



ABKSTONE™

COOKING
SURFACE PRIME

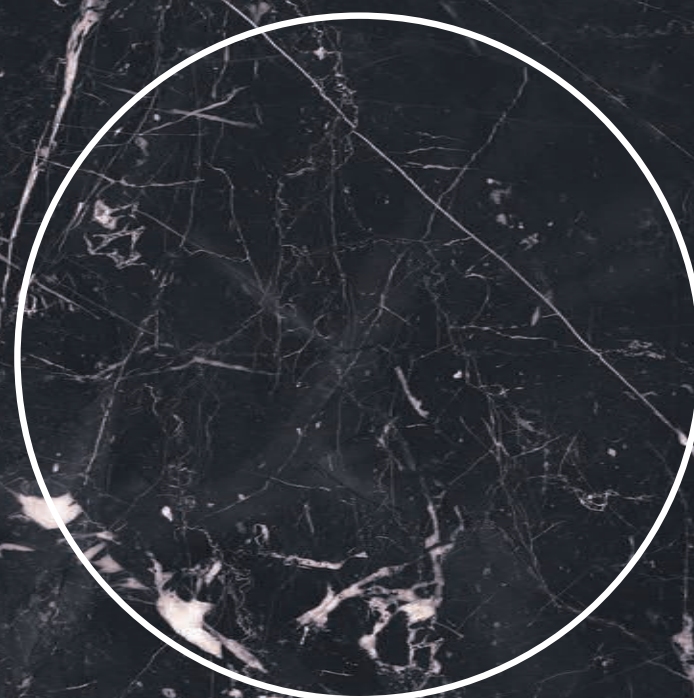


Conosci il nostro sistema di
cottura ad induzione?

Do you know our new induction
cooking system?

Non lo vedi?
È proprio qui sotto...

Don't you see it?
It's right below here...





COOKING
SURFACE PRIME

Il primo piano cottura ad induzione invisibile.

COOKING Surface prime, il nuovo sistema di cottura ad induzione occulta scaturito da un processo di integrazione tra materia e tecnologia.

Un'idea rivoluzionaria.

COOKING Surface Prime è concepito appositamente per essere integrato nelle soluzioni di design più minimaliste, offrendo la massima qualità abbinata ad un design all'avanguardia che si adatta perfettamente a qualsiasi spazio.

Un sistema in grado di rendere obsoleto il tradizionale uso del piano cucina, trasformandolo in uno spazio di cottura completo, dalla preparazione alla cottura alla preparazione del piatto.

Un uso rivoluzionario nello spazio cucina.

The First invisible induction cooking system.

COOKING Surface Prime, the new invisible induction cooking system born from a matching process of Material and Technology.

A revolutionary idea.

COOKING Surface Prime has been developed to be integrated in the most minimalist design solutions, offering the best quality together with an advanced design that perfectly fits in every space.

A system which makes the traditional use of kitchen top obsolete, transforming it in a complete cooking space from food preparation, through cooking and final assembling of the plate.

A revolutionary use of the kitchen area.

Il piano cucina invisibile

The invisible kitchen top



Tecnologia

Il Reparto Ricerca e Sviluppo ha curato e implementato le caratteristiche e le funzionalità di Cooking Surface Prime realizzando la perfetta simbiosi tra tecnologia e materia naturale per creare l'induzione del domani.

Il porcellanato ad induzione

L'induzione si verifica quando un campo magnetico entra in contatto con un recipiente metallico. Il piano a induzione rileva un contenitore metallico e lo fa riscaldare, cuocendo il suo contenuto.

Un materiale perfetto per l'applicazione in ambito sia domestico che professionale, in quanto le sue eccezionali caratteristiche lo fanno rimanere inalterato nel tempo. Tutte le lastre sinterizzate abbinate al Cooking Surface Prime hanno una garanzia di 10 anni. La lastre sinterizzate hanno una superficie resistente alle macchie, ai graffi, alle lame, alle alte ed alle basse temperature ed a qualsiasi agente atmosferico. E' un materiale completamente impermeabile con porosità della superficie quasi nulla e per questo considerato altamente igienico e resistente.

Technology

The R&D department has studied and implemented the features and the functionality of COOKING Surface Prime making the perfect fusion between technology and natural material and creating the induction of the future.

