

authentic materials

Collection 2024



systemo.



authentic materials

Bijzondere materialen voor het ontwerp van je keuken

Het werkblad is vaak het middelpunt van je keuken en daarmee wordt het blootgesteld aan een groot aantal uitdagingen. Hier wordt het eten neergezet en bereid – en soms fungeert het als zitplaats voor je kinderen. Dan zijn duurzaamheid en robuustheid natuurlijk heel belangrijk. Welk werkblad het beste bij je past, wordt bepaald door hoe je leeft en kookt.

En natuurlijk moet het ook gemakkelijk te onderhouden zijn. Naast zijn praktische functie is het werkblad ook een belangrijk stilelement. Het aanbod aan verschillende mogelijkheden is nog nooit zo groot geweest. Systemo biedt een ruime keuze aan authentieke materialen. Elegante keramiek, verfijnd kwartssteen, authentieke natuursteen, innovatieve SensiQ, mat glas of warm, massief hout: de keuze voor een bepaald materiaal, een bepaalde kleur en een bepaalde dikte speelt een cruciale rol bij de uitstraling van de keuken. Naast werkbladen biedt Systemo nog andere elementen, waarmee je keuken een homogene en eigentijdse 'look' krijgt. Denk hierbij bijvoorbeeld aan wandbekledingen, wangen en barbladen voor een communicatief kookeiland.

Voor iedereen die de keuken wil omtoveren in een persoonlijke oase heeft Systemo oppervlakken met een authentieke afwerking en die fijn aanvoelen, gemakkelijk schoon kunnen worden gemaakt en te onderhouden zijn, en bestand zijn tegen alles wat je elke dag in je keuken doet. Voor een stijlvolle uitstraling en eindeloos veel kookplezier – jaar na jaar na jaar. Ontdek alle facetten van de Collection 2024 en laat je inspireren door de uiteenlopende ontwerpmogelijkheden met de authentieke materialen van Systemo.

authentic materials

Authentieke materialen voor een lange levensduur



De werkbladen van Systemo worden gekenmerkt door natuurlijke materialen die speciaal zijn bewerkt om te kunnen voldoen aan de hoge eisen die je aan jouw keuken stelt. Keramiek, kwartssteen en natuursteen zien er elegant uit en zijn tegelijkertijd robuust, zuurbestendig en voedselveilig. Het niet-poreuze oppervlak is hygiënisch en gemakkelijk schoon te houden.

Onze werkbladen van Opti-White-glas zijn gemaakt van kwartzand, kalk en soda. Dankzij een speciale behandeling is het oppervlak bestand tegen krassen en snijden.

Met hun poreuze structuur zorgen werkbladen van massief hout voor een prettig woonklimaat. Regelmatig onderhoud helpt om de natuurlijke schoonheid van dit materiaal te behouden.

Door zijn hoogwaardige afwerking is het innovatieve SensiQ-laminaat de perfecte aanvulling op het portfolio van Systemo. Het unieke hightech oppervlak maakt dit laminaat vrijwel ongevoelig voor vingerafdrukken.

Elementen van Systemo — authentieke materialen voor een persoonlijk keukendesign.



authentic materials

Een allesomvattend design

Een moderne keuken wordt gekenmerkt door strakke lijnen en een geïntegreerde planning. Systemo beschikt over een breed assortiment aan oplossingen waarmee je woonomgeving een eigentijdse look kunt geven. Of het nu gaat om wandbekleding, wangen of barbladen — met de elementen van Systemo kun je eigen droomkeuken samenstellen.

Voor een hoogwaardige planning adviseren wij je om de wandbekleding en het werkblad op elkaar af te stemmen. Bij Systemo is het paneelsysteem eveneens met keramiek en kwartssteen elementen leverbaar. De panelen van Systemo zijn elegant, eenvoudig te reinigen en stabiel. De slanke tussenprofielen van edelstaalkleur of onyxzwart vormen een minimalistisch statement.

En je kunt er heel gemakkelijk organisatie-elementen voor keukengerei of kruiden aan hangen. De wangen zijn overigens ook een persoonlijk stijlelement geworden. Als ze zijn afgestemd op het front, krijg je een kubusvorming, bijna monolithisch effect. Het is natuurlijk helemaal elegant als het front, de wangen en het nispaneel uit één stuk bestaan.

Of je ze nu gebruikt als barblad of als eettafelblad — de barbladen van Systemo zien er altijd schitterend uit. Ze vormen een mooi en stijlvol contrast met de vlakke fronten. Zo wordt je keuken een echt communicatiecentrum.



Keramiek



Robuust en elegant — vanwege zijn hoogwaardige technische kwaliteiten wordt keramiek vaak gebruikt in laboratoria, de machinebouw en de ruimtevaart. En tegenwoordig kun je het ook terugvinden in onze keukens!

Dankzij zijn innovatieve functionaliteit is het materiaal favoriet onder keukenprofessionals. Het niet-poreuze oppervlak absorbeert geen vloeistoffen of vet, waardoor het gemakkelijk schoon te maken en hygiënisch is. Dankzij een hoge bestendigheid tegen krassen, slijtage, UV-licht, huishoudelijke chemicaliën en voedingsmiddelen, is het materiaal ook nog eens bijzonder duurzaam.

Iedereen met een oog voor design zal genieten van het prettige gevoel en de elegante uitstraling van natuursteen. Met het veelzijdige kleurenpalet van Systemo-keramiek kun je eigen, moderne design samenstellen.

authentic materials



De kwaliteiten van keramiek

- 1 Bestand tegen krassen en snijden
- 2 Geschikt voor levensmiddelen
- 3 Bestand tegen druk en stoten
- 4 Bestand tegen zuren en chemicaliën
- 5 Niet absorberend
- 6 Thermisch belastbaar

1

Keramik is bestand tegen krassen en snijden. We adviseren je echter wel om een snijplank te gebruiken om je keukenmessen te beschermen. Anders kunnen ze bot worden of kleine metalen deeltjes op het werkblad achterlaten.

2

De keramische werkbladen van Systemo zijn hygiënisch en houden geen stoffen vast. De niet-poreuze structuur voorkomt de groei van schimmels en bacteriën. Hierdoor is het keramische oppervlak ideaal voor direct contact met voedsel. Je kunt dus zonder risico voedsel direct op het werkblad bewaren of bereiden.

3

De keramische werkbladen van Systemo zijn bijzonder robuust, zodat je er zonder problemen je eten op kunt bereiden. Keramik is een hard, maar ook breekbaar materiaal. Net als bij andere materialen moeten stoten zo veel mogelijk worden vermeden om beschadigingen te voorkomen. Bij het reinigen van de keuken niet met uw volle gewicht op het blad gaan staan of hierop leunen. Daardoor zou een overbelasting kunnen ontstaan, met name bij smalle delen. Dat zou scheurvorming tot gevolg kunnen hebben.

