

Elementen van Systemo

Collectie 2020

Keramik
Kwartssteen
Fenix
Glas
Massief hout



Elementen van Systemo

Bijzondere materialen voor de keukeninrichting

Het werkblad is cruciaal in de keuken. Dit moet dan ook aan een heleboel vereisten voldoen. Levensmiddelen worden op het oppervlak gelegd en bereid, en soms zet mamma het kind ook op het werkblad. Duurzaamheid en robuustheid zijn dus de absolute topprioriteit.

De keuze van het werkblad hangt af van de individuele levensstijl en kookgewoonten. Daarnaast zijn er nog een heleboel andere vereisten, zoals onderhoudsvriendelijkheid, die een rol spelen.

Een keukenblad heeft niet alleen een praktische functie, het is ook een opvallend design-element. Het aanbod aan designmogelijkheden was nog nooit zo groot. Bij Systemo bieden wij een ruim assortiment aan authentieke materialen. Of u nu kiest voor elegante keramiek, fijne kwartssteen, innovatieve Fenix, mat glas of warm massief hout: elk materiaal, elke kleur en elke dikte geeft uw werkblad, en dus ook uw keuken, een andere uitstraling.

Naast het keukenblad heeft Systemo ook andere elementen die de keukeninrichting een homogene en eigentijdse look geven: de wandbekleding, wangen en barpanelen maken van uw kookeiland een stijlvolle ontmoetingsplek.

Wilt u van uw keuken een persoonlijke ontmoetingsplaats maken, kies dan voor Systemo-oppervlakken : met hun authentieke en aangename haptiek blinken ze uit op het vlak van reinigings- en onderhoudsgemak. Onze oppervlakken zijn bestand tegen alles wat in de keuken op tafel komt. Resultaat: een stijlvolle look en onbeperkt kookplezier gedurende vele jaren.

Ontdek de vele facetten van de collectie 2020 en laat u inspireren door de talrijke designmogelijkheden met de authentieke materialen van Systemo.



Elementen van Systemo

Authentieke materialen die lang meegaan

Werkbladen van Systemo zijn vervaardigd van natuurlijke materialen die voldoen aan de hoge eisen van keukens.

Keramik en kwartssteen ogen zowel elegant als robuust. Ze zijn zuurbestendig en geschikt voor levensmiddelen. Het poriënvrije oppervlak staat garant voor hygiëne en onderhoudsgemak.

Werkbladen van Opti-white-Glas zijn gemaakt van kwartzand, kalk en soda. Een speciale behandeling maakt het oppervlak bij normaal gebruik kras- en snijbestendig.

Dankzij de open poriënstructuur creëren de werkbladen van massief hout een aangenaam leefklimaat. Door regelmatig onderhoud behoudt het hout zijn natuurlijke schoonheid.

Het innovatieve coatingmateriaal Fenix, dat op een duurzame wijze tot stand komt, is de perfecte aanvulling op het assortiment van Systemo. Het unieke hoogtechnologische oppervlak maakt het werkblad zo goed als immuun voor vingerafdrukken.

Elementen van Systemo – authentieke materialen voor een individueel keukendesign.



Elementen van Systemo

Ontwerp uit één stuk

Modern keukendesign betekent duidelijke lijnen en een ontwerp tot in de puntjes. Systemo biedt een ruim assortiment oplossingen voor een tijdloze keukeninrichting. Met de wandbekleding, wangen en/of bar van Systemo wordt uw persoonlijke keukendroom werkelijkheid.

Voor een hoogwaardig ontwerp raden wij aan om de wandbekleding en het werkblad op elkaar af te stemmen. Om dit ook mogelijk te maken bij werkbladen van keramiek, kwartssteen, Fenix of glas, biedt Systemo voortaan ook een gamma panelen in dezelfde materialen aan.

Systemo-panelen zijn elegant, onderhoudsvriendelijk en stabiel. De slanke, edelstaalkleurige of onyxzwarte ALU tussenprofielen zorgen voor een minimalistisch accent.

Organisatorische toebehoren of kruiden kunnen eenvoudig aan de profielen worden gehangen.

Ook de wangen vormen al geruime tijd een individueel designelement. Omdat ze zijn afgestemd op het keukenfront, creëren zij een kubusvormig, bijna monolithisch effect. Pas echt elegant wordt het wanneer het keukenfront, de wang en het niswandpaneel uit één stuk zijn.

Of u nu kiest voor een statafel of een eethoek: met een barpaneel van Systemo hebt u altijd een geslaagde combinatie. In combinatie met de vlakke frontpanelen zorgt het barpaneel voor een stijlvol contrastaccent. Zo wordt het keuken het middelpunt voor een gezellig samenzijn.



Elementen van Systemo

Keramiek

Duurzaamheid gaat hand in hand met elegantie. Keramiek is een materiaal dat door zijn uitstekende technische eigenschappen zeer geliefd is in de laboratoriumwereld, de gereedschapsindustrie en de ruimtevaart. Sinds enige tijd heeft dit materiaal ook een plekje in de keukenwereld veroverd!

Dankzij de innovatieve functionaliteit is het materiaal de absolute favoriet van keukenprofessionals. Omdat een poriënvrij oppervlak geen vocht of vet absorbeert, is het gebruiksvriendelijk en hygiënisch. Gecombineerd met zijn hoge kras- en slijtvastheid en zijn uitstekende weerstand tegen uv-licht, huishoudelijke chemicaliën en levensmiddelen, kunnen we spreken van een echt duurzaam product.

Wie van mooi design houdt, is meteen weg van het mooie samenspel tussen het natuursteenachtig aanvoelende oppervlak en de elegante uitstraling. Het veelzijdige kleurenpalet van Systemo Keramiek garandeert u een individueel en modern design.