The induction porcelain stoneware

The induction process takes place when a magnetic field matches a metallic cookware. The induction top detects the metal pot and makes it warm, cooking what's inside.

A perfect material for any kind of application, both domestic and professional, thanks to its exceptional features which remain the same all life long. All hi-performance sintered slabs combined with the Cooking induction system have a 10 years warranty. The hi-performance sintered slabs resist to stains, scratches, blades, thermal shocks and any other weather condition. It is completely waterproof and the surface is not porous, for this reason considered highly hygienic and resistant.

Cooking Surface

Un piano cucina per chi ama cucinare, dal più pionieristico al più tradizionale. Una tecnologia che permette di aumentare ancora di più la creatività sfruttando tutti gli spazi di lavoro.

Il futuro dell'induzione

Quella che a prima vista sembra una semplice lastra, nasconde al suo interno un sistema di cottura a induzione integrato. Combina perfettamente un design innovativo con una grande versatilità. Permette una facile pulizia poiché non vi è altro che una liscia lastra sinterizzata. La durezza del materiale si esplicita in una elevata resistenza al graffio, consentendo quindi di tagliare i cibi e prepararli sulla medesima superficie, accantonando i tradizionali taglieri e riducendo spazi e tempi.

Cooking Surface

A kitchen top for cooking lovers, both for innovative ones and conservative ones. A technology that allows to increase creativity using all available working space.

The future of the induction

What, at a first sight, looks like a simple slab, hides an integrated induction cooking system. It perfectly combines innovative design together with high versatility.

It allows easy cleaning as there is nothing else to clean but a smooth hi-performance sintered slab.

The hardness of the material is expressed with an high resistance to scratches, enabling to cut and prepare the food on the same surface, avoiding use of the traditional cutting boards and reducing space and time.



Caratteristiche

Estetica

Il sistema a induzione è completamente integrato nel piano della cucina, senza la necessità di operare tagli alla lastra sinterizzata.

Multifunzione e versatilità

Quando non è in uso, il piano di cottura può essere utilizzato per altre funzioni.

Igiene e pulizia

Essendo una superficie compatta e non porosa, il piano cucina risulta assolutamente igienico e di facile pulizia.

Sicurezza

Non ci si brucia, si riscaldano solo i contenitori in ferro, in assenza dei quali il sistema non funziona e non consuma energia.

Economia

L'induzione, con la sua resa termica elevatissima (più che doppia rispetto al sistema a gas), è il sistema più economico per cucinare.

Facilità d'uso

L'uso del sistema è facile ed intuitivo.

Piano cucina

Il sistema di cottura ad induzione Cooking Surface Prime deve essere installato solo con una lastra sinterizzata a marchio ABKSTONE.

- 6 livelli di potenza
- Sistema di sicurezza
- Temporizzatore
- Controllo della temperatura
- Telecomando a cavo

Features

Aesthetics

The induction system is totally integrated in the kitchen top, with no need to cut the hi-performance sintered slabs.

Multifunction and versatility

When not working for cooking, the kitchen top can be used for other purposes.

Hygiene and cleaning

Being a compact surface with no porosity, the kitchen top is highly hygienic and easy to clean.

Safety

You cannot get burned, only the iron recipients get warm; without them the system doesn't work and it does not consume energy.

Money saving

The Induction system, thanks to its very high thermal efficiency (more than double compared to the traditional gas system) is the cheaper system cooking system.

Easy to use

The use of the system is easy and intuitive.

Kitchen top

The induction cooking system Cooking Surface Prime can be installed only with ABKSTONE hi-performance sintered slabs.

