

live differently.
Dress your
kitchen.

Technical
manual

1 idos

Technical Informations

The worktop of a kitchen is one of the most important components and must be chosen carefully, as most preparation is carried out on it. The purpose of a top is not only to complete the kitchen furnishing harmoniously: besides styling and design, other characteristics such as resistance, practicality and functionality are important. The choice of the material to be used is therefore vital and, in the range of materials available on the market, porcelain stoneware is certainly among the best thanks to its technical and aesthetic features.

Il piano di lavoro di una cucina è uno degli elementi più importanti e deve essere scelto con attenzione, perché è su di esso che si svolgono la maggior parte delle preparazioni. L'obiettivo di un top non è soltanto quello di completare l'arredo della cucina in modo armonico ma, oltre all'estetica e al design, si rivelano importanti caratteristiche: la resistenza, la praticità e la funzionalità. La scelta del materiale da utilizzare diventa dunque fondamentale e, tra tutti i materiali disponibili in commercio, il Gres Porcellanato rientra certamente tra i migliori, in virtù delle sue caratteristiche tecniche ed estetiche.



PHYSICAL PROPERTIES		TEST METHOD	REQUIRED STANDARDS	AVERAGE VALUE OF PRODUCTION
Caratteristiche tecniche		ISO 10545* / ASTM**	Valore prescritto dalle norme	Valore medio di produzione
		Metodo di prova ISO 10545* / ASTM**		SAPIENSTONE
	Modulus of rupture	ISO 10545.4	$\geq 35 \text{ N/mm}^2$	50,9 N/mm ²
	Resistenza alla flessione	ASTM C 648	> 275 lbf (1,22 kN)	> 700 lbf
	Water absorption	ISO 10545.3	$\leq 0,5\%$	0,02%
	Assorbimento d'acqua	ASTM C 373		
	Resistance to deep abrasion	ISO 10545.6	$\leq 175 \text{ mm}^3$	127 mm ³
	Resistenza all'abrasione profonda	ASTM C1243		130 mm ³
	Stain resistance	ISO 10545.14	Unglazed tiles: testing method available Piastrille non smaltate: metodo di prova disponibile	CLASS 5 Superficie naturale Natural surface
	Resistenza alle macchie	ASTM C1378	As reported	CLASS A
	Chemical resistance	ISO 10545.13	Minimum CLASS B	Conforme
	Resistenza all'attacco chimico	ASTM C 650		

* According to the EN 14411 Encl. G/ISO 13006 Encl.G for unglazed dry-pressed ceramic tiles of the group B1a.

* Secondo la norma EN 14411 All. G/ISO13006 All.G per piastrelle di ceramica non smaltate pressate a secco del gruppo B1a.

** According to the ANSI A137.1 and ANSI 137.3 for glazed dry-pressed ceramic tiles with CLASS P1 water absorption.

** Secondo le norme ANSI A137.1 e ANSI 137.3 per lastre di ceramica smaltate, pressate a secco con assorbimento acqua CLASSE P1.





Resistance to heat

Resistenza al calore

Surfaces in porcelain stoneware resist high temperatures, frost and thermal shock. These characteristics are fundamental in a kitchen, as the frequent contact with any hot pots and tools may damage the top. High temperatures and sudden thermal changes are unable to affect this material in any way over time thanks to its high technical performance.

Le superfici in Gres Porcellanato sono resistenti alle alte temperature, al gelo e allo shock termico. Queste caratteristiche sono estremamente importanti in una cucina, perché il frequente contattato con utensili, pentole e caffettiere bollenti potrebbe in alcuni casi rovinare il piano cucina. Le qualità tecniche altamente performanti delle lastre in ceramica fanno sì che le alte temperature e gli sbalzi termici non siano in grado di alterare in alcun modo questo materiale che si conserva incorruttibile nel tempo.



Resistance to scratches

Resistenza al graffio

As the worktop is intensively used in a kitchen, it may be scratched or scored very often by sharp or pointed tools, but also by rough everyday objects. Porcelain stoneware is definitely the hardest material among those available on the market, and thanks to its natural resistance, it is the ideal choice for minimise this kind of damage.

A causa dell'uso intensivo che se ne fa, il piano di lavoro di una cucina è molto spesso esposto al rischio di graffi e segni causati da utensili appuntiti e affilati, ma anche da oggetti comuni che presentano delle asperità. Il gres porcellanato in particolare sulle superfici naturali è in assoluto il materiale più duro tra quelli in commercio e grazie alla sua naturale resistenza, si rivela un'ottima scelta per minimizzare questo genere di danni ed avere quindi un top cucina sempre perfetto e inalterabile nel tempo.



Resistance to stains and corrosion and ease of cleaning

Resistenza alla macchia. alla corrosione e pulibilità

Porcelain stoneware offers important characteristics such as extreme compactness and non-porosity, which make it the ideal choice for a kitchen top. As this material is impenetrable, even the most difficult stains can be easily removed: not only oil, wine, sauces and coffee, but also acidic substances such as lemon, vinegar or residues of detergents can be cleaned off without effort. The environmental impact is reduced as chemical products must be used in limited quantities for cleaning porcelain stoneware surfaces, and this also preserves their original beauty over time.

Importanti caratteristiche del Gres Porcellanato sono l'estrema compattezza e la non porosità, che lo rendono un candidato ideale quando si tratta di scegliere il piano della cucina. Proprio l'impenetrabilità di questo materiale, fa sì che anche le macchie più temibili possano essere rimosse con facilità; non solo olio, vino, sughi e caffè, ma anche sostanze acide come limone, aceto o residui di detersivi sono pulibili senza sforzo. La necessità di un limitato impiego di prodotti chimici per la pulizia delle superfici in gres porcellanato, riduce l'impatto ambientale e inoltre consente di preservarne nel tempo la bellezza originaria.



Surface hygiene

Igienicità della superficie

Scientific evidence shows that very porous materials foster bacterial proliferation more than non-porous materials. As porcelain stoneware is a compact, non-porous material, it is particularly recommended for the surfaces of a kitchen, above all for those particularly attentive to hygiene. Health is extremely important as well, which is why we like pointing out that SapienStone porcelain stoneware is NSF certified.

È scientificamente provato che i materiali più porosi favoriscano maggiormente la proliferazione batterica, rispetto a quelli non porosi. Essendo il Gres Porcellanato un materiale compatto e non poroso, si rivela particolarmente adatto per le superfici di una cucina, soprattutto per coloro che prestano particolare attenzione al problema dell'igiene. Anche la salute è un fattore molto importante per questo ci teniamo a sottolineare che le superfici SapienStone sono certificate NSF.

	SAPIENSTONE	QUARTZ SURFACE	GRANITE	MARBLE	SOLID SURFACE
UV RESISTANCE	*****	**	*****	*****	*
FLEXIBILITY	*****	***	*	*	*****
HEAT RESISTANCE	*****	***	*****	*****	***
SCRATCH RESISTANCE	*****	*****	*****	*****	***
CHEMICAL RESISTANCE	*****	***	*****	*****	**



SAPIENSTONE

rethinking kitchen countertops as smart surfaces



Made in Italy

SapienStone

via Cimabue, 20

42014 Castellarano (RE) Italy tel. +39 0536 816883

info@sapienstone.com / www.sapienstone.com

A BRAND OF



03/2023