De eigenschappen en planningsdetails van keramiek

Kras- en snijbestendig

Keramiek is bij normaal gebruik een snij- en krasbestendig materiaal. Om uw professionele keukenmessen te sparen, raden wij u aan om altijd een snijplank te gebruiken. Zo voorkomt u dat uw messen stomp worden of dat er krassen op het werkblad ontstaan.

Geschikt voor levensmiddelen

Met keramiek van Systemo bent u zeker van een hygiënisch werkblad dat geen schadelijke stoffen vrijgeeft. De poriënvrije structuur voorkomt schimmels en bacteriën.

Dit maakt dat het keramiekoppervlak geschikt is voor levensmiddelen: u kunt dus zonder risico levensmiddelen direct op het werkblad leggen of bereiden.

Drukvast / Stootvastheid

De Systemo werkbladen van keramiek zijn druvast en zeer bestendig: normale keukenwerkzaamheden zijn probleemloos mogelijk. Bij keramiek handelt het zich om een zeer hard, maar ook bros materiaal. Net als bij andere materialen moet puntbelasting worden vermeden, omdat dit het blad kan beschadigen.

Rust daarom bij het schoonmaken van de keuken niet met uw volledige gewicht op het werkblad; bij minimale diktes en smallere stukken, zoals de gootsteen, kan dit immers tot overbelasting leiden, met mogelijke barsten tot gevolg.

Bestand tegen zuren en chemicaliën

Omdat keramiek bestand is tegen chemicaliën, zuren en alkalische stoffen, is dit materiaal perfect voor in de keuken.

Niet absorberend

Het Systemo werkblad van keramiek heeft een laag absorberend vermogen en is zodoende waterdicht en bestand tegen vloeistoffen.

Thermische belastbaarheid

Keramische werkbladen zijn gesinterd bij temperaturen rond de 1000 °C en daarom zijn ze uiterst goed bestand tegen hoge temperaturen. Om verkleuringen en beschadigingen van het blad te voorkomen, plaatst u bij voorkeur geen hete pannen direct op het blad. Vooral de smallere stukken rondom de uitsnijdingen zijn bijzonder gevoelig. Gebruik daarom onderzetters.

Reiniging & onderhoud

Voor de dagelijkse reiniging gebruikt u een glasreiniger die geen sporen achterlaat en een zachte microvezeldoek. Sterke verontreinigingen verwijdt u met een krachtig en universeel reinigingsmiddel.

Aangezien u met voedingsmiddelen werkt, is het belangrijk dat u de reiniging in twee fasen uitvoert. Speciale onderhoudsproducten zijn niet nodig.

Vlak afsluitende inbouw van kookplaat en aanrecht

Systemo Keramiek is ideaal om een vloeiende overgang tussen het aanrecht en het werkblad te verkrijgen. Een werkblad in dit materiaal heeft geen scherpe randen, is hygiënisch en oogt zeer mooi.

Bovendien heeft het ook een praktisch voordeel: het is gemakkelijk schoon te houden, want er ontstaan geen vuilophopingen tussen de voegen en het werkblad heeft geen uitstekende delen.

Montage onderbouwbak

Bij de installatie van een onderbouwbak blijft een keramische rand van slechts 0,7 cm boven de spoelbak zichtbaar. Met keramiek krijgt u een fraai en verfijnd kader rondom de edelstalen spoelbak. Omdat het werkblad geen uitstekende delen of voegen heeft, is het ter hoogte van de spoelbak ook gemakkelijk te reinigen.



Eigenschappen en planningsdetails

Keramik

Randafwerking

Keramik is ideaal voor het creëren van een strakke afkanting. Voor een tijdloze look wordt de kopse zijde in verstek op het oppervlak verlijmd.

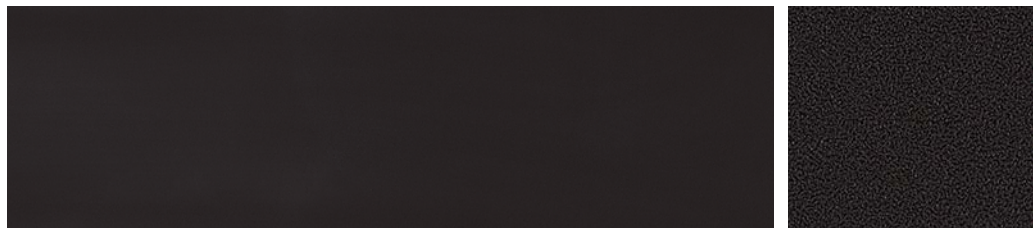
Op de versteknaad wordt een afschuining voorzien, waardoor het blad een zo goed als onzichtbare voeg krijgt. Dit mooie detail is voorzien bij de werkbladdikten 1,5 cm, 3,0 cm en 4,0 cm.

Werkbladafmetingen

De maximale grootte van een Systemo werkblad van keramik is, afhankelijk van de kleur, 298x120 cm of 318x120 cm. Dankzij deze ruime afmetingen is dit materiaal ook geschikt voor grotere keukenopstellingen.

Elementen van Systemo

Keramiek



C2040 Lavazwart



C2300 Kwartsiet grijs*



C2060 Basaltgrijs



C2050 Grafiet



C2270 Arctic black



C2080 IJzerglimmer bruin



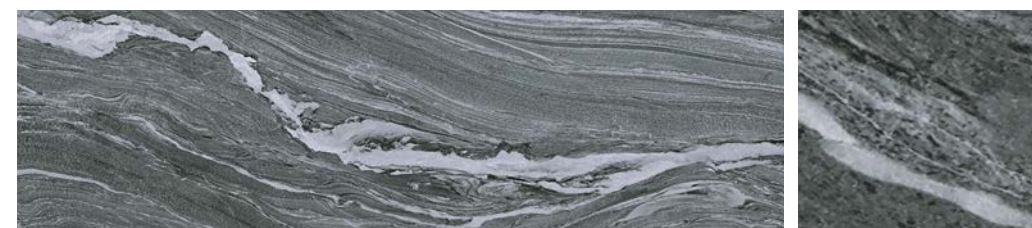
C2730 IJzerglimmer grijs



C2290 Beton bruینگrijs*



C2070 Beton grijs imitatie*



C2280 Alpenleisteek grijs*

* Dit decor heeft verschillende kleurverlopen binnen dezelfde plaat. Dit kan tot kleurverschillen leiden als 2 platen tegen elkaar komen.