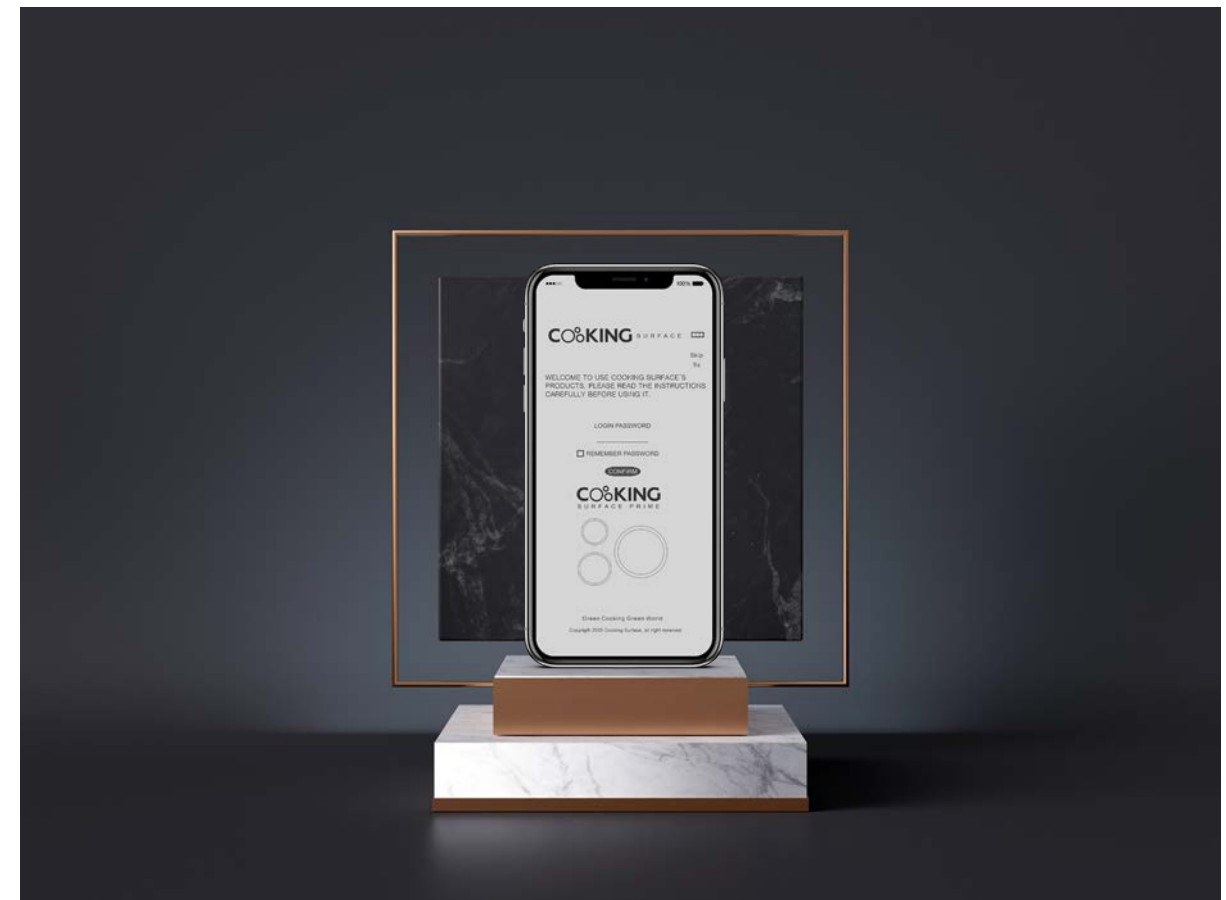
- 6 levels of power
- Security system
- Timer
- Temperature control
- Control by wire

Connettività

Cooking Surface Prime ha sviluppato un sistema di controllo per gestire tutte le caratteristiche e le possibilità del sistema.

Connectivity

The Cooking Surface Prime R&D Department has invented a control system in order to manage all functions.



App

È possibile scaricare la nostra app gratuitamente su tutti i dispositivi per controllare e gestire il sistema.

App

You can download our app for free on all devices to control and manage the system.



Set di pentole Cookware

La perfetta combinazione per gli amanti della cucina

Per massimizzare l'efficienza del sistema di cottura ad induzione Cooking Surface Prime, abbiamo sviluppato una batteria di pentole che consentono un maggior controllo della cottura.

Le pentole integrano alla base dei distanziatori che garantiscono lo spazio ottimale per l'interazione fra la superficie metallica e quella del piano cottura.

Nel caso si utilizzi una batteria di pentole alternativa, si raccomanda l'uso di elementi distanziatori che sono fondamentali per evitare il rischio di surriscaldamento e di rottura della lastra sinterizzata, consentendone lo stesso un uso prolungato nel tempo.