4

Omdat het materiaal bestand is tegen chemicaliën, zuren en alkalische stoffen, is keramik heel geschikt voor gebruik in de keuken.

5

Het keramische werkblad van Systemo beschikt over een laag absorptieniveau en is dus waterdicht en bestand tegen vloeistoffen.

6

Werkbladen van keramik worden gesinterd bij een temperatuur van ongeveer 1000 °C en daardoor zijn ze zeer goed bestand tegen hoge temperaturen. Om verkleuring of beschadigingen te voorkomen, is het echter beter om er geen hete pannen op te zetten. De spijlen rondom de werkbladuitsparingen zijn echter wel kwetsbaar. Om risico's te vermijden, adviseren we je om een geschikte onderzetter te gebruiken.

7

We adviseren je om het werkblad dagelijks schoon te maken met een niet-laagvormende glasreiniger en een zachte microvezeldoek. Hardnekkiger vuil kan het beste worden verwijderd met een krachtig of universeel reinigingsmiddel. Het gedeelte waar voedsel wordt verwerkt moet in twee stappen worden schoongemaakt. Het is niet nodig om het oppervlak te behandelen met speciale onderhoudsproducten.

8

Systemo-keramiek is het ideale materiaal om een vloeiende overgang tussen de spoelbak en het werkblad te realiseren – zonder scherpe randen, hygiënisch en visueel perfect. Een handige bijkomstigheid: het oppervlak is gemakkelijk schoon te houden, er ontstaan geen vieze randen of hoogteverschillen.

9

Bij de installatie van een onderbouwbak steekt er een rand van slechts 0,7 centimeter boven de spoelbak uit. Die vormt een bijzonder discreet en verfijnd kader voor de roestvrijstalen spoelbak. Omdat er geen inkepingen of voegen in het oppervlak zitten, kan het werkblad rondom de spoelbak gemakkelijk worden gereinigd.

10

Keramiek is ideaal voor strakke randen. Voor een eigentijdse look is de schort in verstek gezaagd en aan het oppervlak vastgelijmd. Omdat de verstekhoek is voorzien van een afschuining, ontstaat er een nagenoeg onzichtbare voeg. Dit bijzondere detail is beschikbaar bij werkbladen met een dikte van 1,5, 3,0 en 4,0 centimeter.

11

De maximale afmetingen van een keramiek werkblad van Systemo zijn 318 cm x 120 cm. Vanwege deze indrukwekkende afmetingen is het materiaal zeer geschikt voor grote keukens.

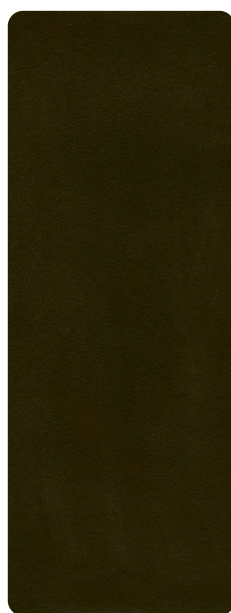
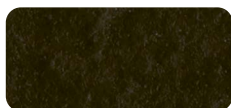


De planningsdetails van keramiek

- 7 Reiniging en onderhoud
- 8 Vlak afsluitende inbouw van kookplaat en spoelbak
- 9 Inbouw onderbouwbak
- 10 Randafwerking
- 11 Afmetingen van de werkbladen



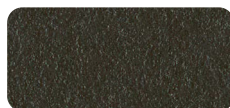
De kleuren en decors van keramiek



C2270
Arctic black



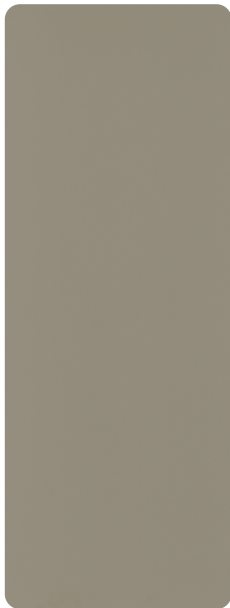
C2040
Lavazwart



C2250
Alpina nero



C2050
Grafiet



C2790
Zand



C2070
Beton grijs
imitatie*



C2210
Concrete grey



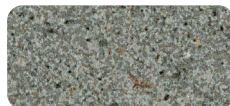
C2190
Luna grigio



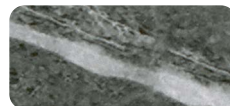
C2780
Bianco beige



C2180
Terrazo grigio



C2820
Magma



C2280
Alpenleisteengrijs*

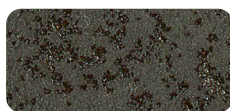
* Dit decor heeft verschillende kleurverlopen binnen één paneel. Dit kan leiden tot kleurverschillen bij de voegen tussen de twee panelen.