Keramik



C2160 Marmer Carrara imitatie*



C2750 Marmer bianco imitatie*



C2740 Basaltino wit



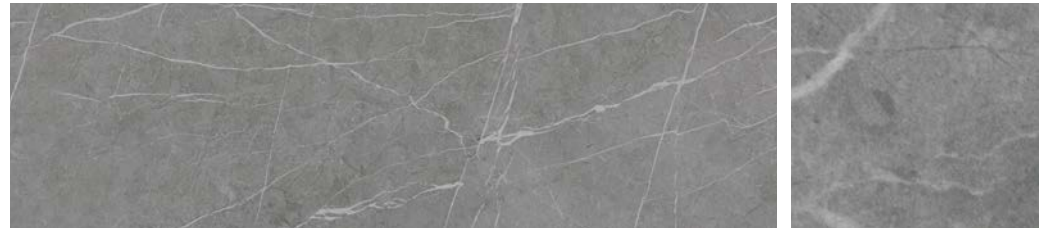
C2230 Travertijn hoogglans imitatie*



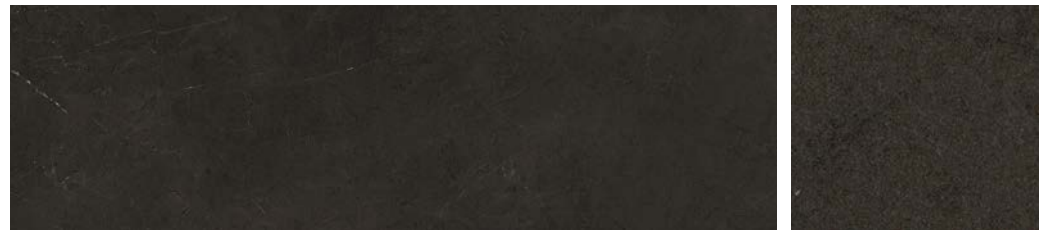
C2240 Travertijn donker mat imitatie*



C2170 Vulcano grijs*



C2760 Marmer grigio imitatie*



C2770 Marmer nero imitatie*

* Dit decor heeft verschillende kleurverlopen binnen dezelfde plaat. Dit kan tot kleurverschillen leiden als 2 platen tegen elkaar komen.



Elementen van Systemo

Kwartssteen

Wie van natuursteen houdt, zal zeker kwartssteen weten te appreciëren. Dit revolutionaire materiaal van Systemo is een absolute topper dankzij zijn uitstekende materiaal-, reinigings- en onderhoudseigenschappen.

Door een speciaal fabricageprocedé zijn de kleur en structuur van het materiaal zeer consistent. Zo is de consument er zeker van dat het werkblad dat hij in de showroom heeft gezien, maximaal overeenstemt met wat hij geleverd krijgt.

Kwartssteen van Systemo bestaat voor 93% uit natuurlijke kwarts en voor 7% uit kleurpigmenten en bindingsmiddelen. Een modern fabricageprocedé garandeert een optimale combinatie van de afzonderlijke bestanddelen, laat de fysieke en mechanische eigenschappen van natuursteen samensmelten en overtreft zelfs gedeeltelijk de eigenschappen van dit natuurlijke materiaal, zeker als we bijvoorbeeld kijken naar functionaliteit en resistentie.

Systemo werkbladen van kwartssteen zijn bijzonder geliefd door hun individuele uitstraling, hun unieke aanzicht en hun functionaliteit.

Kwartssteen van Systemo

De eigenschappen en planningsdetails van kwartssteen

Kras- en snijbestendig

Kwarts is, na diamant, één van de hardste materialen ter wereld. Daarom zijn keukenbladen van dit materiaal, bij normaal gebruik, kras- en snijbestandig. Om uw professionele keuken-messen te sparen, raden wij u aan om altijd een snijplank te gebruiken. Zo voorkomt u dat uw messen stomp worden of dat er alsnog beschadigingen op het werkblad ontstaan.

Geschikt voor levensmiddelen

Systemo werkbladen van kwartssteen zijn voedselveilig: u kunt levensmiddelen direct op het werkblad leggen en bereiden. Omdat het fijne, poriënvrije oppervlak geen vreemde deeltjes opneemt, is het werkblad bijzonder hygiënisch.

Drukvast / Stootvastheid

Systemo werkbladen van kwartssteen zijn bijzonder druvast. Normale keukenactiviteiten brengen het werkblad geen schade toe. Net als bij andere materialen moet puntbelasting worden vermeden, omdat dit het blad kan beschadigen. Rust daarom bij het schoonmaken van de keuken niet met uw volledige gewicht op het werkblad; bij minimale diktes en smallere stukken, zoals de gootsteen, kan dit immers tot overbelasting leiden, met mogelijke barsten tot gevolg.

Zuurbestendig

Systemo werkbladen van kwartssteen zijn bestand tegen conventionele zuren zoals citroenzuur, mosterd, azijnzuur en spiritus.

Niet absorberend

Kwartssteen van Systemo beschikt over een gesloten en glad gepolijst oppervlak dat zo goed als geen vocht absorbeert. Vloeistoffen (zoals olie) laten dan ook geen blijvende zichtbare sporen achter. Ook kleinere verontreinigingen, zoals vetspatten rondom het fornuis of koffiekringen, veegt u moeiteloos weg.