Con la nostra batteria di pentole non sono necessari utensili accessori e/o l'utilizzo di distanziatori.

Cookware

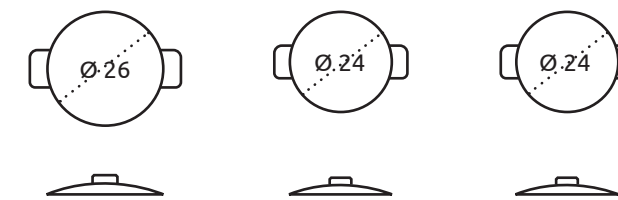
The perfect combination for cooking lovers

In order to maximize the efficiency of the Cooking Surface Prime induction cooking system, we have developed a cookware set that allows a better control of the temperature.

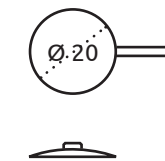
Our cookware have at the base some spacers that guarantee the optimal space for the interaction between the metal surface and the kitchen top. In case of not using our cookware, it is recommended to use some spacers which are necessary to avoid the risk of overheating and of breaking of the hi-performance sintered slab, allowing the opportunity to use it for long time in any case.

With our cookware set, no accessory tools and / or the use of spacers are required.

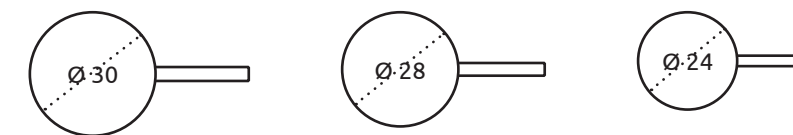
Pentola in acciaio inossidabile Stainless steel Cookware