C2290
Beton
bruingrijs*



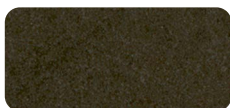
C2240
Travertijn
donker mat
imitatie*



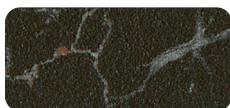
C2730
Ijzerglimmer
grijs



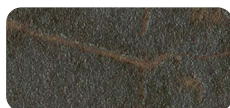
C2810
Porto nero



C2770
Marmer nero
imitatie*



C2830
Marmer Nox
imitatie*



C2260
Marmer
Dolomiti
imitatie



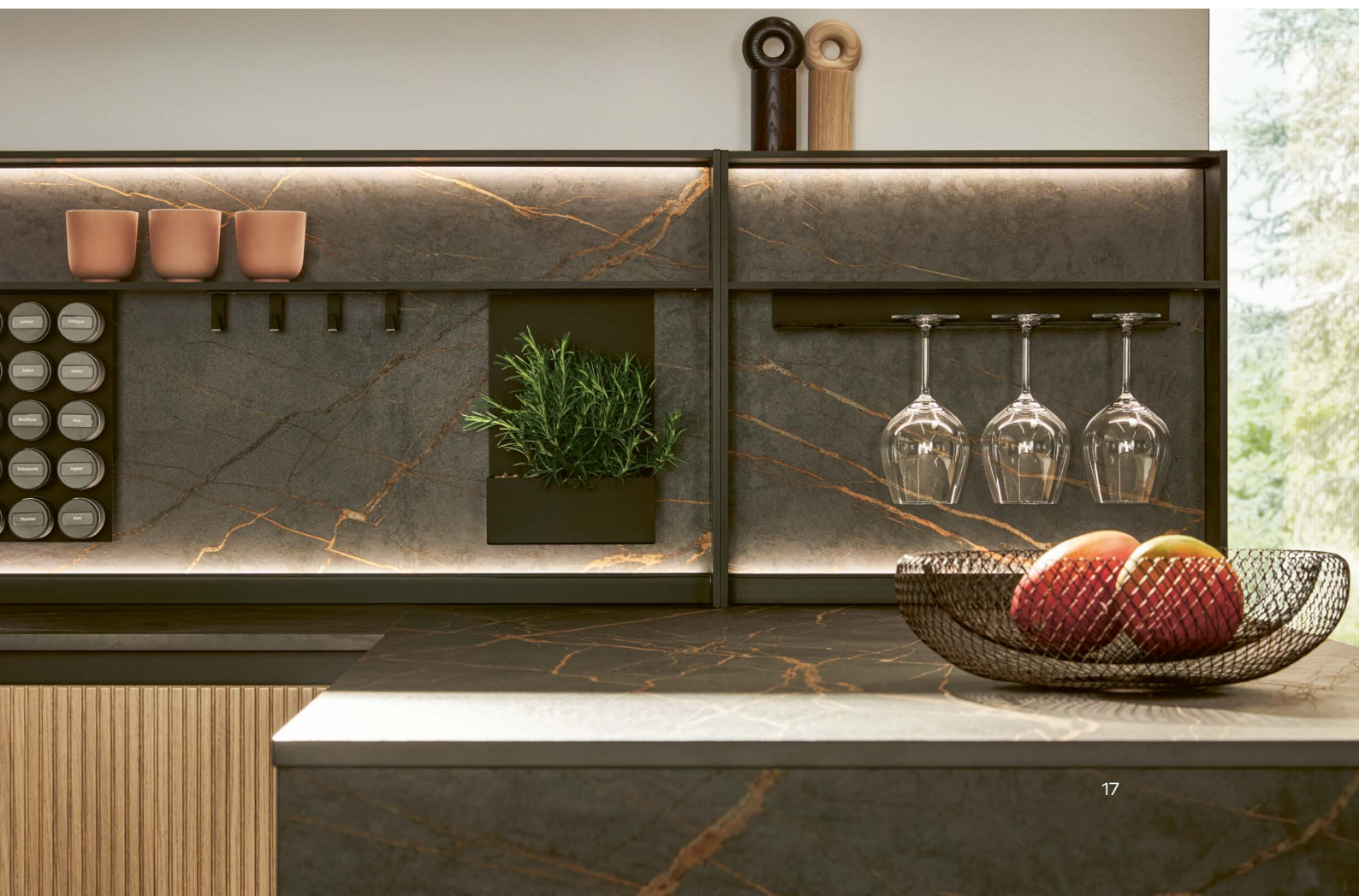
* Dit decor heeft verschillende kleurverlopen binnen één paneel. Dit kan leiden tot kleurverschillen bij de voegen tussen de twee panelen.



C2750
Marmer bianco
imitatie*

C2310
Marmer
Venezia
imitatie*

C2800
Marmer
Livorno
imitatie*



Kwartssteen

 **silestone®**
Designed by COSENTINO





Kwartssteen is een revolutionair materiaal dat zich onderscheidt door zijn uitstekende materiaal-, reinigings- en onderhoudseigenschappen.

Het kwartssteen van Systemo is een hybride materiaal van natuurlijke mineralen en gerecyclede materialen die zorgen voor een bijzonder hard en robuust oppervlak. De componenten worden in een complex proces gemengd, in een mal gegoten en onder hoge druk, trillingen en vacuüm verwerkt tot een plaatmateriaal. Daarna worden de platen aan één kant mat geschuurd en gepolijst. De optimale combinatie van componenten en het moderne productieproces zorgen ervoor dat het kwartssteen van Systemo vrijwel dezelfde mechanisch-fysische eigenschappen hebben als hoogwaardig natuursteen.

De kwartsstenen werkbladen van Systemo maken indruk met hun individuele uitstraling en hun ongeëvenaarde esthetiek en functionaliteit.

authentic materials





De kwaliteiten van kwartssteen

- 1** Bestand tegen krassen en snijden
- 2** Geschikt voor levensmiddelen
- 3** Bestand tegen druk en stoten
- 4** Bestand tegen zuren
- 5** Niet absorberend
- 6** Thermisch belastbaar

1

Kwarts is na diamant een van de hardste materialen. Daarom zijn werkbladen van dit materiaal nagenoeg kras- en snijbestendig. We adviseren je echter wel om een snijplank te gebruiken om je keukenmessen te beschermen. Anders kunnen ze bot worden of kleine metalen deeltjes op het werkblad achterlaten.

2

De Systemo-werkbladen van kwartssteen zijn hierdoor ideaal voor direct contact met voedsel. Dit betekent dat voedsel direct op het werkblad kan worden bewaard of bereid. Omdat het fijne, niet-poreuze oppervlak geen vreemde deeltjes absorbeert, is het bijzonder hygiënisch.

3

De kwartsstenen werkbladen van Systemo zijn extreem drukbestendig – als je normaal kookt, kan je werkblad niets gebeuren. Net als bij andere materialen moeten stoten zo veel mogelijk worden vermeden om beschadigingen te voorkomen. Bij het reinigen van de keuken niet met uw volle gewicht op het blad gaan staan of hierop leunen. Daardoor zou een overbelasting kunnen ontstaan, met name bij smalle delen. Hierdoor kunnen scheurtjes ontstaan.

4

De werkbladen van Systemo-kwartssteen zijn bestand tegen huishoudelijke zuren, zoals citroenzuur, mosterd, azijn of spiritus.

5

Het kwartssteen van Systemo heeft een gesloten, glad gepolijst en vrijwel niet-absorberend oppervlak. Hierdoor laten vloeistoffen zoals olie geen blijvend zichtbare sporen na. Je kunt zelfs kleine verontreinigingen zoals vetspetters rondom de kookplaat of koffievlekken moeiteloos verwijderen.

6

Het elegante materiaal is heel goed bestand tegen reguliere kooktemperaturen. Om verkleuring of beschadigingen te voorkomen, is het echter beter om geen hete pannen op het oppervlak te zetten. De spijlen rondom de werkbladuitsparingen zijn echter wel kwetsbaar. Om risico's te vermijden, adviseren we om een geschikte onderzetter te gebruiken.

7

We adviseren je om het werkblad dagelijks schoon te maken met een niet-laagvormende glasreiniger en een zachte microvezeldoek. Hardnekkiger vuil kan het beste worden verwijderd met een krachtig of universeel reinigingsmiddel. Het is belangrijk dat het gedeelte waar voedsel wordt verwerkt, in twee stappen wordt schoongemaakt. Het is niet nodig om het oppervlak te behandelen met speciale onderhoudsproducten.

8

Kwartssteen is het ideale materiaal om een vloeiende overgang tussen de spoelbak en het werkblad te realiseren. Een handige bijkomstigheid: het oppervlak is gemakkelijk schoon te houden, er ontstaan geen vieze randen of hoogteverschillen.