Thermische belastbaarheid

Het elegante kwartssteen materiaal is zeer goed bestand tegen de gebruikelijke kook- en baktemperaturen. Om verkleuringen en beschadigingen van het blad te voorkomen, plaatst

u geen hete pannen direct op het aanrecht. De smallere stukken rondom de uitsparingen zijn bijzonder gevoelig. Gebruik daarom altijd onderzetters.

Reiniging en verzorging

Voor de dagelijkse reiniging gebruikt u een glasreiniger die geen sporen achterlaat en een zachte microvezeldoek. Sterke verontreinigingen verwijdt u met een krachtig en universeel reinigingsmiddel. Aangezien u met voedingsmiddelen werkt, is het belangrijk dat u de reiniging in twee fasen uitvoert. Speciale onderhoudsproducten zijn niet nodig.

Vlak afsluitende inbouw van kookplaat en aanrecht

Kwartssteen is ideaal om een vloeiende overgang tussen het aanrecht en het werkblad te verkrijgen. Bovendien heeft het ook een praktisch voordeel: het is gemakkelijk schoon te houden, want er ontstaan geen vuilophopingen tussen de voegen en het werkblad heeft geen uitstekende delen.

Montage onderbouwbak

Het 1,2 cm dikke blad kadert de spoelbak van edelstaal op een mooie en stijlvolle manier in. Dit nieuwe materiaal loopt gewoon door rondom de edelstalen spoelbak: u krijgt dus één visueel geheel. Omdat het werkblad geen uitstekende delen of voegen heeft, is het ter hoogte van de spoelbak ook gemakkelijk te reinigen.

Randafwerking

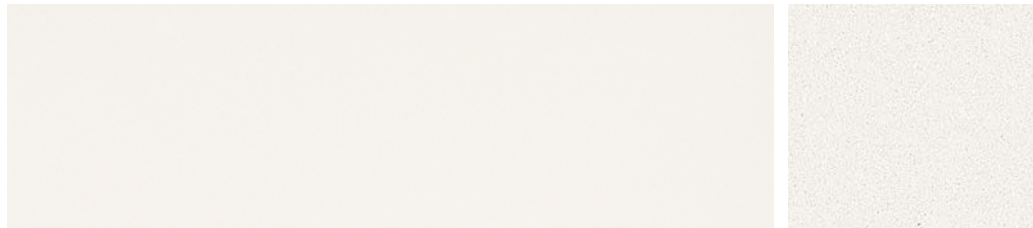
Om de kwartssteen het best tot zijn recht te laten komen, werkt Systemo met dunne randen. Voor een ultramoderne uitstraling wordt de kopse kant in verstek op het blad gelijmd en vervolgens wordt de verstekhoek licht afgeschuind voor een zo goed als onzichtbare voegnaad. Dit mooie detail is voorzien bij de werkbladdikten 2,9 cm en 3,9 cm.

Verschillen in diepte

Creatieve keukenarchitectuur vraagt om ongewone oplossingen. Bij overbruggingen tussen diepere en ondiepere delen wordt doorgaans gewerkt met twee platen die aan elkaar worden bevestigd. Systemo-kwartssteen daarentegen wordt uit één stuk gemaakt. Moderne snijtechnieken zorgen ervoor dat de naadloze overbrugging van diep naar minder diep geen enkel probleem meer vormt. Dit vanzelfsprekend binnen de maximaal leverbare lengtematen.

Elementen van Systemo

Kwartssteen



Q1180 Alpinewit



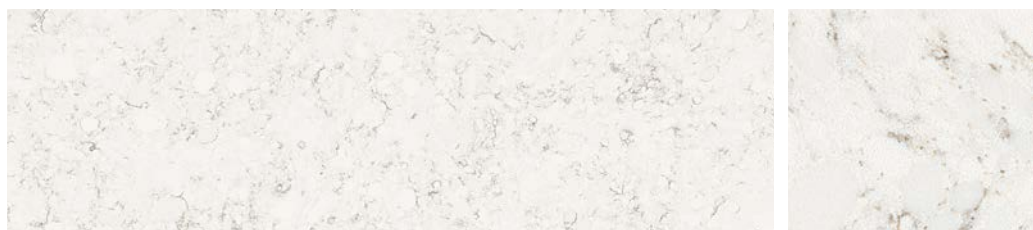
Q1170 Vesuvius zwart



Q1160 Truffelbruin



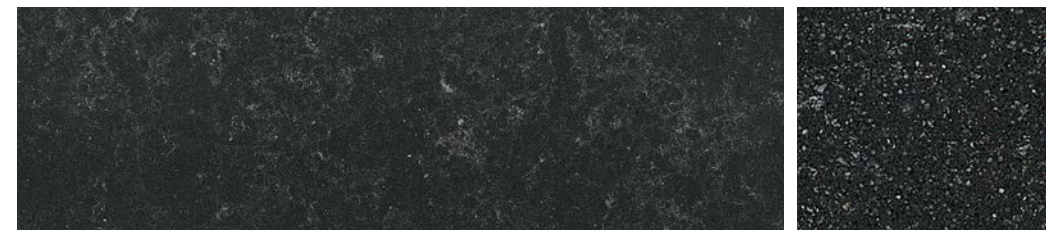
Q1120 Donker beton imitatie



Q1230 Marmer victoria wit imitatie



Q1140 Marmer crème imitatie



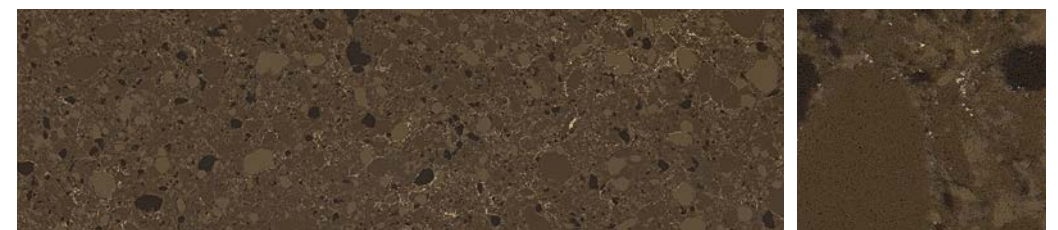
Q1220 Marmer antraciet imitatie



Q1810 Basaltino grijs mat



Q1820 Basaltino antraciet mat



Q1710 Tivoli bruin



Elementen van Systemo

Fenix

Fluweelmatte oppervlakken zijn heel geliefd. De unieke uitstraling van de hoogtechnologische coating Fenix, die veel weg heeft van een matte lak, zorgt voor een puristisch accent.

