



**COOKING**  
SURFACE PRIME



Conosci il nostro sistema di  
cottura a 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 a induzione invisibile.

**COOKING** Surface prime, il nuovo sistema di cottura a induzione invisibile che integra perfettamente materia e tecnologia.

## Un'idea rivoluzionaria.

**COOKING** Surface Prime abbina la qualità ad un design minimalista che si adatta perfettamente a qualsiasi spazio.

Uno spazio per svolgere tutte le attività della cucina, dalla lavorazione degli ingredienti alla cottura, che rende obsoleto il concetto del piano cottura tradizionale.

**COOKING**  
SURFACE PRIME

## 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

Un piano cucina per chi ama cucinare.  
Una tecnologia che stimola la creatività e permette di sfruttare al meglio lo spazio.

### Il futuro dell'induzione

Quello che a prima vista sembra un semplice piano di lavoro, nasconde un sistema di cottura a induzione integrato che combina un design innovativo a una grande versatilità.

Il Reparto Ricerca e Sviluppo ha pensato COOKING Surface Prime realizzando una perfetta simbiosi tra tecnologia e materia per creare l'induzione del futuro.

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.

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 able to combine innovative design together with high versatility. It perfectly combines innovative design together with high versatility.

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 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.



## Lastre sinterizzate a induzione

Il sistema Cooking Surface Prime è abbinato alle grandi lastre sinterizzate prodotte e distribuite da ABKSTONE, MATERIA e GARDENIA SLABS.

Le lastre, garantite 25 anni, sono perfette per l'applicazione sia in ambito domestico che professionale, resistono alle macchie, ai graffi, alle lame e questo consente di tagliare e preparare i cibi direttamente sulla superficie.  
I materiali, completamente impermeabili e privi di porosità, sono altamente igienici e resistenti, non temono le alte e le basse temperature, né l'azione degli agenti atmosferici.



### The induction sintered slabs

The Cooking Surface Prime system is combined with the large sintered slabs manufactured and distributed by ABKSTONE, MATERIA and GARDENIA SLABS.

The slabs, guaranteed 25 years, are perfect for both domestic and professional application. They're able to resist to stains, scratches and blades, this way you can cut and prepare food directly on the surface.  
The materials, completely waterproof and not porous, are considered highly hygienic and resistant. Also, they are able to withstand high and low temperatures along with exposition to adverse weather conditions.



Resistente agli acidi  
Chemical Resistance



Materiale Ecologico  
Ecologic Material



Resistente al fuoco  
Fire Resistant



Resistente all'acqua  
Water Resistant



Materiale Riciclabile  
Recyclable Material

## Caratteristiche

### Estetica

L'induzione è completamente integrata nel piano della cucina, senza tagli sulla superficie.

### Multifunzione e versatilità

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

### Igiene e pulizia

Avendo 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 metallo, 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 o MATERIA.

- 6 livelli di potenza
- Sistema di sicurezza
- Timer
- 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 or MATERIA 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 ottimizzare l'efficienza del sistema di cottura a induzione Cooking Surface Prime, abbiamo sviluppato anche una speciale batteria di pentole. I distanziatori posti alla base di queste pentole garantiscono la perfetta interazione tra la superficie metallica e quella del piano cottura.

Nel caso si utilizzino pentole standard per cottura a induzione, si raccomanda l'uso dei distanziatori in silicone, già forniti col sistema, per evitare il surriscaldamento e l'eventuale rottura della lastra sinterizzata.

Con il set ufficiale Cookware non sono necessari accessori e/o l'utilizzo di elementi distanziatori.



## Cookware

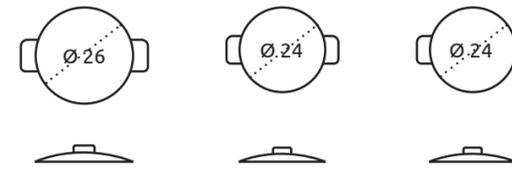
### The perfect combination for cooking lovers

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.

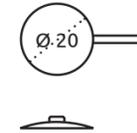
Our cookware have at the base some spacers that guarantee the optimal space for the interaction between the metal surface and the kitchen top. In case of not using our cookware, it is recommended to use some spacers which are necessary to avoid the risk of overheating and of breaking of the hi-performance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

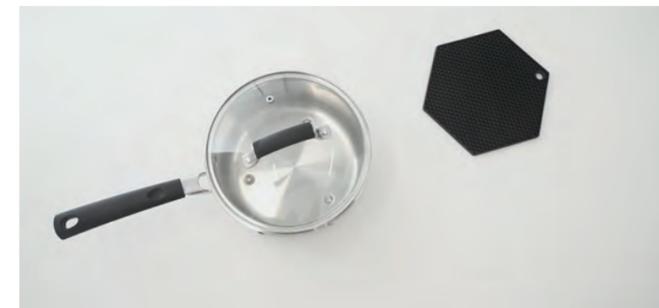
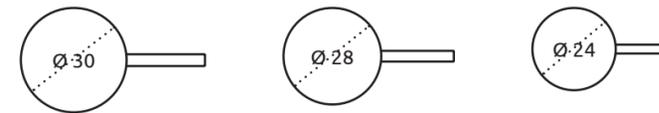
### Pentola in acciaio inossidabile Stainless steel Cookware



### Pentola in acciaio inossidabile con manico Stainless steel Cookware with handle



### Padella in acciaio inossidabile Stainless steel Pan



















# Cooking Surface Prime 3.0

**Descrizione**  
Description

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. 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**  
Heating points

Cooking Surface Prime 3.0 dispone di tre punti di cottura, ognuno per differenti usi.

Cooking Surface Prime 3.0 has three heating points, each one with different power.

**Installazione**  
Installation

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. 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**  
Recommendations for use

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. 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**  
Warranty

**GARANZIA DUE ANNI COOKING SURFACE PRIME**  
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 o MATERIA. 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 or MATERIA hi-performance sintered slab. The cooking system IS NOT guaranteed if installed with slabs of different brand.

| Certificazioni | Certifications |
|----------------|----------------|
|                |                |
|                |                |
|                |                |

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



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

**COOKING**  
SURFACE PRIME

Exclusively Distribution by ABK Group

**ABKSTONE.**

**MATERIA.**

**GARDENIA**   
SINTERED SURFACE *Slabs*

Marketing ABK Group  
21.01

via S.Lorenzo N.24/a - 41034 Finale Emilia - Modena Italy  
tel. +39 0535 761311 - fax 0535 761320/92800/761351



**COOKING**  
SURFACE PRIME