9

Het 1,2 centimeter dikke werkblad vormt een discrete omlijsting rondom de edelstalen spoelbak. Dit nieuwe materiaal wordt ook doorgetrokken tot in het edelstalen spoelgedeelte: de uniforme look wordt niet onderbroken. Omdat er geen inkepingen of voegen in het oppervlak zitten, kan het werkblad rondom de spoelbak gemakkelijk worden gereinigd.

10

Om het kwartssteen van het werkblad maximaal tot zijn recht te laten komen, kiest Systemo voor een strak randontwerp. Voor een moderne look is de schort in verstek gezaagd en aan het oppervlak vastgelijmd. Daarnaast is in de verstekhoek een kleine afschuining aangebracht. Hierdoor ontstaat er een nagenoeg onzichtbare voeg. Dit bijzondere detail is beschikbaar bij werkbladen met een dikte van 2,9 en 3,9 centimeter.

11

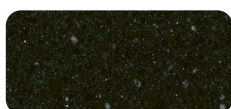
Voor een creatief keukenontwerp heb je buitengewone oplossingen nodig. In plaats van twee werkbladen samen te voegen bij diepteovergangen, zoals gebruikelijk is, kan het Systemo-kwartssteen uit één stuk worden gemaakt. Het voegloze diepteverschil is mogelijk dankzij een moderne snijtechniek.



De planningsdetails van kwartssteen

- 7 Reiniging en onderhoud
- 8 Vlak afsluitende inbouw van kookplaat en spoelbak
- 9 Inbouw onderbouwbak
- 10 Randafwerking
- 11 Diepteverschil

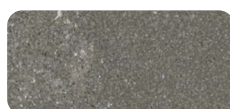
De kleuren en decors van kwartssteen



Q1300
Negro Tebas 18
gepolijst



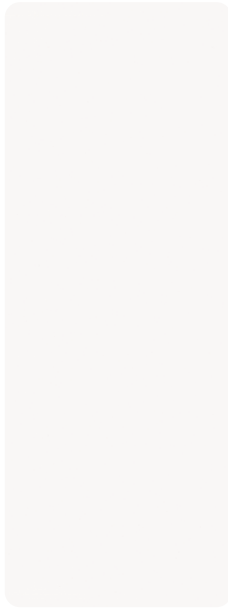
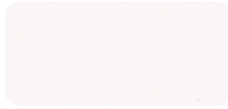
Q1310
Cemento Spa
gepolijst



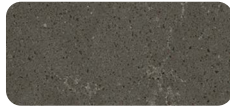
Q1320
Seaport
mat



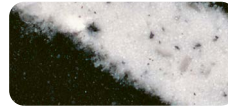
Q1330
Poblenu
mat



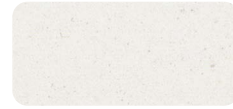
Q1340
Blanco Zeus
mat



Q1360
Calypso
mat



Q1350
Et Marquina
mat



Q1370
Et Calacatta
Gold mat



Q1390
Lime Delight
mat

Natuursteen



Met de keuze voor een element van Systemo-natuursteen krijgt u een natuurlijk materiaal met een unieke uitstraling en buitengewone materiaaleigenschappen.

Het zeer harde natuurlijke materiaal dat in miljoenen jaren is ontstaan is erg populair in het dagelijkse gebruik in de keuken vanwege zijn robuustheid. Natuursteen van Systemo biedt liefhebbers van esthetiek door de natuurlijke kleuren, structuren en oppervlakken een bijzondere en tijdloze belevenis. Ieder natuurstenen werkblad is uniek qua structuur en kleur. Aders, kleurschakeringen, haarscheurtjes en poriën getuigen van de natuurlijke herkomst van het materiaal en zijn geen gebreken.

Wij gebruiken voor onze Systemo natuursteen collectie uitsluitend harde steensoorten die door verschillende processen in de natuur gedurende miljoenen jaren zijn ontstaan. Individuele kleurverlopen, insluitsels, structuren en texturen maken elk Systemo natuursteen element onmiskenbaar uniek.

authentic materials





De kwaliteiten en planningsdetails van natuurstenen

- 1 Bestand tegen krassen en snijden
- 2 Geschikt voor levensmiddelen
- 3 Bestand tegen druk en stoten
- 4 Bestand tegen zuren
- 5 Thermisch belastbaar

1

Natuursteen is een zeer hard materiaal en daardoor verregaand kras- en slijbestendig. Ter bescherming van uw hoogwaardige keukenmessen adviseren wij echter altijd een snijplank te gebruiken. Anders kunnen uw messen bot worden of slijtsporen van metaal op het werkblad ontstaan.

2

De Systemo natuurstenen oppervlakken zijn hygiënisch en geschikt voor direct contact met levensmiddelen. De voor de oppervlaktebehandeling gebruikte materialen zijn levensmiddelenveilig, zodat levensmiddelen direct op het werkblad bewaard of bewerkt mogen worden.

3

Bij Systemo natuursteen gaat het principieel om een erg hard, drukvast materiaal. Aders, poriën, insluitsels en texturen kunnen tot verschillen in structuur en daarmee ook tot verschillen in stevigheid leiden binnen een blad. Voorkom daarom stoten, zodat beschadigingen worden vermeden. Bij het reinigen van de keuken niet met uw volle gewicht op het blad gaan staan of hierop leunen. Daardoor zou een overbelasting kunnen ontstaan, met name bij smalle delen. Dat zou scheurvorming tot gevolg kunnen hebben.

4

Systemo natuursteen is in principe bestand tegen zuren. Het oppervlak is ongevoelig voor in de huishouding gebruikelijke zuren, zoals azijn-, vruchten- of mineraalwaterzuren. Maar de kleurstoffen in de vloeistoffen zouden wel achter kunnen blijven.

5

Natuursteen ontstaat in de loop van miljoenen jaren onder hoge druk en temperaturen. Daardoor zijn de natuurstenen platen zeer sterk. Toch zouden hete potten en pannen niet direct hierop gezet moeten worden. Om beschadigingen ten gevolge van spanningsscheuren in de plaat te voorkomen, adviseren wij om onderzetters onder pannen te gebruiken.

6

Al ons natuursteen is af fabriek geïmpregneerd ter bescherming tegen vuil en binnendringend vocht. Voor de dagelijkse reiniging adviseren wij een zachte microvezeldoek te gebruiken en een schoonmaakmiddel dat geen coating aanbrengt. Ernstige vervuiling kan het beste verwijderd worden met 'Lithofin MN Easy Clean-Reiniger'. Om natuurstenen elementen langdurig te beschermen adviseren wij 1 à 2 keer per jaar een behandeling met 'Lithofin Fleckenstopp'.