Het materiaal is behandeld met een speciale nanotechnologie, die gebruik maakt van een uithardingstechniek met elektronenstralen. Het fluwelige oppervlak dat op die manier ontstaat, is niet alleen hard en goed bestand tegen externe factoren, maar ook geschikt voor levensmiddelen en is gemakkelijk te reinigen.

Het Fenix materiaal is bijzonder gewild door zijn unieke eigenschappen, die ook de voorkant een uniforme en onberispelijke uitstraling geven. Dankzij de innovatieve 'anti-fingerprint'-coating zijn storende vingerafdrukken vrijwel altijd verleden tijd.

De tijdloze kleurmotieven zorgen voor een keuken helemaal naar uw smaak.

Fenix van Systemo

De eigenschappen en planningsdetails van Fenix

Kras- en snijbestendig

Fenix-oppervlakken onderscheiden zich door hun slijtvastheid. Dankzij een speciaal fabricage-procedé ontstaat een dicht vervlochten net van elkaar kruisende polymeren, wat het oppervlak een 'memory'-functie geeft.

Bij microkrassen kan de oorspronkelijke roosterstructuur worden hersteld door er met het stoom van een strijkijzer boven te gaan. Voor een duurzame bescherming van het blad gebruikt u het beste een snijplank wanneer u levensmiddelen snijdt.

Geschikt voor levensmiddelen

Met Fenix krijgt u een hygiënisch werkblad dat geen schadelijke stoffen vrijgeeft. De poriënvrije structuur voorkomt schimmels en bacteriën.

Dit maakt dat het FENIX-oppervlak voedselveilig is: u kunt dus zonder risico levensmiddelen direct op het werkblad leggen of bereiden.

Reiniging en verzorging

Voor het dagelijks schoonmaken van het keukenblad gebruikt u een standaard vet-oplosser en een microvezeldoek. Voor een duurzame regeneratie van het blad verwijdt u sterke verontreinigingen met een schoonmaak spons.

Vlak afsluitende inbouw van kookplaten

Een modern keukendesign wordt gekenmerkt door onopvallende vormen en een rechtlijnig design. Systemo Fenix is ideaal om een vloeiende overgang tussen de kookplaten en het werkblad te verkrijgen. Een werkblad van dit materiaal heeft geen scherpe randen, is hygiënisch en oogt zeer mooi. Bovendien heeft het ook een praktisch voordeel: het is gemakkelijk schoon te houden, want er ontstaan geen vuilophopingen tussen de voegen en het werkblad heeft geen uitstekende delen.

Montage onderbouw bak

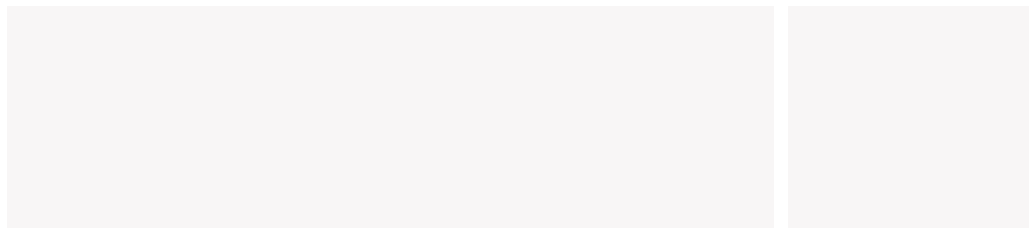
Een ondergebouwde spoelbak wordt direct onder het Fenix-blad verlijmd. Hiervoor wordt het werkblad ter hoogte van de spoelbak uitgefreesd, de spoelbak wordt in de uitsnijding gelegd en vervolgens worden de randen met hars verzegeld. Zo krijgt de edelstalen spoelbak een mooie en gelijkmatige afwerking. Bovendien is de uitsnijding 100% waterdicht en de zone

rondom de spoelbak is goed beschermd tegen vocht. Dankzij deze inbouwmethode kunt u de zone rondom de spoelbak gemakkelijk en comfortabel reinigen.

Randafwerking

Het moderne materiaal Fenix is het materiaal bij uitstek voor puristische designoplossingen. De De kleurgelijke 1,3 mm dikke Fenix afkanting wordt aan boven- en onderzijde voorzien van een 1,3 mm facetrand. Daardoor laten zich tijdloze, heldere en minimalistische keukens realiseren.