Pentola in acciaio inossidabile con manico Stainless steel Cookware with handle



Padella in acciaio inossidabile Stainless steel Pan

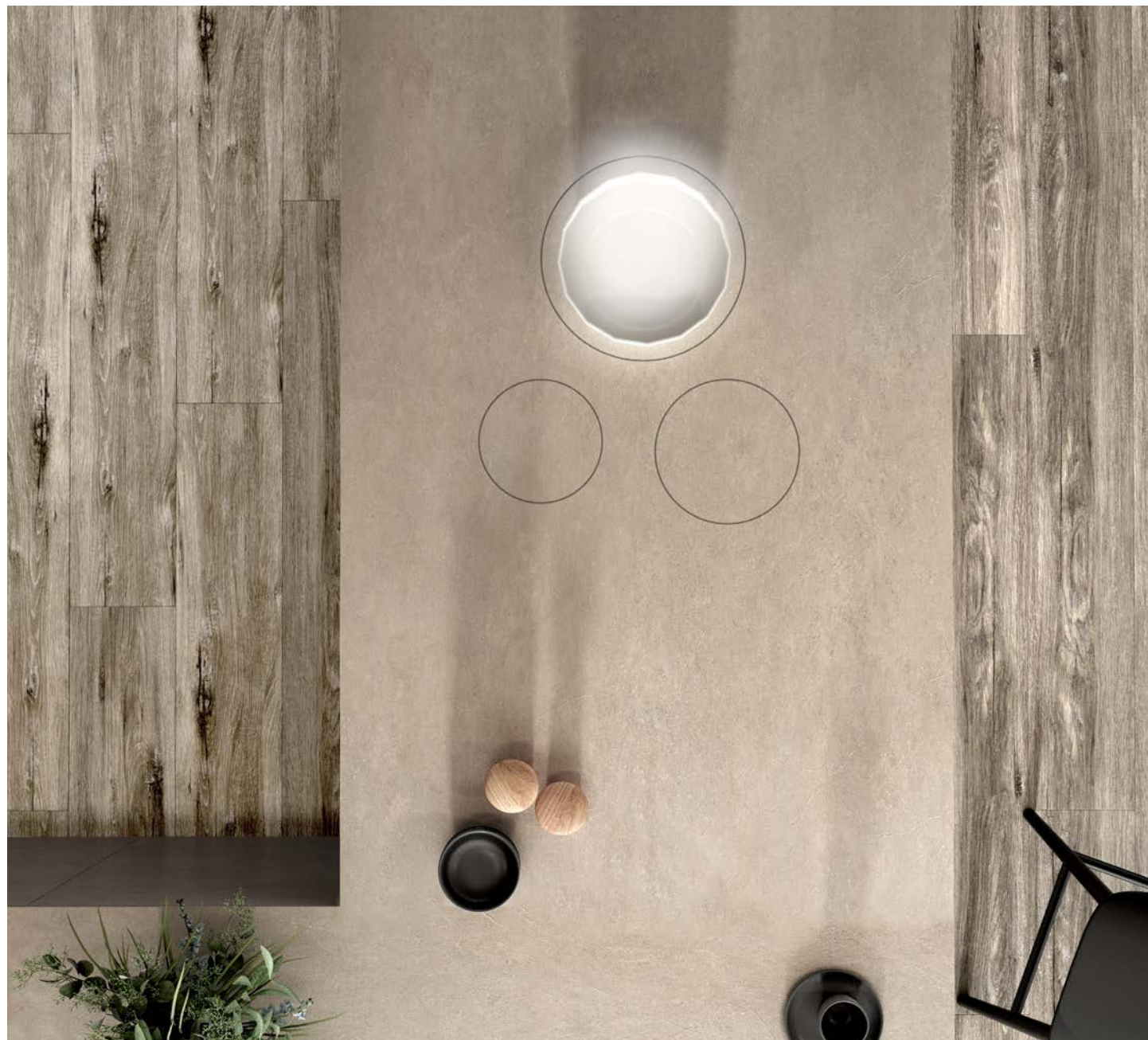




Top
ABKSTONE BLACK SOFT



Top
ABKSTONE WHITE LUX



Top
ABKSTONE LIMESTONE GREIGE NAT.



Top
ABKSTONE INVISIBLE PEARL SOFT



Top
ABKSTONE CALACATTA MACCHIA VECCHIA LUX



Top
ABKSTONE CALACATTA MACCHIA VECCHIA LUX



Top
ABKSTONE CALACATTA GREY LUX



Top
ABKSTONE CALACATTA GREY SOFT

Top
ABKSTONE STATUARIO VERSILIA LUX



Top
ABKSTONE STATUARIO VERSILIA FULLVEIN3D



Top
ABKSTONE MARQUINIA SELECT SOFT



Top
ABKSTONE LAB325 BASE ASH NAT.



Top
ABKSTONE LAB325 BASE PEPPER NAT.



Top
ABKSTONE ESSENCE AVANA NAT.

Top
ABKSTONE ESSENCE AVANA NAT.



