

Pressedienst 025-092021

Arbeitsplatten-Vielfalt – kleine Materialkunde

Mannheim, 08.09.2021. „Arbeitsplatten erfüllen vielfältigste Aufgaben in der Küche. Vom hochkarätigen Eyecatcher, der jede Lifestyle-Küche ästhetisch abrundet bis hin zum Zubereitungs- und vielleicht auch Essbereich, an dem man aufgrund seiner schönen Optik und angenehmen Haptik viele Jahre Freude hat“, sagt Volker Irle, Geschäftsführer der AMK – Arbeitsgemeinschaft Die Moderne Küche. Hohe Strapazierfähigkeit, geringer Pflegeaufwand zum Beispiel dank Antifingerprint-Eigenschaften und Hygiene – zumal, wenn die Oberflächen antibakteriell wirken – sind weitere Pluspunkte dieser vielseitigen Küchenschönheiten.

Angesichts der vielen verschiedenen Möglichkeiten, Materialien und Designs, die zur Auswahl stehen, kann man schon mal die Übersicht verlieren. „Kaufssicherheit inmitten einer enormen Arbeitsplatten-Vielfalt geben die Beratungs- und Planungsspezialisten in Küchenfachgeschäften, Küchenstudios und Möbelhäusern mit Küchenfachabteilungen“, empfiehlt AMK-Chef Volker Irle.

Dass dies ein guter Tipp ist, wird schnell deutlich, wenn man beginnt, sich mit Arbeitsplatten näher zu befassen. Eine erste Navigationshilfe könnten spezielle Material- und Gebrauchseigenschaften sein. Eine weitere, ob es sich grundsätzlich um einen natürlich gewachsenen Rohstoff handeln soll wie Massivholz oder Naturstein. Oder um eine verblüffend authentisch wirkende Nachbildung in Laminat – ein Werkstoff, der unter anderem mit einer außerordentlichen Dekorvielfalt punktet. Vielleicht dürfen es aber auch Arbeitsflächen in einem der samtigen, flecken-, kratz- und scheuerfesten HighTech-Materialien sein. Sehr beliebt sind auch Werkstoffe wie Quarzstein, Keramik, Edelstahl und Glas.

Der Klassiker sind Küchenarbeitsplatten aus **Laminat** (HPL-Schichtstoff). Sie sind in verschiedensten Optiken (z. B. Holz, Stein, Be-

Arbeitsgemeinschaft
Die Moderne Küche e.V. (AMK)
Harrlachweg 4
68163 Mannheim, Germany

Telefon: +49 (0) 621 85 06 100
Telefax: +49 (0) 621 85 06 101
Internet: www.amk.de
www.tag-der-kueche.de
E-Mail: info@amk.de

Belege erbeten an:
Pressestelle der AMK
Abdruck und Auswertung frei.
Die AMK stellt Ihnen auf Anforderung
gerne weiteres Text- und Bildmaterial
zur Verfügung.

ton, Metall, Leder), in diversen Glanzgraden (supermatt, glänzend, hochglänzend) und Texturen (von dezent bis kräftig) erhältlich. Dem aktuellen Wunsch nach Hygiene entsprechen Laminat-Oberflächen mit antibakteriellen Eigenschaften. Wer sich bei der Dekorauswahl nicht entscheiden kann, für den könnte eine 2in1-Arbeitsplatte interessant sein: in die Schichtstoffplatte (z. B. in Holznachbildung) ist eine separate Vorbereitungsfläche aus einem anderen Werkstoff (Granit oder Keramik) millimetergenau integriert. So profitiert man von den ergänzenden Vorzügen, die der zweite Werkstoff mit sich bringt. Breite und Tiefe der Zubereitungszone – zum Beispiel zum Schneiden, Teig ausrollen, Töpfe abstellen etc. – sind variabel.

Käufer, die sich gerne mit einem langlebigen Unikat aus der Natur umgeben möchten, für die kommen Arbeitsflächen aus echtem **Holz** (Massivholz) infrage, zum Beispiel in Eiche oder Nussbaum. Neben der warmen Anmutung des nachwachsenden Rohstoffs überzeugen solche Arbeitsplatten mit einer besonderen Haptik und Maserung – von dezenter bis zu markanten Rissen und Astlöchern. Die Behandlung mit einem natürlichen Holzöl bringt die Schönheit und Struktur des Massivholzes dann so richtig schön zur Geltung.

Ein luxuriöser Blickfang in jeder Küche sind Arbeitsflächen in **Naturstein**, beispielsweise in Granit, Marmor oder Schiefer. Die im Laufe von Jahrtausenden gewachsenen Steine faszinieren mit ihren einzigartigen und außergewöhnlichen Farb- und Strukturverläufen. Zudem erweisen sie sich als ausgesprochen widerstandsfähig, denn sie sind schnitt-, kratz- und schlagfest. Wurden sie mit einer tiefimprägnierten Oberfläche versehen, sind sie zudem wasserbeständig.