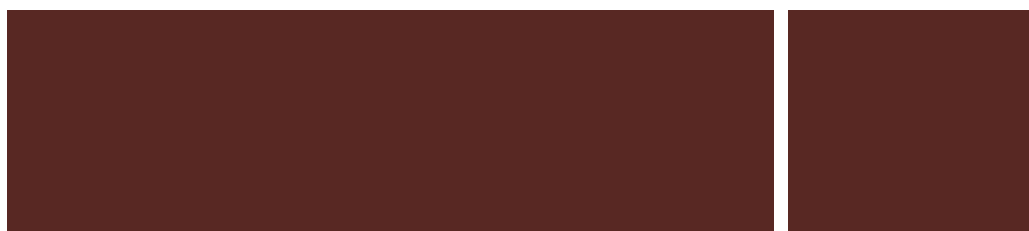
K162F Fenix alpinewit softmat AFP



K202F Fenix Saharabeige softmat AFP



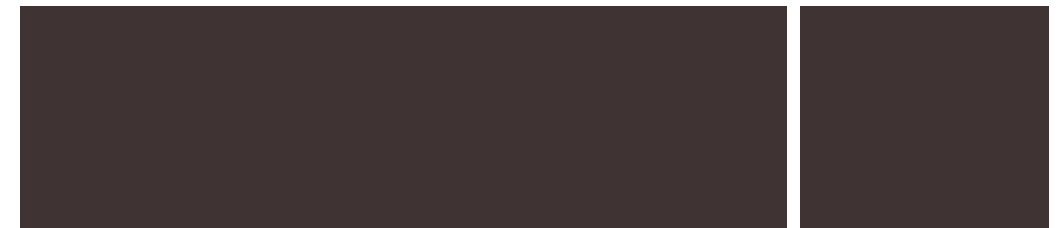
K237F Fenix steengrijs softmat AFP



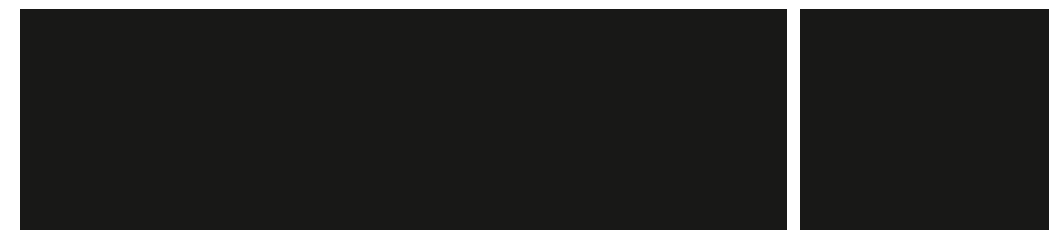
K292F Fenix Indisch rood softmat AFP



K142F Fenix kobaltgroen softmat AFP



K492F Fenix mokkabruin softmat AFP



K187F Fenix onyxzwart softmat AFP



K257F Fenix inox softmat AFP



Elementen van Systemo

Glas

Glas fascineert mensen al sinds jaar en dag. Glazen keukenwerkbladen vormen een mooie blikvanger.

Omdat glas zo goed scoort qua onderhoudsgemak en zoveel veelzijdige designmogelijkheden biedt, is dit gladde materiaal ideaal voor keukenwerkbladen.

Het speciaal behandelde oppervlak van gesatineerd Opti-white-Glas is, bij normaal gebruik, een absolute topper op het gebied van kras- en snijbestendigheid. Het oppervlak weerspiegelt de kleur op een bijzonder mooie manier.

Voor een persoonlijke touch biedt Systemo in zijn assortiment glazen keukenbladen een ruime keuze aan kleuren aan, van kristalwit tot bronskleurig. Gelakte glazen oppervlakken creëren door hun eigen kleur en door de oppervlaktestructuur van het materiaal lichtschakeringen, waardoor we zeer speciale effecten zien. Dat verklaart waarom glas zo in de smaak valt bij individualisten.

Glas van Systemo

De eigenschappen en planningsdetails van glas

Kras- en snijbestendig

Glazen oppervlakken blinken uit door hun hardheid en duurzaamheid. Dankzij een speciale oppervlaktebehandeling (etsen en zandstralen) krijgt het blad een gesatineerd en, bij normaal gebruik, uiterst kras- en snijbestendig oppervlak. Om het oppervlak te beschermen en uw messen te sparen, kunt u het beste een snijplank gebruiken wanneer u levensmiddelen snijdt.

Geschikt voor levensmiddelen

Glazen oppervlakken zijn hygiënisch, want er komen geen stoffen vrij. Schimmels en bacteriën maken geen kans. Dit maakt dat het glazen oppervlak voedselveilig is: u kunt dus zonder risico levensmiddelen direct op het werkblad leggen of bereiden.

Reiniging en verzorging

Glazen oppervlakken zijn gemakkelijk te reinigen en hebben geen speciaal onderhoud nodig. Om ze dagelijks schoon te maken, gebruikt u een conventionele glasreiniger. Vet- en oliehoudende producten moet u echter wel vermijden.

Montage onderbouwbak

Kiest u voor een onderbouwbak, dan wordt deze in de fabriek al direct onder het blad gemonteerd. Op die manier krijgt u een strakke en verfijnde opstelling met een spoelbak van edelstaal. De uitsparing in het glazen blad is 100% waterdicht, waardoor er rondom de spoelbak geen water kan doordringen en het geheel gemakkelijk te reinigen is.

Vlak afsluitende inbouw van kookplaten

Systemo Glas is ideaal om kookplaten vlak in te bouwen in het werkblad. Een werkblad van dit materiaal heeft geen scherpe randen, is hygiënisch en oogt zeer mooi. Bovendien heeft het ook een praktisch voordeel: het is gemakkelijk schoon te houden, want er ontstaan geen vuilophopingen tussen de voegen en het werkblad heeft geen uitstekende delen.

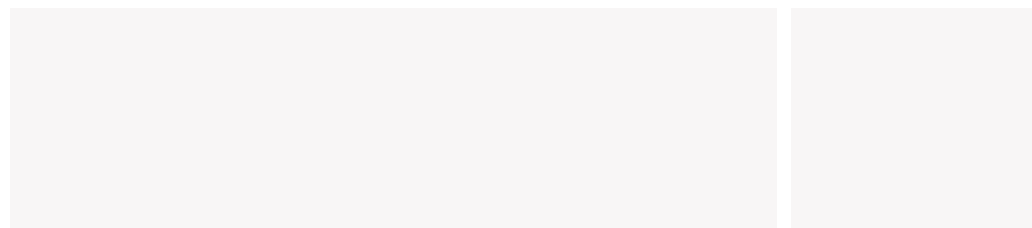
Randafwerking

Een glazen werkblad resulteert altijd in een verfijnde vormgeving. De randen worden geslepen en boven- en onderaan van een 1 mm dikke afschuining voorzien. Resultaat: een tijdloos, duidelijk en minimalistisch keukendesign.