Cooking Surface Prime 3.0

Descrizione	Sistema di cottura ad induzione elettromagnetica ideata e sviluppata per essere installata in aderenza sotto una lastra sinterizzata in gres porcellanato e non visibile dall'alto.		
Description	Controllo ed utilizzo: la gestione del sistema a induzione invisibile viene effettuata con un telecomando con display LCD, collegato ad esso tramite un cavo lungo 1 m.		
	Electro magnetic induction cooking system invented and developed in order to be installed under a hi-performance sintered slab and hidden at sight. Control and use: the control of the invisible induction system is managed by a 1 mt wired remote control with LCD display.		
Punti di cottura	Cooking Surface Prime 3.0 dispone di tre punti di cottura, ognuno per differenti usi.		
Heating points	Cooking Surface Prime 3.0 has three heating points, each one with different power.		
Installazione	Il sistema di ventilazione di questo modello è nella parte frontale e, per il suo corretto funzionamento si raccomanda un minimo di 6 cm tra il sistema di induzione ed il resto dei componenti che eventualmente si trovano sotto il piano cottura, come un forno o un cassetto. Va tenuto presente che il piano cottura ha uno spessore di 5,5 cm oltre a quello della lastra di gres porcellanato.		
Installation	Il fissaggio avviene tramite barre in alluminio. The ventilation system of this model is on the front side and, for a correct operation, it is recommended a minimum space of 6 cm between the induction system and other appliances that may be located under the cooking system, such as an oven or a drawer. It has to be taken in consideration that the cooking system has a thickness of 5,5 cm excluding the thickness of the porcelain slab. The system has to be fixed using aluminium bars.		
Dettagli Tecnici	Modello Model	Svif-ck3.0	
Technical details	Misure Size in mm	560x493x57mm	
	Materiale Material	Telaio metallico Metal frame	
	Potenza Power	5500W 230VAC / 50 Hz	
	Frequenza Frequency	50-60 Hz	
	Punti di cottura Heating points	3 (1 x 1500W, 1 x 1800W, 1 x 2200W)	
	Funzioni Functions	Bloc. Temp.	
	Temporizzatore Timer	1 - 99 min	
	Livelli di potenza Levels of power	6	
	Control Temp. Temperature control	60-240°C	
Raccomandazioni per l'uso	Nel caso in cui non si utilizzi il set di pentole appositamente studiato è fortemente raccomandato l'utilizzo del supporto in silicone durante l'uso, questo supporto aiuta a distribuire meglio il calore mentre si cucina e ripara la lastra sinterizzata dall'eccessivo calore.		
Recommendations for use	Non tutti i contenitori disponibili sul mercato per la cottura ad induzione funzionano bene con il sistema di cottura ad induzione Cooking Surface Prime, devono essere contenitori la cui base sia tutta in metallo e con un elevato contenuto di ferro. L'uso di contenitori che utilizzano una base metallica abbinata a leghe metalliche non consente di ottenere un risultato ottimale. In case of not using the especially designed cookware set, it is highly recommended the use of the silicone support during use which helps better distributing the heat while cooking and protects the hi-performance sintered slab from excessive heat. Not all induction cookware are performing well with Cooking Surface Prime cooking system, cookware has to be made of full metal and with high content of iron. The use of cookware with metal base combined with metal alloys does not allow to obtain an optimal result.		
Garanzia	GARANZIA DUE ANNI COOKING SURFACE PRIME		
Warranty	Il sistema di cottura ad induzione è garantito per due anni dalla data dell'acquisto a condizione insindacabile che venga installato esclusivamente con una lastra sinterizzata a marchio ABKSTONE. Il sistema di cottura non abbinato alle suddette lastre NON dà diritto ad alcuna forma di garanzia.		
	2 YEARS WARRANTY COOKING SURFACE PRIME		
	The Cooking Surface Prime induction system is guaranteed for 2 years from the date of purchase only if exclusively installed with an ABKSTONE hi-performance sintered slab. The cooking system IS NOT guaranteed if installed with slabs of different brand.		