Eine interessante Alternative sind Arbeitsplatten aus **Quarzstein** (Quarkomposit). Sie bestehen aus einem sehr hohen Anteil an natürlichen Quarzkristallen (>90 Prozent), hochwertigen Polymerharzen und Farbpigmenten. Das Ergebnis sind attraktive Quarzstein-Oberflächen in verschiedenen Materialstärken und in großer Vielfalt, die zudem ausgesprochen langlebig, robust, lichtbeständig, unempfindlich und pflegeleicht sind.

Schön, natürlich und exklusiv muten **Keramik**-Arbeitsplatten an. Sie entstehen, wenn Quarz, Porzellanerde, Feldspat und Ton unter hohem

Druck zusammengepresst und anschließend bei hohen Temperaturen gebrannt werden. Keramikoberflächen bestechen mit authentischen Strukturen und sie lassen sich sehr vielfältig planen: es gibt sie im klassischen, modern-minimalistischen Look, mit Matt- oder Glanzeffekten bis hin zu metallisch schimmernden Oberflächen-Finishes. Überzeugend sind auch ihre Materialeigenschaften wie Temperaturbeständigkeit, Schlagfestigkeit, Kratz- und Schnittfestigkeit.

Arbeiten wie ein Profi: Dann sind Arbeitsflächen aus **Edelstahl**, wie sie in der Gastroküche ihren Ursprung haben, eine gute Wahl. Der nachhaltige Werkstoff ist sehr robust, rostfrei, hygienisch, reinigungsfreundlich sowie besonders hitze- und kältebeständig. Die Arbeitsplatten können auf Maß gefertigt oder modular zusammengestellt werden. Kombiniert mit einer Edelstahl-Spüle und -Küchenarmatur ergibt das ein sowohl optisches als auch funktionales Profi-Ensemble. Edelstahl-Arbeitsplatten sind mit diversen Oberflächenveredelungen erhältlich – zum Beispiel in seidenmatt, gebürstet, mattgrau schimmernd oder mit einer farblosen, transparenten Beschichtung, die wasser- und schmutzabweisend ist.

Glas ist ebenfalls in offenen Lifestyle-Wohnküchen sehr beliebt, nicht nur als Arbeitsfläche. Als transparenter, glänzender, matter sowie farblich perfekt abgestimmter Blickfang im attraktiven Designverbund macht dieser Werkstoff immer viel her. Zudem überzeugt das Trendmaterial mit seiner Robustheit gegenüber hohen Temperaturen, Säuren, Kratzern und Schlägen. Die porenfreien Oberflächen sind zudem hygienisch und sehr einfach zu reinigen.

Interessant sind auch neue, innovative **HighTech-Werkstoffe** – beispielsweise Arbeitsplatten mit Oberflächen in einem extrem widerstandsfähigen Nanotech-Material. Ihre samtweichen, porenfreien Oberflächen mit Antifingerprint-Eigenschaften sind richtige Handschmeichler. Gleichzeitig sind sie scheuer- und kratzfest, antibakteriell und antistatisch. Eine große Auswahl an attraktiven Farbstellungen und Designs macht sie für vielseitige Anwendungen in der Küche interessant. Ein anderes High-Tech-Material besteht aus den Rohmaterialien Quarz, Glas und Keramik und punktet daher mit der Widerstandsfähigkeit von Naturstein, der Pflegeleichtigkeit von Glas und der Eleganz von Keramik. Es ist schnitt- und kratzfest, flecken- und hitzebeständig und in einer breiten Farbpalette erhältlich. Schmutz lässt sich von der porenfreien Oberfläche leicht

entfernen und aufgrund einer speziellen Druckbeschichtung haften auf solchen Arbeitsplatten auch keine Flecken an.

Interessant sind auch die langlebigen, porenfreien und lebensmittelechten Arbeitsflächen aus **Mineralwerkstoff**. Hergestellt werden sie auf der Basis von Acryl, gemahlene Mineralien und Farbpigmenten. Das homogene Endergebnis lässt sich in nahezu jede Form und Materialstärke bringen, um zum Beispiel minimalistische Designküchen zu planen, bei denen Arbeitsplatte und Spüle fugenlos miteinander verschmelzen.