7

Systemo-natuursteen is het ideale materiaal om een vloeiende overgang tussen de spoelbak en het werkblad te realiseren – zonder scherpe randen, hygiënisch en visueel perfect. Een handige bijkomstigheid: het oppervlak is gemakkelijk schoon te houden, er ontstaan geen vieze randen of hoogteverschillen.

8

Bij onderbouwbakken wordt de spoelbak direct onder het werkblad geplaatst. Het natuurstenen oppervlak loopt over de rand van de spoelbak heen. Daardoor zijn er geen hoogteverschillen of voegen in het oppervlak en kan het werkblad eenvoudig worden gereinigd. De rand van de spoelbakuitsparing is altijd mat gepolijst. Onderbouwbakken kunnen optioneel ook worden voorzien van een afdruiplak of van afdruiptgroeven. Deze hebben een lichte neiging naar de spoelbak toe, zodat het water ongehinderd kan afvloeien.

9

De 2,0 cm dikke Systemo natuurstenen elementen worden massief verwerkt. Met het gesatineerde oppervlak komen wij tegemoet aan de trend van matte oppervlakken in de keuken. Speciale borstelprocedures zorgen voor een uniek oppervlak. De randen zijn mat gepolijst of gesatineerd en voorzien van een afschuining.

10

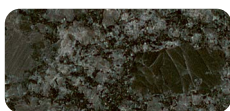
Omdat Systemo natuursteen een natuurlijk materiaal is, is de maximumafmeting beperkt tot 280 × 120 cm. Door de grote afmetingen zijn de Systemo natuurstenen werkbladen perfect geschikt voor gebruik in de keuken, omdat er door het grote formaat minder naden zijn. Een natuurstenen plaat weegt ca. 30 kg/m² per 1 cm dikte. Dat wil zeggen, een 2 cm dik natuurstenen element met een afmeting van 280 × 120 cm weegt ca. 200 kg.



De planningsdetails van natuurstenen

- 6 Reiniging en onderhoud
- 7 Vlak afsluitende inbouw van kookplaat en spoelbak
- 8 Inbouw onderbouwbak
- 9 Uitvoering van oppervlak en randen
- 10 Afmetingen en gewicht

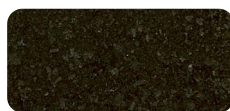
De kleuren en decors van natuurstenen



N1000
Steel grey



N1020
Black Pepper



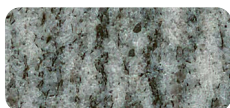
N1030
Nero Assoluto
classic



N1060
Mystic grey



N1010
Viscont white



N1050
Silver Cloud

Steen is een natuurproduct. Daardoor is ieder element uniek. Afwijkingen in kleur, structuur en textuur binnen een plaat zijn nadrukkelijk geoorloofd volgens DIN 18 332 en geen reden voor reclamaties. De hier als voorbeeld getoonde afbeeldingen demonstreren de natuurlijke diversiteit qua kleur en structuur.



SensiQ



Als je kiest voor de SensiQ-werkbladen van Systemo kies je voor een materiaal met uitstekende eigenschappen. Het innovatieve productieproces zorgt voor een oppervlak met een ongeëvenaard gevoel en een unieke uitstraling. Bovendien beschikt het materiaal over uitstekende technische eigenschappen en is het bestand tegen invloeden van buitenaf.

Dankzij het gebruik van nieuwe materialen en een speciaal productieproces heeft Systemo een uniek en resistent oppervlak gecreëerd. Het materiaal is daarnaast nagenoeg ongevoelig voor vingerafdrukken (Anti-Finger-Print). Het oppervlak voelt zacht aan, heeft een elegante matheid en is zeer goed bestand tegen invloeden van buitenaf. Het oppervlak kan ook tegen stoten, krasen en zelfs normale huishoudelijke schoonmaakmiddelen.

SensiQ bestaat uit een gelamineerd oppervlak dat is opgebouwd uit verschillende papierlagen. Door elektronenstraalverharding krijgt het oppervlak zijn supermatte uiterlijk en een fluweelzacht gevoel. SensiQ is waterafstotend, hygiënisch en heeft een hoge weerstand tegen ziektekiemen en schimmels. Het is dus geschikt voor contact met voedsel en kan gemakkelijk worden gereinigd.

authentic materials



De kwaliteiten en planningsdetails van SensiQ

- 1 Bestand tegen krassen en snijden
- 2 Geschikt voor levensmiddelen
- 3 Reiniging en onderhoud
- 4 Vlak afsluitende inbouw van kookplaten
- 5 Inbouw van een onderbouwbak
- 6 Randafwerking

1

De materialen van SensiQ onderscheiden zich door een robuust oppervlak en zijn daarmee heel geschikt voor werkbladen. Door het gebruikte materiaal en de speciale bewerking is het oppervlak goed bestand tegen krassen en insnijdingen. Om het oppervlak te beschermen, moet bij het snijden altijd een onderlaag worden gebruikt.

2

Het oppervlak is hygiënisch – er blijven geen stoffen achter en er worden geen stoffen opgenomen. Het gladde oppervlak voorkomt in grote mate de ontwikkeling van schimmels en bacteriën. Hierdoor zijn SensiQ-werkbladen ideaal voor direct contact met voedsel. Je kunt eten dus op het werkblad bewaren en bereiden.

3

Gebruik een vetoplossend middel en een microvezeldoek om het oppervlak te reinigen. Daarnaast adviseren wij je om het dagelijks schoon te maken met een vuilverwijderaar, zodat het nog langer meegaat.

4

Een moderne keuken wordt gekenmerkt door een minimalistische vormgeving en een strak ontwerp. Systemo SensiQ is het ideale materiaal om een vloeiende overgang tussen de kookplaat en het werkblad te realiseren – zonder scherpe randen, hygiënisch en visueel perfect. Een handige bijkomstigheid: het oppervlak is gemakkelijk schoon te houden, er ontstaan geen vieze randen of hoogteverschillen.

