dello sviluppo del set cottura Cookware by Cooking Surface è quello di eliminare l'uso dei distanziatori in silicone neri, permettendo di cucinare direttamente sulla superficie in Pietra Sinterizzata con i 6 pezzi che lo compongono.

In caso di utilizzo di set cottura di altri produttori, è obbligatorio l'uso dei distanziatori per poter cucinare in sicurezza.

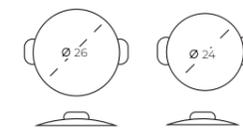
/ The perfect equipment for invisible induction.

In order to maximise the efficiency of the hob and to guarantee a 360° user experience, **Cooking Surface** has designed its own exclusive equipment, innovating the field to offer an international model of use.

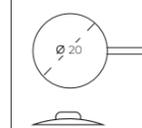
The aim of the development of Cookware is to eliminate the use of black silicone spacers, allowing cooking directly on the porcelain surface with the 6 pieces composing it.

When using cookware from other manufacturers, it is essential to use the spacers for cooking. Failure to use these thermal insulators or spacers could cause irreversible damage to the porcelain material.

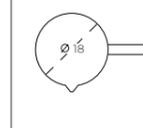
Pentola in acciaio inox
/ Stainless steel pot



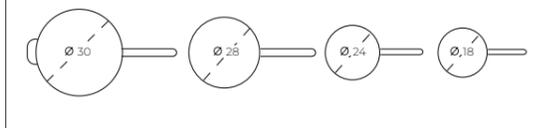
Pentola in acciaio inox con manico
/ Stainless steel with handle



Casseruola in acciaio inox
/ Stainless steel saucepan



Padella in acciaio inox
/ Stainless steel skillet



ABKSTONE™

Un materiale che merita ammirazione

/ An admirable material.



Pietra Sinterizzata

Un materiale perfetto sia per l'uso domestico che professionale, poiché le sue caratteristiche eccezionali lo rendono inalterabile nel tempo.

Tutte le superfici in Pietra Sinterizzata di Cooking Surface sono garantite 25 anni.

Si tratta di una superficie resistente a macchie, alte temperature, graffi, tagli e agenti atmosferici avversi. Un materiale completamente impermeabile grazie alla sua porosità minima, che lo distingue come altamente igienico e resistente.

/ An ideal material for both domestic and professional use as its exceptional properties ensure that it remains in perfect condition over time. All Cooking Surface porcelain tiles are guaranteed for 25 years. It is a surface resistant to stains, high temperatures, scratches, cuts and harsh atmospheric conditions. It is completely waterproof due to its minimal porosity which distinguishes it as highly hygienic and resistant material.



RESISTENTE A MACCHIE
STAIN RESISTANT



ECOLOGICO
ECOLOGIC



RESISTENTE ALLE ALTE TEMPERATURE
HEAT RESISTANT



MATERIALE IGIENICO
HYGIENIC



FACILE DA PULIRE
EASY TO CLEAN



MATERIALE NON POROSO
NON-ABSORBENT



RESISTENTE AI GRAFFI
SCRATCH RESISTANT



RESISTENTE ALLE SOSTANZE CHIMICHE
CHEMICAL RESISTANCE

ECO-BODY 40%

L'impegno concreto di ABK per la sostenibilità continua grazie alle esclusive miscele ECO-BODY, che contengono **almeno il 40% di materie prime di alta qualità** recuperate da processi esterni e interni, utilizzate per varie collezioni di questo catalogo. Il valore di questa percentuale è garantito da Bureau Veritas, che certifica la miscela ECO-BODY.

Questa caratteristica consente ai nostri prodotti di essere **inclusi nel calcolo dei crediti per la certificazione LEED degli edifici**.

/ ABK's commitment to sustainability continues with its exclusive ECO-BODY blends, made up of a minimum of 40% high quality raw materials, recovered from external and internal processes, and used for several collections in this catalogue. This percentage value is guaranteed by Bureau Veritas, which certifies the ECO-BODY blend.

This feature qualifies our products for LEED building certification credits.



Un mondo di colori

/ A world of color

Personalità di serie che si adatta allo stile e al carattere della tua casa. Scegli tra undici opzioni di Pietra Sinterizzata da 20 mm come superficie.

Vivi la resistenza, la durezza e la potenza senza preoccuparti del tempo: che piova o ci sia vento, la tua cottura sarà sempre perfetta.

/ Standard personality that adapts to the style and character of your home. Choose from eleven 20mm porcelain options as a surface.