„Wer aktuell vor der Planung einer neuen, offenen Lifestyle-Wohnküche steht oder die Arbeitsplatten in seiner bestehenden Küche gerne austauschen lassen möchte, der findet am „Tag der Küche“ (25. September 2021) viele schöne Anregungen hierfür“, erläutert AMK-Geschäftsführer Volker Irl. „Der beliebte bundesweite Aktionstag findet auch dieses Jahr wieder online statt.“ (AMK)

*Die AMK ist der Fach- und Dienstleistungsverband der gesamten Küchenbranche. Sie engagiert sich auf den Gebieten Technik & Normung, Marketing & Öffentlichkeitsarbeit, Internationalisierung sowie Messewesen. Der AMK gehören mehr als 140 Mitgliedsunternehmen an, alle sind namhafte Hersteller von Küchenmöbeln, Elektro-/Einbaugeräten, Spülen, Zubehör sowie Zulieferer, Handelskooperationen und Dienstleistungsunternehmen. Sie ist Schirmherrin für den „Tag der Küche“. Der bundesweite Aktionstag am **25. September 2021** findet auch in diesem Jahr wieder virtuell und per Live-Stream mit mehr als 2000 mitwirkenden Küchenfachgeschäften, Küchenstudios und bei Möbelhändlern mit Küchenfachabteilungen statt. Weitere Informationen im Internet unter www.amk.de und www.tag-der-kueche.de. (AMK)*

Bildunterschriften zum AMK-Pressedienst 025-092021: **Arbeitsplatten-Vielfalt – kleine Materialkunde**

Bild 1:

Die strukturierten Oberflächen der Fronten und Arbeitsplatte sind aus einem einzigartigen, innovativen Laminat mit Antifingerprint-Eigenschaften. Im Zusammenspiel mit edlem Olivenfurnier ergibt das einen exklusiven Style. Die Arbeitsplatte in edler Noppenleder-Struktur ist sehr widerstandsfähig. (Foto: AMK)

Bild 2:

Trendwerkstoff Glas: Hier in supermatter Ausführung und in einem sanften, zeitlosen Farbton. Die erdige, rotbraune Farbstellung von Arbeitsplatte und Rückwand bietet hervorragende Kombinationsmöglichkeiten, z. B. mit einem der vielen attraktiven Holz-Dekore oder feinen Edelholz-Furniere. (Foto: AMK)

Bild 3:

Diese stylische Küchenplanung setzt auf mondäne Kontraste. Die Möbelfronten sind in weißem Mattlack – und im homogenen Farb-/Designverbund dazu die Küchenarbeitsplatten in einem samtweichen HighTech-Werkstoff, der zugleich scheuerfest, kratzfest sowie antibakteriell und antistatisch ist. (Foto: AMK)

Bild 4:

Auch dieses ästhetische HighTech-Material ist sehr widerstandsfähig. Schmutz lässt sich mühelos entfernen, Flecken haften gar nicht erst darauf an. Die pflegeleichte, wasser- und säurebeständige Oberfläche mit ihren außergewöhnlichen Eigenschaften ist in vielen Dekoren erhältlich. (Foto: AMK)

Bild 5:

Diese Arbeitsplatten aus hochwertigem Edelstahl werden auf Maß gefertigt oder modular zusammengestellt. Mit der Spüle und Armatur ergibt sich ein ebenso schönes wie professionelles Trio. Die Arbeitsflächen gibt es in verschiedenen Stärken und mit diversen Oberflächenveredelungen. (Foto: AMK)

Bild 6:

Laminat-Arbeitsplatten (HPL-Schichtstoff) werden in vielen Farbstellungen und Dekoren angeboten. Da ist für jeden Geschmack etwas dabei, auch wenn er noch so ausgefallen ist. Hier präsentiert sich der strapazierfähige und angenehme Werkstoff in der trendigen Optik von verbranntem Holz. (Foto: AMK)

Bild 7:

Ein Beispiel für die Schönheit von Keramikarbeitsflächen. Sie sind in großer Farbauswahl und mit Oberflächenveredelungen (Matt-, Glanz- oder Metallic-Effekten) erhältlich. Hier in dezenten Naturtönen und markanter Marmor-Optik. Keramik ist u. a. temperaturbeständig, kratz- und schnittfest. (Foto: AMK)

Bild 8:

Eine begehrte Alternative zu Echtholz sind Oberflächen in Holzdekoren wie diese offene Lifestyle-Wohnküche in eleganter Nussbaum-Nachbildung – kombiniert mit unifarbenen Fronten in einem feinen Grauton. Arbeitsplatte (Laminat) und Kücheninsel bilden eine schöne, ästhetische Einheit. (Foto: AMK)

Bild 9 + 9a:

Hier wurden die Ober-, Arbeitsflächen, Kanten und Stauräume optisch perfekt aufeinander abgestimmt. Das hochwertige Laminat überzeugt mit einer samtweichen Haptik, die zugleich Fingerabdrücke-abweisend ist und eine hohe Widerstandsfähigkeit gegen Kratzer und Mikrokratzer aufweist. (Foto: AMK)

Bild 10 + 10a:

2in1: Eine separate Vorbereitungsfläche ist hier bündig in die Arbeitsplatte integriert. So kann man von den zusätzlichen Vorzügen, die der jeweilige Werkstoff – Keramik oder Granit – mit sich bringt, profitieren und seine Arbeitsfläche in Massivholz oder Holz-Dekor (Schichtstoff) schonen. (Foto: AMK)