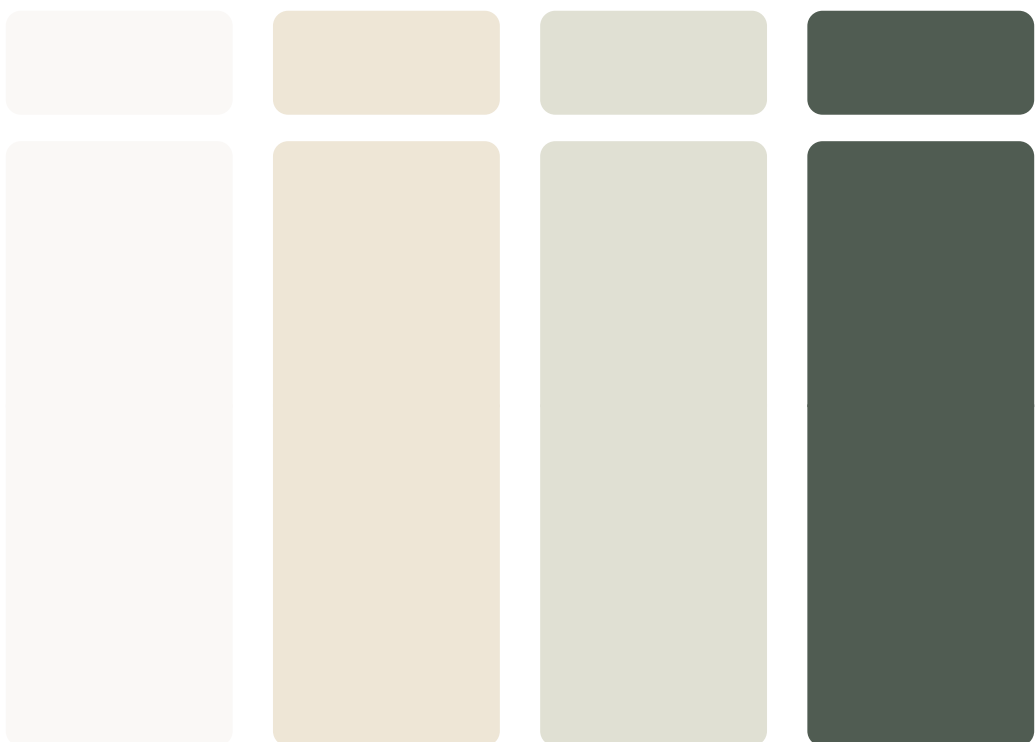
5

Bij inbouwmontage wordt de spoelbak direct onder het SensiQ-materiaal gelijmd. Het werkblad wordt dan uitgefreesd op de plaats van de spoelbak, de spoelbak wordt erin geplaatst en vervolgens afgewerkt met een hars. Hierdoor krijgt de roestvrijstalen spoelbak een bijzonder elegante omlijsting. Daarnaast is de uitsparing volledig waterdicht en wordt het spoelgedeelte maximaal beschermd tegen vocht. Dankzij deze installatiemethode kan het gebied rondom de spoelbak eenvoudig worden schoongemaakt.

6

De moderne SensiQ-oppervlakken zijn ideaal voor een discreet ontwerp. Zo is het werkblad voorzien van een 16 millimeter dikke rand in dezelfde kleur. De hoeken van het werkblad hebben een kleine ronding, waardoor het er zeer elegant uit ziet. Hierdoor krijgt je keuken een moderne, strakke en minimalistische uitstraling.

De kleuren en decors van SensiQ

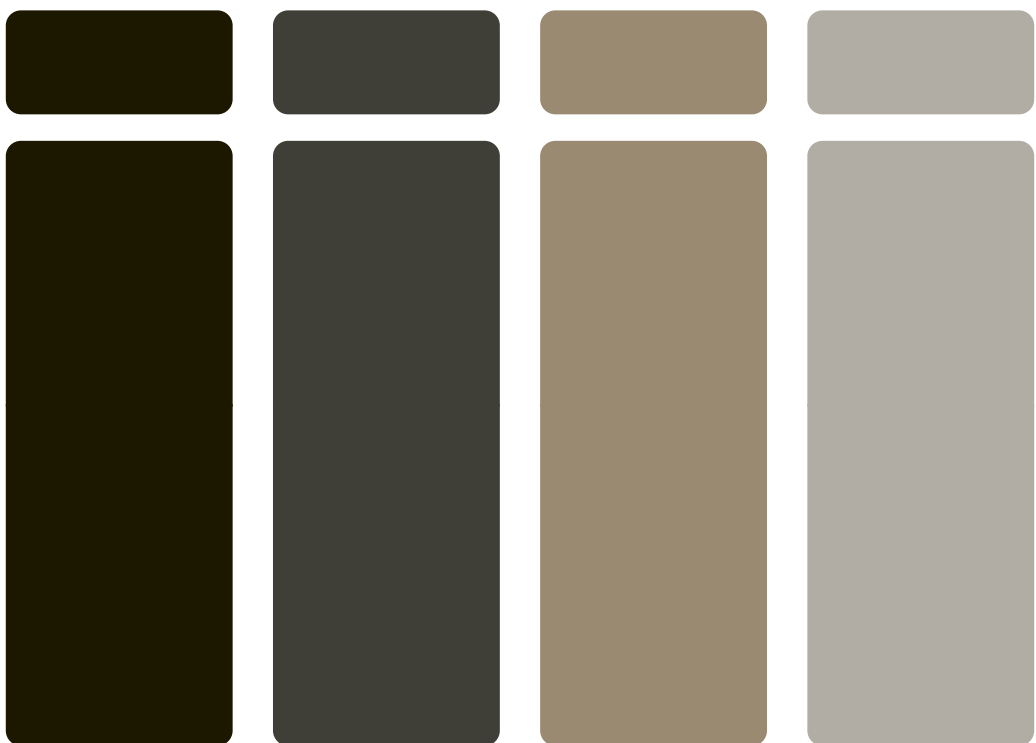


K092F
SensiQ
kristalwit
softmat AFP

K097F
SensiQ
schelpenwit
softmat AFP

K122F
SensiQ
kristalgrijs
softmat AFP

K142F
SensiQ
kobaltgroen
softmat AFP



K187F
SensiQ
onyxzwart
softmat AFP

K192F
SensiQ
lavazwart
softmat AFP

K202F
SensiQ
Saharabeige
softmat AFP

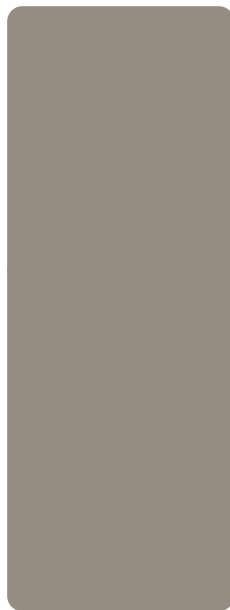
K207F
SensiQ
kiezelgrijs
softmat AFP



K237F
SensiQ
steengrijs
softmat AFP



K262F
SensiQ
terragrijs
softmat AFP



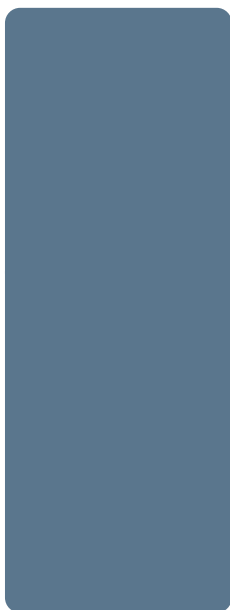
K277F
SensiQ
agaatgrijs
softmat AFP



K292F
SensiQ
Indisch rood
softmat AFP



K347F
SensiQ
toscaans geel
softmat AFP



K417F
SensiQ
azuurblauw
softmat AFP



Glas

Mensen zijn al eeuwenlang gefascineerd door glas. Een werkblad van glas is daarom altijd een bijzondere blikvanger.