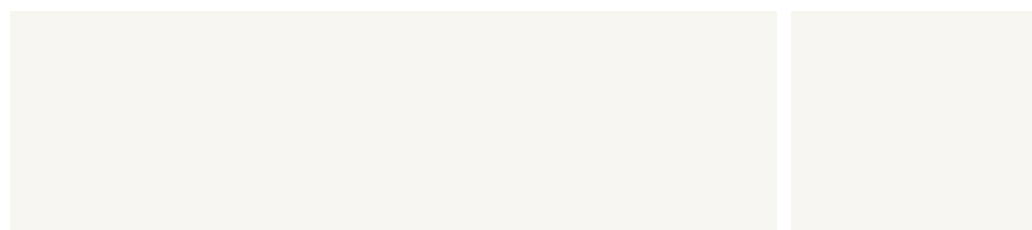


Elementen van Systemo

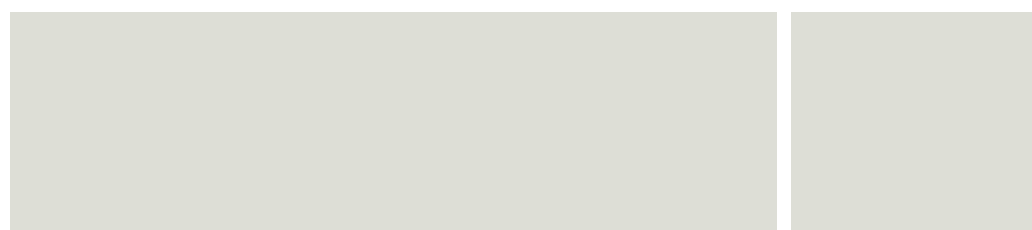
Glas



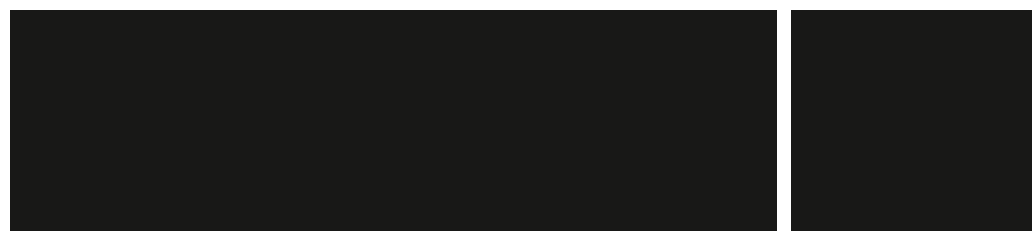
G092A Glas mat kristalwit AS



G102A Glas mat wit AS



G122A Glas mat kristalgrijs AS



G187A Glas mat onyxzwart AS



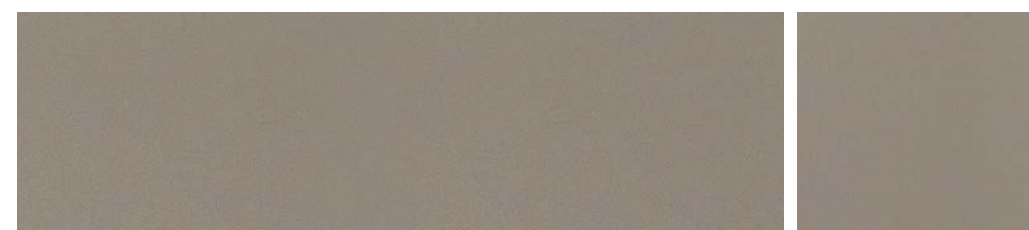
G192A Glas mat lavazwart AS



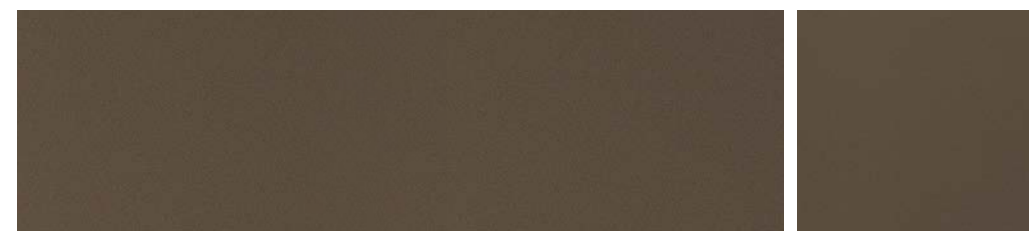
G237A Glas mat steengrijs AS



G277A Glas mat agaatgrijs AS



G572A Glas mat platina metallic AS



G577A Glas mat brons metallic AS



Elementen van Systemo

Massief hout

Natuur is hot. Massief hout is een natuurlijk materiaal dat pas na verloop van tijd zijn individuele karakter weergeeft. De gebruikte houtsoorten zijn afkomstig uit duurzame bosbouw en worden door ons voorbehandeld met een hoogwaardige olie voor massief hout. Bij het vervaardigen van de werkbladen gebruiken wij alleen kwalitatief hoogstaand hout. Alles is handwerk en daarbij gaan wij met de grootste zorgvuldigheid te werk.

De lichte afwijkingen van kleur, nerfverloop en structuur tonen aan dat het om een authentiek natuurproduct gaat en maken van elk werkblad een unicaat.

