

MATERIALES PARA CUBIERTAS DE COCINA

Dentro de los materiales para cubiertas de cocina los más comunes son los siguientes: Laminado Plástico, Granito, Cuarzo, Superficie Solida, Acero Inoxidable y Cristal (últimamente De Moda). Las describiremos brevemente

Laminado Plastico

Dentro de los materiales para cubiertas de cocina los más comunes son los siguientes: Laminado Plastico, Granito, Cuarzo, Superficie Solida, Acero Inoxidable y Cristal (últimamente De Moda). Las describiremos brevemente:

Laminado Plástico.- Cubiertas fabricadas principalmente con un sustrato de partículas de madera y resina comúnmente llamado aglomerado, algunas de ellas en su material de fabricación incluyen un material absorbente al agua para garantizar su durabilidad normalmente color verdoso, a este material se le conoce como aglomerado hidrófugo, este sustrato se cubre en su vista exterior de laminado plástico unido al aglomerado con alta presión y pegamentos especiales, se encuentra en muchos colores desde lisos hasta imitaciones de granitos, con acabados brillantes y texturizados.

VENTAJAS

- ✓ Son económicas
- ✓ Fácil de limpiar
- ✓ Fácil instalación (inmediata ya que vienen prefabricadas)
- ✓ No se mancha (excepción con abrasivos muy fuertes)
- ✓ Gran cantidad de colores

DESVENTAJAS

- ✓ Si el agua llega al aglomerado se puede inchar, se requiere un buen manejo de juntas de cubiertas,
- ✓ No resiste altas temperaturas (máximo 190°C)
- ✓ Se puede lastimar fácilmente con cuchillos



<http://www.kober.com.mx/soluciones-hogar/acerca-de-kober.html>

Tel. (33)3165-7695 atencionclientes@spazioverdi.com.mx www.spazioverdi.com.mx



Cubierta De Granito.-

Cubierta hecha de un material natural, LA PIEDRA, cuya característica principal es que se puede cortar y pulir, es fría al tacto y dura, como material natural cada cubierta puede ser diferente entre una cubierta y otra ya que el porcentaje de los minerales que la componen pueden variar, es importante si se requieren varias placas para una misma cubierta elegir las del mismo lote.

Existen diferentes tipos de granitos, los precios varían dependiendo:

- Lugar de extracción (nacional o importada)
- Condiciones en el lugar de extracción, cercanía de las plantas procesadoras.

En cuanto a la transformación puede variar según:

- El aprovechamiento de la piedra en cortes, a veces el precio aumenta por que la cubierta tiene menos uniones pero se desaprovecha la piedra, o si se decide por mas cortes se puede optimizar la piedra y economizar, todo depende de la estética que se requiera.
- Tipo de bordes en la cubierta, boleado, recto, 45°, entre otros
- Uniformidad del granito, que tan pareja es la veta
- Forma de la cubierta, recta o en ángulo
- Calidad en mano de obra y pegamentos, esto influye en todo, menor calidad menor precio, mayor calidad mayor precio.

Es importante no confundir el granito con el mármol, ambos son piedras naturales pero el mármol es más poroso por lo que no es recomendable para cubiertas de cocina.

VENTAJAS

- ✓ Piedra natural estética
- ✓ Fácil de limpiar (agua y jabón o productos base alcohol)
- ✓ Resistencia al calor directo y a la humedad
- ✓ Resistencia al corte con cuchillos, se puede pulir
- ✓ Larga duración, se garantiza hasta 25 años
- ✓ Se puede usar en interiores y exteriores

DESVENTAJAS

- ✓ Precio
- ✓ Porosidad, la cual se disminuye con el pulido, pero si puede absorber algunos ácidos como el limón que lo puede llegar a manchar, y puede producir bacterias si el pulido no está bien realizado.
- ✓ Pocos colores, pocos 100% uniformes o de grano pequeño
- ✓ Tiempo de instalación tardado ya que se tiene que mandar a transformar hasta que estén instalados los gabinetes, puede variar de 3 a 15 días según el tamaño del espacio.

Cubierta De Cuarzo.-

Es la más recomendada pero también lamentablemente la más costosa por sus procesos de fabricación. Existen varias marcas que en su composición tienen más de 90% de cuarzo y el restante son polímeros y pigmentos, incluso algunas marcas manejan protecciones antibacterianas.

Al ser en su mayoría cuarzo podemos deducir que es muy dura, característica de esta piedra, por lo que es difícil de rayar, tendría que ser un golpe o un cuchillazo muy fuerte. En su proceso de fabricación el cuarzo se tritura y se combina con los polímeros y pigmentos por lo que depende el triturado podemos encontrar placas para cubierta de cuarzo con grano grueso o muy fino que se percibe casi liso, como el proceso de fabricación es artificial no hay variación de colores entre una placa y otra, no tenemos vetas variadas por lo que es más fácil perder las uniones entre una placa y otra y se puede optimizar más.

Su proceso de instalación es similar al granito, no son cubiertas prefabricadas, la placa viene en un tamaño estándar que varía según la marca y se tienen que tener instalados los gabinetes en los que ira instalado para tomar medida por un especialista para proceder a transformar en un taller la mayor parte, esto implica un tiempo de instalación entre 3 a 15 días dependiendo el tamaño del área. Normalmente en donde va a ser instalado se hacen los saques necesarios de estufa, parrilla, tarjas, contactos, etc. Esto es común en cualquier tipo de cubierta.

VENTAJAS

- ✓ Dureza, mayor resistencia a golpes o cuchillos
- ✓ Resistencia al manchado de un 90%
- ✓ Resistencia al Impacto de un 90%
- ✓ Belleza Natural
- ✓ Múltiples colores
- ✓ Varios acabados, se puede encontrar en acabado mate y brillante
- ✓ No pierde el brillo con el paso del tiempo

DESVENTAJAS

- ✓ Precio
- ✓ Tiempo de instalación

Cubierta De Acero Inoxidable.-

Es muy usada en cocinas industriales sobre todo por su higiene, aunque es resistente al corte si se raya por los que deberá de pulirse de vez en cuando para mantener su estética, obviamente es un material frio y se tiene que fabricar por completo en lugares especializados para solo montar en la obra ya que en la obra no se recomienda hacer cortes porque quedarían muy filosos los vivos. La tarja puede ir integrada en la fabricación de la cubierta por lo que se ve muy uniforme. Yo en lo personal solo la recomiendo como detalle decorativo en islas o desayunadores y en cocinas de línea recta pero según el gusto y la necesidad de cada quien.

VENTAJAS

- ✓ durabilidad
- ✓ Resistencia al manchado de un 100%
- ✓ 100% higiénica ya que no tiene poros
- ✓ Resistente al calor

DESVANTAJAS

- ✓ Precio
- ✓ No resiste a golpes fuertes se puede abollar
- ✓ Se notan mucho las uniones
- ✓ La limpieza es fácil pero se notan mucho las marcas de grasa o agua
- ✓ si no se tiene cuidado se puede llegar a rayar