Live the resistance, the hardness and the power no matter the day it is, rain or windy, your cooking will be perfect.



La nostra selezione cromatica

/ Our color selection

OUTDOOR COOKING presenta un'ampia gamma di colori, progettata specificamente per soddisfare le esigenze del cliente più esigente.

Adattata alle ultime tendenze e in linea con l'innovazione più all'avanguardia, nasce una selezione unica le cui combinazioni sono fedeli alle linee più contemporanee e alle tendenze architettoniche del momento.

OUTDOOR COOKING offers a wide range of colours designed to meet the most specific customer requirements.

Reflecting the latest trends and, in line with pioneering innovation, we have created a unique selection featuring combinations true to modern design and architectural trends of the moment.

Contemporary



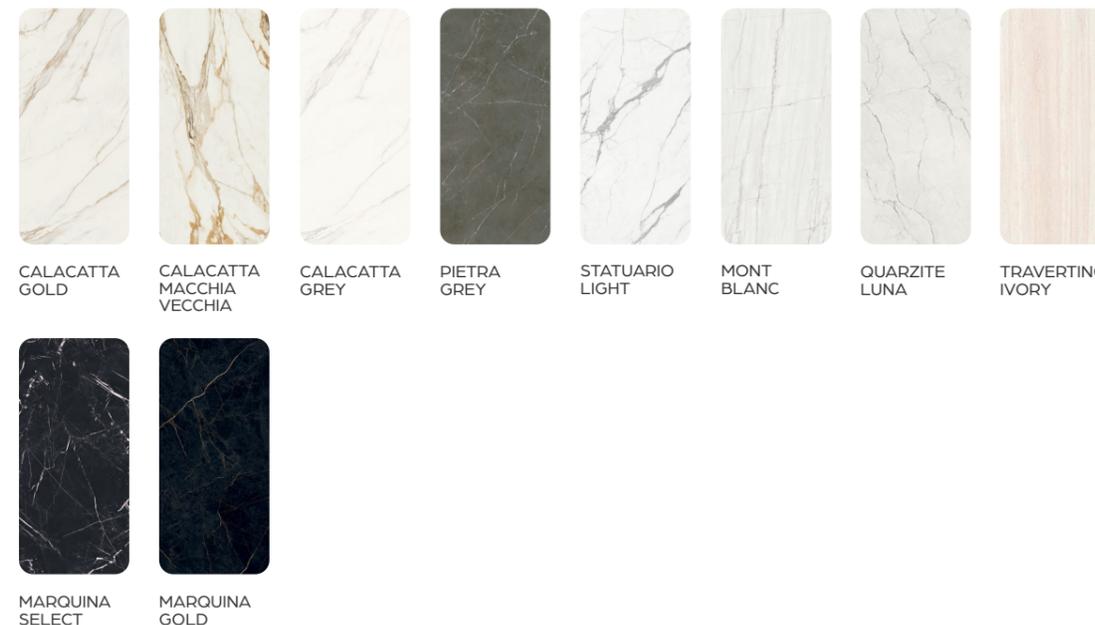
Wood



Stone



Marble



Speciale per il settore Ho.Re.Ca.

**Crea un'esperienza unica
per i tuoi ospiti**

/ Special for hospitality.
Create an experience for your guests.



SCANSIONA IL QR PER OTTENERE
MAGGIORI INFORMAZIONI.

/ Scan the QR code to find out more.

Cucina di giorno,
lounge di sera

100% portatile, 100% versatile.

Outdoor Cooking è una piastra a induzione pensata per l'uso domestico, ma è ideale anche per i professionisti di ristoranti, hotel o spazi all'aperto, i cui clienti desiderano gustare piatti caldi di qualità in qualsiasi momento.



**OUTDOOR
COOKING**

/ Kitchen by day
Lounge by night.

/ Outdoor Cooking is an induction hob for domestic use but is also ideal for professionals in restaurants, hotels or outdoor spaces whose customers want to enjoy quality hot food at any time

COOKING SURFACE PRIME + ABKSTONE

Visibile solo quando serve

/ Visible only when needed



Marcature

Per permetterti di individuare immediatamente le tre zone di cottura di diverse dimensioni sulla tua nuova piastra a induzione invisibile, le lastre utilizzate con il sistema Cooking Surface Prime vengono sottoposte a un ulteriore processo di lavorazione superficiale.

Questo trattamento di microsabbatura a bassa pressione (circa 5 bar) crea un disegno sulla superficie della lastra senza compromettere la durabilità né la non assorbenza della pietra sinterizzata.