Dankzij zijn uitstekende materiaal- en onderhoudseigenschappen, en talloze toepassingen is deze gladde grondstof bijzonder geschikt voor werkbladen.

Het speciaal behandelde oppervlak van gesatineerd Opti-White-glas is zeer kras- en snijbestendig en biedt een optimale kleurweergave.

Als je het een persoonlijk tintje wilt geven, kun je met Systemo kiezen uit verschillende kleuren glas — van kristalwit tot bronskleurig. Het feit dat gelakte glasoppervlakken veranderen afhankelijk van de kleur, de oppervlaktestructuur van het materiaal en het licht, zorgt voor een spannend effect: ideaal voor individualisten.

authentic materials



De kwaliteiten van glas

- 1 Bestand tegen krassen en snijden
- 2 Geschikt voor levensmiddelen
- 3 Reiniging en onderhoud
- 4 Inbouw onderbouwbak
- 5 Vlak afsluitende inbouw van kookplaten
- 6 Randafwerking

1

Oppervlakken van glas zijn hard en bijzonder robuust. Dankzij een speciale oppervlaktebehandeling krijgt het werkblad zijn zachte glans en is het bijzonder goed bestand tegen snijden en krassen. Om het oppervlak en je messen te beschermen, moet bij het snijden altijd een onderlaag worden gebruikt.

2

Oppervlakken van glas zijn hygiënisch, want er blijven geen restjes op achter. Hierdoor is een oppervlak van glas ideaal voor contact met voedsel. Je kunt dus zonder risico voedsel direct op het werkblad bewaren of bereiden.

3

Oppervlakken van glas zijn gemakkelijk schoon te maken en hebben geen speciaal onderhoud nodig. Voor de dagelijkse reiniging adviseren wij je om een reguliere glasreiniger te gebruiken. Bovendien is het belangrijk om vette of olieachtige producten te vermijden.

4

Als je kiest voor een onderbouwbak, wordt deze in de fabriek direct onder het oppervlak gemonteerd. Hierdoor krijgt je bijzonder discrete en elegant resultaat. Daarnaast is de uitsparing volledig waterdicht, wordt het spoelgedeelte maximaal beschermd tegen vocht en kan het eenvoudig worden gereinigd.

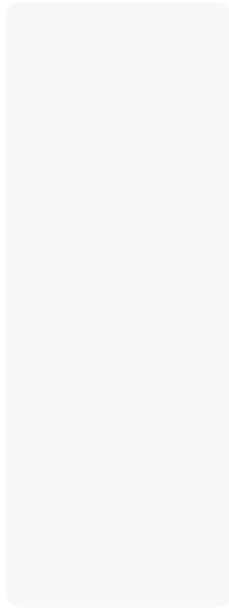
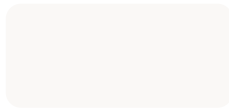
5

Systemo-glas is het ideale materiaal om een vloeiende overgang tussen de kookplaat en het werkblad te realiseren – zonder scherpe randen, hygiënisch en visueel perfect. Een handige bijkomstigheid: het oppervlak is gemakkelijk schoon te houden, er ontstaan geen vieze randen of hoogteverschillen.

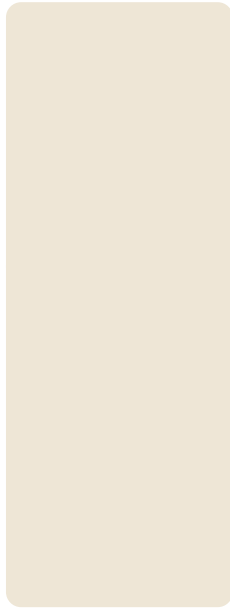
6

Een glazen werkblad is ideaal voor een discreet ontwerp. De randen worden geslepen en aan de boven- en onderkant voorzien van een afschuining van 1 millimeter. Hierdoor krijgt je keuken een eigentijdse, strakke en minimalistische uitstraling.