CARATTERISTICHE TECNICHE TECHNICAL CHARACTERISTICS	NORMA STANDARD	DESCRIZIONE DEL METODO DI PROVA DESCRIPTION OF TEST METHOD	RISULTATI TESTS TEST RESULTS
Forza di rottura in n (sp. >7,5 Mm) Breaking strength in n (thickness > 7,5 mm)	ISO 10545-4	Applicazione di una forza sull'asse centrale della piastrella fino al punto di rottura Application of a load to the midline of the panel until breakage is obtained	Valore medio 5500 N Average value 5500 N
Resistenza alla flessione in n/mm² N/mm² flexural strenght test			Valore medio 53 N/mm² Average value 53 N/mm²
Reazione al fuoco Fire reaction	UNI EN 13501-1	Prova al pannello radiante per pavimenti UNI EN ISO 9293-1 Floor radiant panel test UNI EN ISO 9293-1	Classe A1fl+A1
Resistenza all'urto Impact resistance	UNI EN ISO 14617-9	Resistenza alla caduta di una biglia di acciaio di 1 Kg su un campione posto su un letto di sabbia Resistance to dropping a 1 kg steel ball on a sample placed on a bed of sand.	conforme compliant
Coefficiente di restituzione Coefficient of return	UNI EN ISO 10545-5	Misurazione dell'altezza di rimbalzo di una biglia di acciaio di 28 g Measurement of 28 g steel ball rebound height	conforme compliant
Prove di emissione di composti organici volatili Volatile organic compound emission tests	UNI EN ISO 16000-9	28 giorni di condizionamento 28 days length-test	conforme compliant
Resistenza a compressione Compression strength	ASTM C170M-16	Carico di rottura a compressione su campioni di misura 12x12x12 mm Breaking load on 12x12x12 mm samples	conforme compliant
Carico statico per pavimentazioni sopraelevate Static load for raised floors	UNI EN ISO 12825	Applicazione di un carico puntuale crescente fino a cedimento del campione Application of increasing load until sample until breakage is obtained	conforme compliant
Cessione cadmio e piombo in mg/dm² Cadmium and lead release in mg/dm²	ISO 10545-15	Richiesta per superfici GL con impieghi su piani di lavoro Request for GL surfaces for work tops	assenti none
Resistenza al calore umido Resistance to damp heat	UNI EN 12721:2013	cicli da 55° a 100° 55° to 100° cycles	conforme compliant
Resistenza al calore secco Resistance to dry heat	UNI EN 12722:2013	cicli da 55° a 100° 55° to 100° cycles	conforme compliant
Resistenza ai liquidi freddi Resistance to cold liquids	UNI EN 12720:2013	tempi di contatto da 10 s a 24h Period of contact 10s to 24 h	conforme compliant
Tendenza a ritenere lo sporco Tendency to retain dirt	UNI 9300:2015	Macchiante Nero carbone Carbon black staining agent	Nessun cambiamento visibile No visible change
Resistenza alla graffiatura Scratch resistance	UNI EN 15186:2012 met.B	Carico > 10N Load > 10N	conforme (Superficie Nat.+ Soft) compliant (Nat. + Soft Surface)
Resistenza ai funghi Fungi resistance	ASTM G 21-15	Contatto per 28 giorni con diversi ceppi fungini Contact for 28 days with a variety of fungal strains	conforme compliant
Sri indice di riflessione solare solar reflectance index sri Lrv valore di riflessione della luce light reflectance value lrv	Metodo di prova interno In-house test method	Illuminante D65 / Illuminant D65 Illuminante A / Illuminant A spettrofotometro a 10° / Spectrophotometer at 10°	In base al colore / Based on the colour Disponibile a richiesta / Available on request
Resistenza dei colori alla luce Colours' resistance to fading	DIN 51094	Valutazione del cambiamento di colore dopo l'esposizione a luce ultravioletta per 28 giorni Evaluation of the color changes following a 28 day exposure to ultra violet light	conforme compliant
Deviazione ammissibile, in percento, dello spessore medio di ogni piastrella dalla dimensione di fabbricazione Admitted deviation, in %, of the average thickness of each tile from the production dimensions	ISO 10545-2	± 5%	± 5%
Planarità (curvatura del centro, dello spigolo e svergolamento) Flatness (curving in the middle, corner and warping)	ISO 10545-2	±0,5% ±2 mm	±0,5% mm
Qualità della superficie Surface quality	ISO 10545-2	Il 95% min delle piastrelle deve essere esente da difetti visibili. At least 95% of the tiles must be free from visible flaws.	conforme compliant
Massa d'acqua assorbita in % % Water absorption	ISO 10545-3	< 0,5%	< 0,5%
Resistenza all'abrasione profonda delle piastrelle non smaltate resistance to deep abrasion of unglazed tiles	ISO 10545-6	<175 mm³	conforme compliant
Resistenza agli sbalzi termici Thermal shocks resistant	ISO 10545-9	metodo di prova disponibile available testing method	resiste resistant
Resistenza alle macchie Resistance to staining	ISO 10545-14	come dichiarato dal produttore see manufacturer's certificate	Classe 5 (Nat. + Soft) Classe 3-4 (Lux)
Resistenza a basse concentrazioni di acidi e alcali Resistance to low concentrations of acids and alkalis	ISO 10545-13	come dichiarato dal produttore see manufacturer's certificate	ULA-ULB (Nat + Soft) UB (Lux)
Resistenza ai prodotti chimici di uso domestico e agli additivi per piscina Resistance to domestic chemical products and additives for swimming pools		MIN B	UA
Resistenza al gelo Frost resistance	ISO 10545-12	richiesta required	resiste resistant

E ora, lo vedi?
Do you see it now?

COOKING
SURFACE PRIME
ABKSTONE

Marketing ABK Group
20.11

ABKSTONE | COOKING SURFACE PRIME
Brand of ABK Group Industrie Ceramiche s.p.a. - via S. Lorenzo N.24/a - 41034 Finale Emilia - Modena - Italy
tel. +39 0535 761311 - fax 0535 761320/92800/761351



ABKSTONE

COOKING
SURFACE PRIME