Cooking Surface Prime offre una selezione di 6 diversi disegni grafici, adatti a qualsiasi tipo di cucina.

/ To enable you to instantly locate the three different sized cooking zones on your new invisible cooktop, the slabs used with the Cooking Surface Prime system undergo an additional surface machining process.

This low-pressure (around 5 bar) micro-sandblasting treatment creates a design on the cooktop surface without affecting the durability or non-absorbency of the sintered slabs. Cooking Surface Prime offers a choice of 6 different graphic designs suitable for any type of kitchen.

MOD 1A
Cerchi piccoli. Small circles.



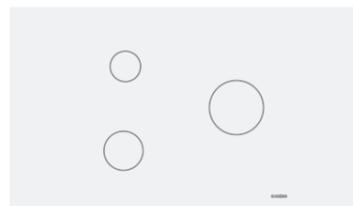
MOD 2A
Crocette piccole. Small crosses.



MOD 3A
Quadrati piccoli. Small squares.



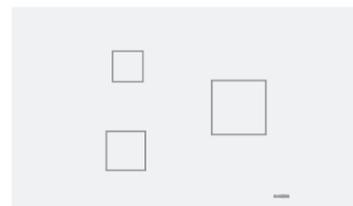
MOD 1B
Cerchi medi. Medium size circles.



MOD 2B
Crocette medie. Medium size crosses.



MOD 3B
Quadrati medi. Medium size squares.



Cooking Surface Prime 3.0 e 4.0

Descrizione / Description

Sistema di cottura a induzione elettromagnetica sviluppato per l'installazione sotto un piano in Pietra Sinterizzata, risultando completamente nascosto e perfettamente a filo con la superficie.

Controllo e gestione dell'utilizzo: il funzionamento del sistema di induzione invisibile avviene tramite un comando collegato direttamente alla piastra mediante un cavo.

/ Electromagnetic induction cooker developed for installation under a porcelain countertop, being hidden and flush with said surface.

Control and data of use: the manipulation of the hidden or invisible induction cooker is carried out with a touch control / LCD display that is connected to it by means of a 1m long cable.

Zone di cottura / Cooking zones

Cooking 3.0 dispone di tre zone di cottura, ciascuna con potenze differenziate e Cooking 4.0 dispone di quattro zone di cottura.

/ Cooking 3.0 has three cooking zones for different powers of use and Cooking 4.0 has four cooking zones.

Installazione / Installation

La ventilazione di questo modello si trova nella parte anteriore. È necessario garantire almeno 6 cm di distanza tra l'unità a induzione e gli eventuali componenti sottostanti (come forni o cassetti).

Va inoltre considerato che la piastra si estende per 5,5 cm al di sotto del piano in pietra sinterizzata.

/ The ventilation of this model is located at the front and a minimum of 6 cm is required between the induction and the rest of the components that are below the hob, such as an oven or drawer.

It should be taken into account that the plate lowers 5.5 cm below the porcelain countertop.

Dati tecnici / Technical details

Modello / Model	Svif-ck3.0
Misure / Size	560x493x57mm
Materiale / Material	Corpo metallico Metal Métallique
Potenza / Power	5500W 230VAC / 50Hz

Punti di calore / Heat Points	 3  4
	1 x 1500W - Ø 190mm 2 x 1500W - Ø 190mm 1 x 1800W - Ø 190mm 2 x 1800W - Ø 190mm 1 x 2200W - Ø 280 mm

Funzioni / Funtions	Blocco Timer
Timer / Tempor	1-120 min
Livelli di potenza / Power levels	9
Controllo della temperatura / Temperature control	60-240°C

Uso base del sistema a induzione Cooking Surface Prime

/ Basic use of the Cooking Surface Prime induction system

Modalità "Lock" o blocco del comando di controllo

/ "Lock" mode or control knob lock

Premere il tasto "Lock" per attivare la funzione di blocco quando il sistema è in funzione. La parola "Lock" comparirà sul display LCD.

Una volta attivato il blocco, non sarà possibile utilizzare nessun'altra funzione del comando, ad eccezione del tasto accensione/spengimento e del tasto "Lock" per sbloccare.

Per disattivare il blocco, tenere premuto il tasto "Lock" per 3 secondi.

Se non vi è alcuna interazione con il comando per 5 minuti di funzionamento, la funzione di blocco si attiverà automaticamente per motivi di sicurezza.

Premere nuovamente il tasto "Lock" per 3 secondi per disattivarla.