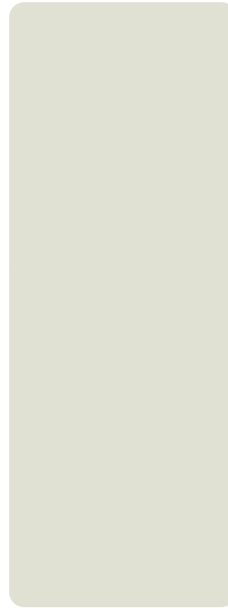
De kleuren en decors van glas



G092A
Glas mat
kristalwit
AS



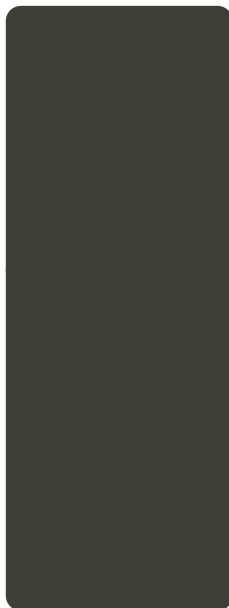
G097A
Glas mat
schelpenwit
AS



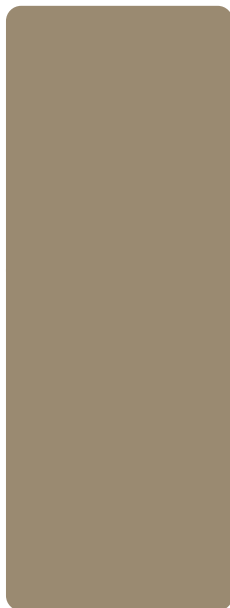
G122A
Glas mat
kristalgrijs
AS



G187A
Glas mat
onyxzwart
AS



G192A
Glas mat
lavazwart
AS



G202A
Glas mat
Saharabeige
AS



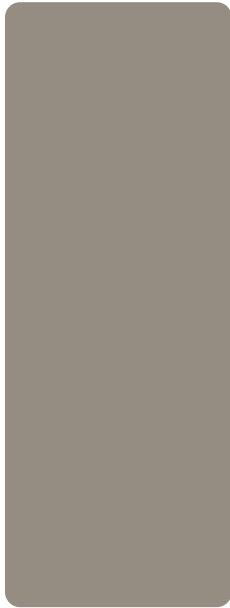
G207A
Glas mat
kiezelgrijs
AS



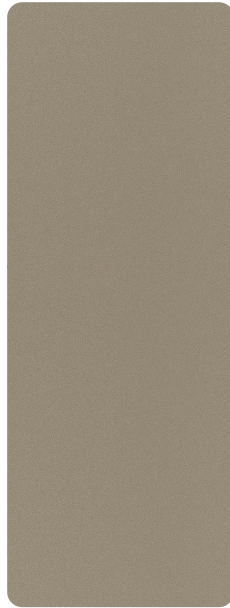
G237A
Glas mat
steengrijs
AS



G262A
Glas mat
terragrijs
AS



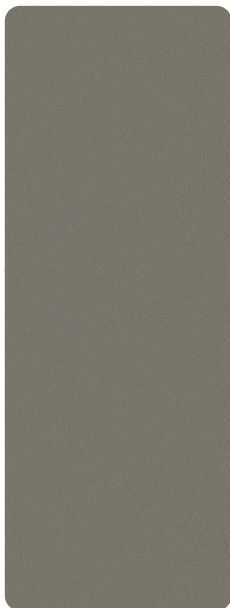
G277A
Glas mat
agaatgrijs
AS



G572A
Glas mat
platina metallic
AS



G577A
Glas mat
brons metallic
AS



G582A
Glas mat
basalt metallic
AS



The background of the image is a close-up of a dark brown wooden surface, showing a prominent horizontal grain pattern with various shades of brown and some darker spots or knots. The texture appears smooth but natural.

Massief hout



Er gaat niets boven de natuur — massief hout is een natuurlijk materiaal met een geheel eigen karakter. Het hout dat wij gebruiken is afkomstig uit duurzame bosbouw en wordt voorbewerkt met een hoogwaardige olie voor massief hout. Bij de productie van onze werkbladen gebruiken wij uitsluitend hoogwaardige houtsoorten en komt vakmanschap op de eerste plaats.

De subtiele variaties in kleur, nerf en structuur getuigen van authenticiteit, en maken elk werkblad uniek.

Het oppervlak met open poriën zorgt voor een prettig woonklimaat. Het warme en zachte gevoel is een haast sensuele ervaring. Als je een werkblad van hout regelmatig en goed onderhoudt, kun je er nog lang plezier van hebben.

authentic materials



De kwaliteiten van massief hout

- 1 Stabiliteit
- 2 Een levend materiaal
- 3 Reiniging en onderhoud
- 4 Inbouw opbouwspoelbak
- 5 Randafwerking
- 6 Afmetingen van de werkbladen

1

Dankzij het speciale bewerkingsproces zijn de massief houten werkbladen van Systemo bijzonder stabiel. De wigverbindingen van de massief houten balken zorgen ervoor dat de bladen nauwelijks vervormen. Bij werkbladen met een diepte vanaf 100 cm wordt aan de achterkant een extra metalen versterking geplaatst. Deze voorkomt dat het werkblad kromtrekt.

2

De massief houten werkbladen van Systemo worden in de fabriek twee keer geolied. Hierdoor blijven de structuur en de natuurlijke uitstraling van het hout behouden. Dankzij de open poriën kan het materiaal reageren op veranderingen in de omgeving. Het neemt kleine hoeveelheden vocht op en geeft die later weer af, voor een prettig woonklimaat. Dit betekent echter ook dat vocht het hout kan binnendringen.

3

Oppervlakken van natuurlijk hout moeten regelmatig worden schoongemaakt en onderhouden om hun natuurlijke schoonheid te behouden. Bij regelmatig onderhoud gaat het oppervlak echter bijzonder lang mee. Over het algemeen moeten vuil en vloeistoffen direct of zo snel mogelijk verwijderd worden. Regelmatig onderhoud met speciale HABIOL-houtverzorgingsolie houdt de natuurlijke glans en bescherming van het oppervlak in stand, en beschermt tegen vlekken en vervuiling.

4

Om het werkblad rondom de spoelbak te beschermen, adviseren wij om uitsluitend opbouwspoelbakken te gebruiken, omdat die het hout rond de uitsparing goed beschermen en voorkomen dat het hout uitzet.

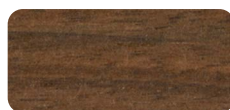
5

De randen van de massief houten werkbladen zijn voorzien van een afschuining van ongeveer 2 millimeter. Hierdoor krijgt je keuken een eigentijdse en strakke uitstraling. De massief houten werkbladen passen ook perfect in een 'landelijke' keuken en zorgen voor een harmonieus geheel.

6

De maximale afmetingen van een massief houten Systemo-werkblad zijn 490 cm x 120 centimeter. Vanwege deze royale afmetingen zijn de massief houten werkbladen van Systemo bijzonder geschikt voor keukens, omdat je een groot werkblad met weinig naden kunt realiseren.

De kleuren en decors van massief hout



H749
Eiken natuur
knoestig
geolied

H789
Eiken natuur
geolied

H689
Noten natuur
geolied



Elementen

Of je nu op zoek bent naar een werkblad of barblad, een niswandbekleding of wangen zijden en -elementen: de elementen van Systemo zorgen voor een uniforme vormgeving die er ook nog eens heel mooi uitziet. Op de volgende pagina vind je een overzicht van alle verkrijgbare elementen.

authentic materials



Elementen en bladdiktes

authentic materials

Kwartssteen

Werkblad	12 mm	29 mm	39 mm
Wangen	12 mm		
Nissen	12 mm		
PNS*	16 mm		

authentic materials

Natuurstenen

Werkblad	20 mm
Wangen	20 mm
Nissen	20 mm

authentic materials

SensiQ

Werkblad	16 mm
-----------------	-------

authentic materials

Glas

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

authentic materials

Massief hout

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

C2210 Concrete grey
C2250 Alpina nero
C2260 Marmer Dolomiti imitatie
C2310 Marmer Venezia imitatie
C2810 Porto nero
C2830 Marmer Nox imitatie

Werkblad	20 mm
Barblad	90 mm
Wangen	20 mm
Nissen	7 mm
PNS*	18 mm

C2040 Lavazwart
C2050 Grafiet
C2070 Beton grijs imitatie
C2180 Terrazo grigio
C2190 Luna grigio
C2240 Travertijn donker mat imitatie
C2270 Arctic black
C2280 Alpenleiste grijs
C2290 Beton bruin grijs
C2730 IJzerglimmer grijs
C2750 Marmer bianco imitatie
C2770 Marmer nero imitatie
C2780 Bianco beige
C2790 Zand
C2820 Magma
C2800 Marmer Livorno imitatie

Werkblad	15 mm	30 mm	40 mm
Barblad	90 mm		
Wangen	7 mm	15 mm	
Nissen	7 mm		
PNS*	16 mm		

Systemo GmbH & Co. KG

Rother Straße 3

91567 Herrieden

Duitsland

Tel +49 (0) 9825 83-6500

Fax +49 (0) 9825 83-6599

info@systemo.de

www.systemo.de

Follow us



systemo.