Het oppervlak met de open poriën zorgt voor een aangenaam keukenklimaat. Omdat het oppervlak zo warm en zacht aanvoelt, geeft het een aangenaam gevoel als u over het blad strijkt.

Bij regelmatig onderhoud, heeft u een werkblad waarvan u jarenlang plezier zult beleven.

Massief hout van Systemo

De eigenschappen en planningsdetails van massief hout

Stabiliteit

Systemo werkbladen van massief hout zijn uiterst stabiel door hun massieve verwerking. De vingerlassen van de afzonderlijke houten planken zorgen ervoor dat het blad slechts minimaal kromtrekt. Vanaf een werkbladdiepte van 100 cm krijgt de achterzijde een metalen versteviging, ook om kromtrekken te voorkomen.

Materiaal dat leeft

Systemo werkbladen van massief hout worden in de fabriek twee keer geolied. Zo blijven de structuur en de natuurlijke elegantie van het hout behouden. Door de open poriën kan het werkblad reageren op huiselijke klimaatwijzigingen. Een massief houten keukenblad neemt altijd iets vocht op, maar geeft het later weer af, wat zorgt voor een aangenaam klimaat. Dit impliceert echter ook dat er vloeistoffen in het hout kunnen binnendringen.

Reiniging en verzorging

Bladen van natuurlijk hout moeten regelmatig worden schoongemaakt om hun natuurlijke schoonheid te behouden. Als u ze regelmatig onderhoudt, gaan ze lang mee. Standaard geldt dat vuil en vloeistoffen onmiddellijk moeten worden verwijderd, zodat ze niet te lang kunnen inwerken.

Regelmatig onderhoud met speciale verzorgende olie (HABiol onderhoudsolie) geeft het oppervlak de nodige bescherming tegen vlekken en verontreiniging en zorgt ervoor dat het hout zijn natuurlijke uitstraling behoudt.

Montage opbouwspoelbak

Om het werkblad rondom de spoelbak te beschermen, raden wij aan om alleen met opbouwspoelbakken te werken, omdat deze het gevoelige hout op de kopse kant van de uitsparing het beste beschermen en het gevaar op uitzetting beperken.

Randafwerking

De randen van de massief houten werkbladen krijgen een afschuining van ca. 2 mm. Resultaat: een tijdloos en strak keukendesign. Daarnaast passen massief houten werkbladen ook perfect in een 'country style'-wooninrichting. Ze zorgen voor een harmonisch geheel.

Werkbladafmetingen

De maximale afmeting van een Systemo werkblad van massief hout bedraagt 490x120 cm. Door deze ruime afmetingen is een Systemo werkblad van massief hout perfect geschikt voor keukens, omdat er bij grote werkbladoppervlakken in dit materiaal niet tot nauwelijks stootranden nodig zijn.

Elementen van Systemo

Massief hout



H789 Eiken natuur geolied



H749 Eiken natuur knoestig geolied



H689 Noten natuur geolied



Elementen van Systemo

Elementen

Of aanrecht- en barbladen, niswandbekleding of wangenijden: de elementen van Systemo veroorloven homogene vormgevingen, die een weldaad voor het oog zijn. Een overzicht van de beschikbare elementen is op de volgende pagina zichtbaar.

Elementen van Systemo

Elementen en
werkbladdikten

Werkbladdikten Systemo Keramiek

Werkblad	15 mm	30 mm	40 mm
Niswandbekleding	7 mm		
Nis- en wandpaneel	18 mm		
Wangenzijde	7 mm		
Wangenelement	15 mm		
Wangenbodems	7 mm		
Barpaneel			90 mm

Werkbladdikten Systemo Kwartssteen

Werkblad	12 mm	29 mm	39 mm
Niswandbekleding	12 mm		
Nis- en wandpaneel	18 mm		
Wangenelement	12 mm		

Werkbladdikten Systemo Fenix

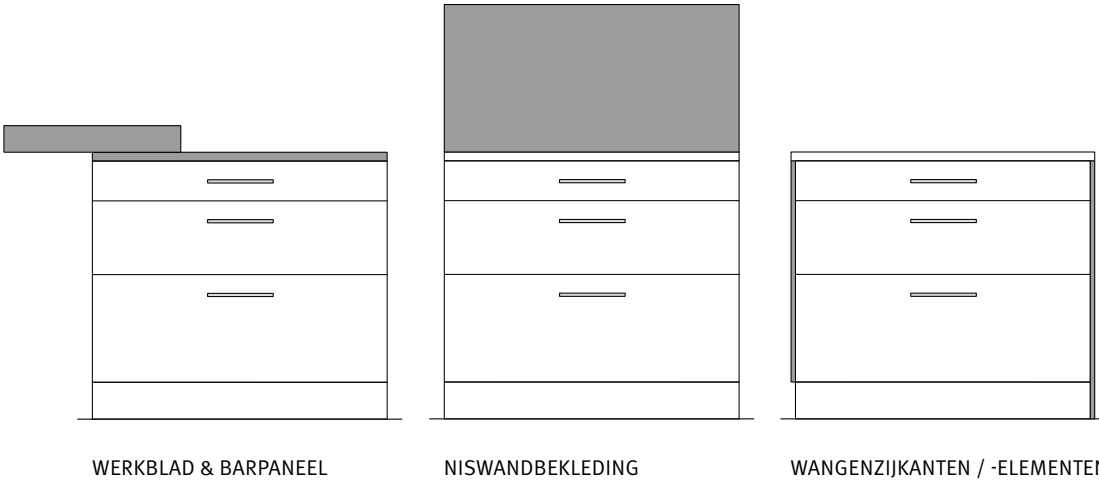
Werkblad	13 mm
----------	-------

Werkbladdikten Systemo Glas

Werkblad	13 mm
----------	-------

Werkbladdikten Systemo Massief hout

Werkblad	40 mm
----------	-------



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