/ Press the "Lock" key to activate the lock function when the system is in working status, the lock word "Lock" will be displayed on the LCD screen.

Once the lock is activated, it is not possible to use any other function of the control knob, except the "on / off" key and the lock key to unlock.

Press the "Lock" key for 3 seconds again to cancel the lock function.

If there is no interaction with the control knob after 5 minutes of operation, the locking system will automatically be activated for safety.

Press the "Lock" key for 3 seconds again to cancel the lock function.

Raccomandazioni

/ Recommendations

- Non utilizzare mai adattatori per induzione.
- Evitare di utilizzare i livelli di potenza più elevati in modo prolungato o non necessario.
- Non posizionare oggetti freddi sulle zone calde del piano.
- Non posizionare utensili metallici sotto il sistema.

Per qualsiasi informazione sul funzionamento, sulla connettività dell'APP o sulle caratteristiche del sistema a induzione, consultare il manuale del prodotto.

/

- Never use induction adapters.
- Avoid using high levels for a long time or unnecessarily.
- Do not place cold objects on hot areas of the hob.
- Do not place metal utensils under the system.

Any information on the operation, connectivity of the APP or characteristics of the induction system can be found in the product manual.

Certificazioni e riconoscimenti

/ Certificates & recognitions



Informazioni tecniche

/ Technical Sheet

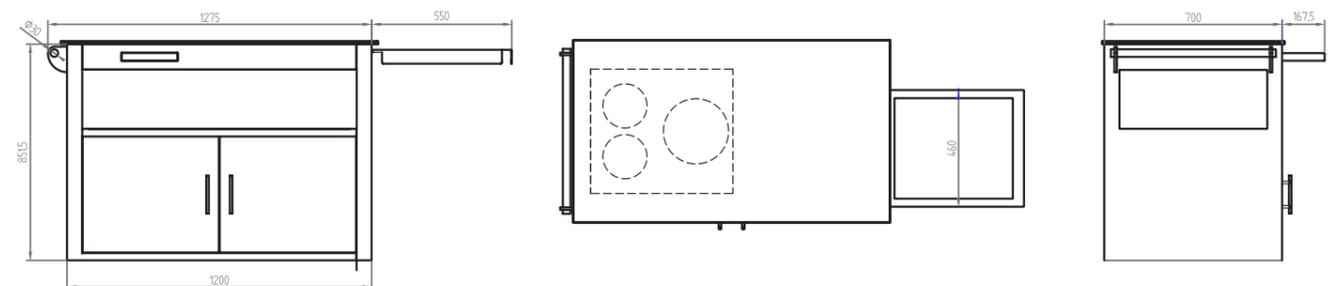
- Cucina da esterno elettrica
- Realizzata in acciaio DC01 e verniciata in resina epossidica nera a grana fine
- Ruote girevoli da 80 mm con freno, realizzate in polipropilene con fascia in gomma e cuscinetti in acciaio
- Capacità di carico in movimento per ruota: 75 kg
- Capacità di carico statico per ruota: 150 kg
- Ante con cerniere in acciaio, chiusura automatica e freno
- Cassetto estraibile 550 x 460 mm, apertura push/pull tramite guide in acciaio con chiusura automatica e freno; capacità di carico: 35 kg
- Pattumiera interna in ABS da 10 litri, integrata nell'anta
- Maniglie da 96 mm realizzate in acciaio inox
- Peso stimato (senza Pietra Sinterizzata né sistema a induzione): 63 kg

/

- Electric outdoor kitchen.
- Made of DC01 Steel and lacquered in fine textured black epoxy.
- 80mm swivel wheels with brake, made of polypropylene with rubber band and steel bearings.
- Load capacity in movement per wheel: 75Kg.
- Static load capacity per wheel: 150Kg.
- Steel hinged doors with automatic closing and brake.
- 550x460mm removable box. Push / pull type opening by zero guides with automatic closing and brake; load capacity 35Kg.
- Bin in ABS with 10L capacity placed on the door.
- 96mm handles made of stainless steel.
- Estimated weight (without porcelain or induction) 63Kg.

SCARICA TUTTE LE INFORMAZIONI
TECNICHE SCANSIONANDO
QUESTO CODICE QR

/ Download all the technical information
by scanning this Qr code.





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

960 074 966 - contatti@cookingsurface.com
cookingsurface.com/it

COOKING SURFACE + ABKSTONE
PRIME



cookingsurface

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

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

W. cookingsurface.com